



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS UBAJARA

EDITAL Nº 02/2018 –CPE / IFCE/CAMPUS UBAJARA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará por meio da Coordenação de Pesquisa e Extensão convida os estudantes dos cursos técnico e superiores, de acordo com as normas deste edital, a participarem da I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos (OALIINTEC), evento cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, Campus Ubajara, no uso de suas atribuições legais e de acordo com as disposições da legislação pertinente, faz saber, pelo presente Edital, que se acham abertas as inscrições para a I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos (OALIINTEC), de acordo com o evento cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT).

1 – OBJETIVO

Estimular os estudantes dos Cursos de Técnico em Alimentos, Tecnólogo em Agroindústria, Tecnólogo em Gastronomia e Licenciatura em Química a participarem da I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos, apresentando, ao final, os produtos inovadores desenvolvidos pelos competidores para representantes da Indústria Alimentícia e de segmentos de produção gastronômica.

2 –DOS REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

Os candidatos deverão estar regularmente matriculados nos Cursos de Técnico em Alimentos, Tecnólogo em Agroindústria, Tecnólogo em Gastronomia e Licenciatura em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, Campus Ubajara.

3 - INSCRIÇÕES

3.1 Para participar da I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos (OALIINTEC) é preciso que seja um grupo composto por 4 (quatro) alunos regularmente matriculados nos cursos do IFCE pré-definidos no item 2 deste edital e que cada participante do grupo seja proveniente de um curso distinto cujo foco de atuação seja a área de produção alimentícia ou áreas afins.

3.2 As inscrições far-se-ão na Coordenação de Pesquisa e Extensão do IFCE campus Ubajara, no período de 19/02 a 28/02 de 2018, no horário de 08:00 às 12:00 e de 13:00 às 17:00, mediante o preenchimento, pelo grupo participante, do formulário de inscrição (anexo I) disponível no site <http://ifce.edu.br/ubajara/> e apresentação dos seguintes documentos ao responsável pela inscrição:

- a) Formulário de inscrição totalmente preenchida por todos os membros do grupo.
- b) Comprovante de que cada membro do grupo está regularmente matriculado em 1 (um) dos cursos mencionados no item 2, conforme declaração do Q-Acadêmico.
- c) Fica determinado que cada participante deverá permanecer com o vínculo durante todas as etapas da Olimpíada; exceto o (a) aluno (a) concludente, desde que esteja matriculado (a) no dia da realização das apresentações dos produtos para a Banca Avaliadora.
- d) Carta de aceite do Orientador conforme Anexo II.
- e) Projeto conforme modelo do Anexo III.

Ao assinar a ficha de inscrição, cada participante do grupo declara que aceita as condições e normas estabelecidas neste edital para a I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos (OALIINTEC).

3.3 O projeto submetido será avaliado nos seguintes critérios:

Crítérios	Pontuação
Criatividade e inovação	4 pontos
Interdisciplinaridade	2
Análise de viabilidade econômica financeira	2
Capacidade argumentativa e domínio técnico	1
Coesão e Coerência textual	1

3.4 As inscrições serão analisadas por uma Comissão Avaliadora composta por um professor de cada curso. Salienta-se que a Comissão Avaliadora será composta por membros distintos da Banca Avaliadora que julgará o produto final de cada equipe. Serão consideradas indeferidas as inscrições que não atendam ao determinado neste Edital. A lista das inscrições deferidas e indeferidas será divulgada conforme calendário do item 5.

4 – DESENVOLVIMENTO E APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS

4.1 – Os concorrentes terão um mês para desenvolver um produto inovador a partir de três ingredientes: pimentão, ovo e acerola, escolhidos considerando os arranjos produtivos locais. Para tanto, poderão ser utilizados os equipamentos dos laboratórios do IFCE campus Ubajara para análise, desenvolvimento e testagem de produto, sempre mediante verificação de disponibilidade, agendamento prévio e na presença do Técnico em Laboratório ou outro servidor responsável do IFCE campus Ubajara. Para uso de laboratórios, os candidatos deverão, ainda, cumprir todo o regulamento de cada Laboratório.

4.2 O IFCE campus Ubajara disponibiliza, no anexo IV, uma lista de reagentes e insumos que pode ser utilizada pelos grupos participantes para desenvolvimento de seus produtos. Para tal, a equipe participante deverá solicitar ao seu orientador os insumos necessários com antecedência de 72h ao dia de utilização dos mesmos, sendo esse orientador responsável por solicitar junto ao setor de Almoxarifado. A autorização dependerá ainda da disponibilidade do insumo no setor de almoxarifado.

4.3 Qualquer insumo que seja necessário para o desenvolvimento do produto e não esteja disponível na lista de insumos divulgada neste Edital terá sua aquisição sob responsabilidade da equipe participante, sem gerar nenhum ônus para o IFCE campus Ubajara.

4.4 Todos os insumos utilizados pela equipe no produto final deverão estar explicitamente apresentados na Ficha Técnica do produto desenvolvido. A omissão de qualquer produto utilizado, caso descoberta, implicará na desclassificação imediata da equipe participante.

4.5 Uma vez vencida a etapa da produção do produto, cada equipe entregará a Ficha Técnica (ver anexo V) e apresentará o produto final a uma Banca Avaliadora no dia 06/04/2018, desde a concepção até a finalização, explicando detalhadamente cada etapa do processo e quais conhecimentos relacionados aos cursos dos quais são alunos regularmente matriculados, foram utilizados.

4.6 Para definição da ordem de apresentações será realizado um sorteio no dia 03/04/2018, aberto ao público, no auditório do campus.

4.7 Todas as equipes deverão estar presentes no horário previsto para início das apresentações, conforme será posteriormente divulgado no dia 04/04/2018, em posse do produto finalizado.

4.8 A Banca Avaliadora será composta por docentes do *Campus* Ubajara que não estejam relacionados diretamente ou indiretamente com algum membro de qualquer grupo, e que possuam conhecimento técnico para realização de um julgamento imparcial; docentes de *Campus* próximos que satisfaçam os mesmos requisitos definidos para os docentes locais; um representante da Incubadora local; empresários que já desenvolvem algum tipo de parceria com o *Campus* Ubajara; membros do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Ubajara e da Federação Municipal das Associações Comunitárias, bem como outros que possam, a partir desta iniciativa, compreender o potencial inovador dos alunos e estabelecer novas parcerias.

4.9 Cada equipe terá um tempo de até 20 (vinte) minutos para realizar a apresentação do produto final, em 7 pratos, partes ou pedaços suficientes para degustação, sendo um para cada membro da banca avaliadora;

4.10 A forma de exposição do produto e suas etapas de produção ficarão a cargo de cada equipe, sendo apenas de responsabilidade do IFCE Campus Ubajara a disponibilização de ambiente propício (sala bar do Campus) e recursos audiovisuais mínimos (quadro e datashow), qualquer outra forma ou equipamento necessário para a apresentação fica a cargo de cada equipe.

4.11 Serão avaliados os seguintes critérios (conforme Ficha de Avaliação no Anexo VI):

Critério	Pontuação
Apresentação do produto	0 - 10
Técnica	0 - 10
Criatividade	0 - 10
Variabilidade de aplicação no mercado	0 - 20

4.12 A etapa de apresentação do produto e julgamento será aberta à comunidade não apenas da cidade de Ubajara como também aos demais municípios da Serra da Ibiapaba e a qualquer outro que deseje participar, a todos os *Campi* do IFCE, a outras IES e escolas técnicas estaduais que queiram prestigiar o evento.

4.13 A classificação dos grupos se dará de acordo com a ordem decrescente de nota final.

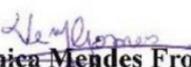
4.14 O resultado será dado no mesmo dia da apresentação final, com premiação para os 3 primeiros colocados.

5 – CALENDÁRIO

PROGRAMA	DATA
DIVULGAÇÃO DO EDITAL	16/02/2018
PERÍODO DE INSCRIÇÃO	19/02/2018 a 28/02/2018
DIVULGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES DEFERIDAS E INDEFERIDAS	02/03/2018
PERÍODO PARA DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO	05/03/2018 a 05/04/2018
SORTEIO DA ORDEM DE APRESENTAÇÃO DOS GRUPOS	03/04/2018
DIVULGAÇÃO DA ORDEM DE APRESENTAÇÕES	04/04/2018
APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS PARA BANCA AVALIADORA E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL	06/04/2018

6 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos nesse Edital serão avaliados e decididos pela coordenação do evento.


Verônica Mendes Frota Gomes
Coordenadora de Pesquisa e Extensão
IFCE-Campus Ubajara

Ubajara, 16 de fevereiro de 2018

**FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO NA I OLIMPÍADA
INTERDISCIPLINAR DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA EM
ALIMENTOS (OALIINTEC) - ANEXO I**

EQUIPE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE 1

Nome Completo:		
E-mail:	Telefone:	Celular:
Sexo: Masculino () Feminino ()		
Nascimento:	RG:	
Endereço:		
Cidade:		
Curso:		
Nº Matrícula:		

2. IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE 2

Nome Completo:		
E-mail:	Telefone:	Celular:
Sexo: Masculino () Feminino ()		
Nascimento:	RG:	
Endereço:		
Cidade:		
Curso:		
Nº Matrícula:		

3. IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE 3

Nome Completo:		
E-mail:	Telefone:	Celular:
Sexo: Masculino () Feminino ()		

Nascimento:	RG:
Endereço:	
Cidade:	
Curso:	
Nº Matrícula:	

4. **IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE 4**

Nome Completo:		
E-mail:	Telefone:	Celular:
Sexo: Masculino (<input type="checkbox"/>) Feminino (<input type="checkbox"/>)		
Nascimento:	RG:	
Endereço:		
Cidade:		
Curso:		
Nº Matrícula:		

Local e data:

**Assinatura do
Participante 1**

**Assinatura do
Participante 2**

**Assinatura do
Participante 3**

**Assinatura do
Participante 4**

**Assinatura do (a)
Servidor (a)**

CARTA DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO (ANEXO II)

Declaro para os devidos fins que me comprometo a orientar os discentes _____

_____ no Projeto intitulado

_____, na I Olimpíada Interdisciplinar de Inovação e Tecnologia em Alimentos (OALIINTEC) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do estado do Ceará Campus Ubajara, sob as normas e regulamentos da mesma, vigentes no período de orientação dos discentes, os quais declaro ainda, estar ciente.

Ubajara, ____ de _____ de 2018.

Orientador



MODELO DE PROJETO (ANEXO III)

**DISCENTES
ORIENTADOR**

LOCAL

MÊS /ANO

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO.....	3
2- OBJETIVOS.....	4
3- JUSTIFICATIVA.....	5
4- METODOLOGIA.....	6
5- BIBLIOGRAFIA.....	7

(O QUE É O TEMA?)

Na introdução os discentes deverão explicar o assunto que deseja desenvolver.

- Desenvolver genericamente o tema
- Anunciar a idéia básica
- Delimitar o foco da pesquisa
- Situar o tema dentro do contexto geral da sua área de trabalho
- Descrever as motivações que levaram à escolha do tema
- Definir o objeto de análise: O QUÊ SERÁ ESTUDADO?

2- OBJETIVOS

(VAI BUSCAR O QUÊ?)

Aqui os discentes deverão descrever o objetivo concreto do que será desenvolvido.

A apresentação dos objetivos varia em função da natureza do projeto. Nos objetivos da pesquisa cabe identificar claramente o problema e apresentar sua delimitação. Apresentam-se os objetivos de forma geral e específica.

O objetivo geral define o que os discentes pretendem atingir com sua investigação.

Os objetivos específicos definem etapas do trabalho a serem realizadas para que se alcance o objetivo geral. Podem ser: exploratórios, descritivos e explicativos. Utilizar verbos para iniciar os objetivos:

- Exploratórios (conhecer, identificar, levantar, descobrir)
- Descritivos (caracterizar, descrever, traçar, determinar)
- Explicativos (analisar, avaliar, verificar, explicar)

Observação: dentre os objetivos deve constar o foco em produção de tecnologia que possa ser absorvida pela Indústria Alimentícia e segmentos de produção gastronômica.

(POR QUE FAZER?)

Consiste na apresentação, de forma clara, objetiva e rica em detalhes, das razões de ordem teórica ou prática que justificam a realização da pesquisa ou o tema proposto para avaliação inicial. No caso de pesquisa a ser desenvolvida nesta Olimpíada, a justificativa deve indicar:

- A relevância social e econômica do problema a ser investigado, visando contemplar as demandas emergentes nos arranjos produtivos regionais, favorecendo o desenvolvimento regional e a sustentabilidade socioeconômica.
- As contribuições que a pesquisa pode trazer, no sentido de proporcionar respostas aos problemas propostos ou ampliar as formulações teóricas a esse respeito.
- O estágio de desenvolvimento dos conhecimentos referentes ao tema.
- A possibilidade de sugerir modificações no âmbito da realidade proposta pelo tema.
- Investigação de alternativas para melhoria do sistema de produção local discutindo com a sociedade em seus mais diversos segmentos, propiciando assim o início de um amplo debate sobre novos potenciais do agronegócio na Serra da Ibiapaba.
- Aplicação diferencial frente a outros produtos presentes atualmente no mercado e a viabilidade comercial do mesmo, considerando os custos para sua produção e a rentabilidade.

5- METODOLOGIA

(COMO FAZER?)

- Descrever sucintamente o tipo de pesquisa a ser abordada (bibliográfica, documental, de campo, etc.)
- Indicar o procedimento para a coleta de dados, que deverá acompanhar o tipo de pesquisa selecionado, isto é, a pesquisa experimental; indicando o procedimento de testagem e detalhando cada etapa que será executada.

7-BIBLIOGRAFIA

(QUAL O MATERIAL BIBLIOGRÁFICO)

UTILIZADO?)

- A bibliografia básica (todo material coletado sobre o tema: livros, artigos, monografias, material da internet, etc.)
- As referências bibliográficas deverão ser feitas de acordo com as regras da ABNT NBR 2017.

(ANEXO IV)

REAGENTES

IODETO DE POTÁSSIO, ASPECTO FÍSICO PÓ BRANCO, CRISTALINO, INODORO, FÓRMULA QUÍMICA KI, PESO MOLECULAR 166,01 G/MOL, TEOR DE PUREZA MÍNIMA DE 99%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REAGENTE P.A., NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 7681-11-0. FRASCO COM 250 GRAMAS.

AMIDO P.A. ACS ISO - ASPECTO FÍSICO PÓ BRANCO, INODORO, FÓRMULA QUÍMICA (C₆H₁₀O₅)_N, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 9005-25-8. FRASCO COM 1 KG.

IODATO DE POTÁSSIO, ASPECTO FÍSICO EM PÓ CRISTALINO BRANCO E INODORO, PESO MOLECULAR 214 G/MOL, FÓRMULA QUÍMICA KIO₃ ANIDRO, GRAU DE PUREZA MÍNIMA DE 98%, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 7758-05-6. FRASCO COM 500 GRAMAS.

INSUMOS

CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO VERDE, USO ALIMENTÍCIO. SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE DE APROX. 24G CADA. EMBALAGEM COM 15 SACHÊS.
EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, PRAZO VALIDADE 12, CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. LATA DE NO MÍNIMO 340G.
FARINHA ARROZ, INGREDIENTE FARINHA ARROZ, AÇÚCAR, VITAMINAS, SAIS MINERAIS E, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONTÉM GLÚTEM
FARINHA DE AMÊNDOA
MAIONESE, TIPO TRADICIONAL -COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS, DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
MARGARINA COM SAL CREMOSA, 80% DE LIPÍDIOS, EMBALAGEM COM 3KG.
OVO, TAMANHO ÚNICO, PESO 12, ORIGEM CODORNA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RAJADO (BANDEJA COM 30 UNIDADES).
PASTA DE CHOCOLATE COM AVELÃ, INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL (PALMA, COLZA), AVELÃS, CACAU EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, LACTOSE, SORO DE LEITE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE GIRASSOL E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. CONTÉM TRAÇOS DE SOJA, DE AMENDOIM E DE OUTRAS FRUTAS SECAS DE CASCA. EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 200G
RAPADURA DE CANA-DE-AÇÚCAR- OBTIDA PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, FABRICADA COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTADA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICAS ATÓXICA DE APROXIMADAMENTE 1 KG; DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
SAQUÊ CULINÁRIO MIRIN. COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ALCOÓLICO DE ARROZ, ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, AÇÚCAR E GLICOSE LÍQUIDA. GARRAFA DE 500ML.
UVA PASSA DOURADA, INGREDIENTES UVA, TIPO SECA (PASSA), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM CAROÇO EMBALAGEM 200G.

VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA MAÇÃ, TIPO AROMÁTICO, ACIDEZ 4,20, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS FRASCO DE 750ML.
VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS FRASCO DE 500ML.
ACHOCOLATADO EM PÓ, LATA COM 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AÇÚCAR CRISTAL, GRANULADO, COR CLARA, SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 1KG, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, COM DATA DE VALIDADE, LOTE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 2 ANOS E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AÇÚCAR MASCAVO, SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 1KG, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, COM DATA DE VALIDADE, LOTE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AÇÚCAR REFINADO, COR CLARA, SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 1KG, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, COM DATA DE VALIDADE, LOTE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AÇÚCAR TIPO DEMERARA, ORGÂNICO NATIVE, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSI DE CANA DE AÇÚCAR, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO 100% NATURAL COM FERVURA DE MELADO
ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES SUCRALOSE, PRAZO VALIDADE 1, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BICO DOSADOR, FRASCO 100ML
AMEIXA PRETA SEM CAROÇO- EMBALAGEM EM SACHE DE 100 A 150G. CONTENDO DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO
AMEIXA SECA - LATA DE 150G. AMEIXAS EM CALDA, INTEIRAS. COMPONENTES: AMEIXA, ÁGUA E AÇÚCAR. CONTENDO DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.
AMEIXA SECA, COM CAROÇO. EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 30DIAS E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
AMIDO DE MILHO, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G, CONTENDO DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
ARROZ AGULHINHA TIPO 01, PCT 1KG: GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA DO ARROZ TIPO I,CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO
ARROZ BRANCO SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, COM 90 A 100% DE GRÃOS INTEIROS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA.
ARROZ INTEGRAL, 1KG ARROZ, TIPO 1, TIPO CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO AGULHINHA, INTEGRAL, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE EM PACOTES TRANSPARENTES C/IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO LÍQUIDO DE 1 KG. COM FATOR DE CORREÇÃO EM TORNO DE 2,9. E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
ATUM - LATA DE 170G, EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AVEIA EM FLOCOS. EMBALADA EM LATA OU CAIXA DE 500G, COM LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.
AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS, CX C/200G.
AZEITE DE DENDE - EM GARRAFA DE 200 ML, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AZEITE DE OLIVA 100 % EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5 %, EM GARRAFA DE 500 ML, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
AZEITE DE OLIVA, EM GARRAFA DE 500 ML, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.
AZEITONA EM CONSERVA, 200G (PESO DRENADO), TIPO VERDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM TEMPERO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.
AZEITONA, TIPO PRETA, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE (EMBALAGEM PESO DRENADO 200 G)
AZEITONA, TIPO VERDE, APRESENTAÇÃO SEM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM TEMPERO. (POTE DE 300G DRENADO)
BISCOITO COBERTO COM CHOCOLATE, TIPO KROKITOS RICHESTER OU SIMILAR. PESO LÍQUIDO 80G
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, PACOTE DE 400G, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.
BATATA PALHA - BATATA FRITA TIPO PALHA, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE COM 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
BISCOITO TIPO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL TIPO BAUDUCCO OU SIMILAR. PESO LÍQUIDO 150G
BOMBONS TIPO SERENATA DE AMOR GAROTO OU SIMILAR. PESO DO PACOTE APROXIMADAMENTE 1KG
CAFÉ EM PÓ, PACOTE 500G. CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS TIPO 6 COB, COM NO MÁXIMO 10% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) E AUSENTE DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA MOLE A RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS RECOMENDÁVEIS E NOTA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE SUPERIOR DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 6,0 A 7,2 PONTOS, COMPROVADO POR LAUDOS REALIZADO POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. COM LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES C/ DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.
CAFÉ SOLÚVEL EMBALAGEM DE 50G. CAFÉ SOLÚVEL, GRANULADO, DE 1ª QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
CALDO DE LEGUMES, CX C/06 TABLETES. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
CALDO DE GALINHA EM TABLETE. CONDIMENTO TIPO CALDO EM CUBO COM SABOR DE CARNE DE GALINHA, PARA UTILIZAR COMO TEMPERO, CAIXA PESANDO 57 GRAMAS E CONTENDO 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS

CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

CATCHUP TIPO PICANTE - FRASCO CONTENDO NO MÍNIMO 380G CATCHUP INDUSTRIALIZADO PICANTE, DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO POR TOMATE, AÇUCAR, SAL E CONDIMENTOS, ACONDICIONADA EM FRASCO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, ROTULAGEM NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE.

CATCHUP TIPO TRADICIONAL - FRASCO CONTENDO NO MÍNIMO 380G . CATCHUP INDUSTRIALIZADO TRADICIONAL, DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO POR TOMATE, AÇUCAR, SAL E CONDIMENTOS, ACONDICIONADA EM FRASCO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, ROTULAGEM NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE.

CEREAL DE ARROZ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL - TIPO MUCILON OU SIMILAR - PACOTE DE 400G. BASE MUCILAGEM DE ARROZ PRÉ-COZIDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS COM GLÚTEN, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

CEREAL INFANTIL (3 FLOCOS DE CEREAIS) - TIPO NESTON OU SIMILAR EMBALAGEM DE 400G A 500G. FLOCOS DE 3 CEREAIS (TRIGO, AVEIA E CEVADA), PRODUZIDO COM CEREAL INTEGRAL. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

ÓLEO DE SOJA - GARRAFA DE 900ML. ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO PURO COM BAIXA ACIDEZ. EMBALADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS, RESISTENTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

CEVADA - PACOTE DE 500G, TORRADA E MOÍDA. PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS DIVERSAS - EXTRATOS, ESSÊNCIAS E CONCENTRADOS DE CAFÉ, DE CHÁ OU MATE. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

CEVADA SOLÚVEL, POTE COM 200G

CREME DE SOJA, PRAZO VALIDADE 1, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM TETRA PACK (CAIXINHA), PESO MÍNIMO 200G

CHÁ DE CAMOMILA, EM SACHÊS, COMPOSTO DE CAPÍTULOS FLORAIS DE CAMOMILA (MATRICARIA CHAMOMILLA), SEM GLÚTEN. EM SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE DE APROX. 2G CADA. CAIXA COM 10 SACHÊS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

DAMASCO EM CALDA - LATA DE 410G

DOCE FRUTA, TIPO CALDA, TIPO FRUTA AMEIXA, LATA 400G

ERVILHAS EM CONSERVA HIDRATADAS EM LATA DE 200G, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

EXTRATO DE SOJA - PACOTE DE 500G. SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

COLORAU EM PÓ, TIPO INDUSTRIAL PARA APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, PACOTE COM 100G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DA BANANA VERDE, CX C/ 200G

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DE TRIGO PARA SALGADOS TIPO 1 - PACOTE DE 5KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.

FARINHA DE KIBE

FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DE MANDIOCA CRUA, FARINHA BRANCA, GRUPO: FARINHA SECA, SUBGRUPO: FINA, TIPO 1, 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM COM 1KG.

FARINHA LÁCTEA A BASE DE FARINHA DE TRIGO, COM EMBALAGEM EM LATA OU PACOTE DE 200G COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FÉCULA DE MANDIOCA, PACOTE 1 KG. SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE

FARINHA DE MILHO PARA CUSCUZ, TIPO FLOCÃO, PCT COM 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DE MILHO, APRESENTAÇÃO EM FLOCOS DE MILHO, PACOTE DE 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DE OLEAGINOSAS AMENDOIM TORRADO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. EMBALAGEM 500G.

FARINHA DE ROSCA, PACOTE DE 500G, MATERIAL PÃO DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FÉCULA, MATERIAL BATATA, APLICAÇÃO BOLO (EMBALAGEM DE 500G)

FEIJÃO BRANCO, TIPO I, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE AO PESO. COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - DE 1ª QUALIDADE EM PACOTES TRANSPARENTES, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, C/IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO LÍQUIDO DE 1 KG. SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA TIPO 1 - PACOTE DE 25KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.

FEIJÃO DE CORDA EM PACOTE DE 1KG, CLASSE CORES,NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE.EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE,RESISTENTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.

FEIJÃO PRETO, TIPO 01, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PIZZA TIPO 1 - PACOTE DE 5KG, EMBALAGEM DE PAPEL OU FILME FLEXÍVEL DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, FARINHA DE GRAU FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.

FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO. INGREDIENTES:SACCHAROMYCES CEREVISEA. EMBALAGEM CONTENDO 4 TABLETES DE 15G. PESO LÍQUIDO TOTAL 60G. CONSERVAÇÃO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURAINFERIOR À 5°C. DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

FERMENTO BIOLÓGICO SECO, - TIPO FERMIPAN OU SIMILAR - PACOTE DE 500G, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, SECO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/ MASSAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GELATINA ALIMENTÍCIA SABOR LIMÃO, EMBALAGEM DE 12G, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DEXTROSE, GLICOSE E SACAROSE, APRESENTAÇÃO PÓ. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GELATINA ALIMENTÍCIA SABOR MORANGO, EMBALAGEM DE 12G, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DEXTROSE, GLICOSE E SACAROSE, APRESENTAÇÃO PÓ. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, EMBALAGEM DE 100G. FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO/MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

FIGO EM CALDA. PESO LÍQUIDO 400 G

GELATINA ALIMENTÍCIA SABOR UVA, EMBALAGEM DE 12G, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DEXTROSE, GLICOSE E SACAROSE, APRESENTAÇÃO PÓ. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GELATINA EM PÓ SEM SABOR - PACOTE DE 24G. GELATINA SEM SABOR, INCOLOR, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

FLOCOS DE CEREAIS - TIPO NESTON OU SIMILAR - PACOTE DE 210G A 240G. FLOCOS, DE CEREAIS, À BASE DE TRIGO, CEVADA, AVEIA, MALTODEXTRINA, SACAROSE, SEM MEL. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA: PROTEÍNA 10G, CARBOIDRATO 75G E VALOR CALÓRICO- 350 KCAL/100G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

FRUTA CRISTALIZADA, NOME FRUTA CRISTALIZADA. PACOTE DE 200G.

FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA ABACAXI, INGREDIENTES ÁGUA E AÇÚCAR, PRAZO VALIDADE 2. LATA DE 700G.

FUBÁ DE MILHO, PCT COM 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

GELATINA ALIMENTÍCIA SABOR FRAMBOESA, EMBALAGEM DE 12G, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DEXTROSE, GLICOSE E SACAROSE, APRESENTAÇÃO PÓ. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GELEIA DE FRAMBOESA. PESO LÍQUIDO 230 G

GELÉIA DE MORANGO INGREDIENTES 100% NATURAIS. PESO LÍQUIDO 320 G

GELÉIA FRUTA, TIPO FRUTA ABACAXI, INGREDIENTES POLPA FRUTA/ÁGUA/AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO VALIDADE 1. POTE DE NO MÍNIMO 300G.

GOIABADA, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS RESISTENTES, NÃO AMASSADOS, NÃO ESTUFADOS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 600G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PACOTE DE 500G, COM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

GRÃO DE BICO, PACOTE DE 500G. LEGUMINOSA COMESTÍVEL, NA COR E CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHOS E FORMATOS NATURAIS, LIMPOS E SECOS. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

LEITE DE CÔCO, TRADICIONAL, EMBALAGEM EM VIDRO COM 200ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.

LEITE DE SOJA - 1 LITRO, INGREDIENTES PROTEÍNA ISOLADA SOJA, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, EMBALAGEM TETRAPACK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO TALHARIM, 500 GRAMAS

MACARRÃO INTEGRAL - PACOTE DE 500G. MACARRÃO COM OVOS, INTEGRAL, FORMATO ESPAGUETE, ESPESSURA FINA, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS, EM PACOTE DE PESO LÍQUIDO 500G, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

MACARRAO INTEGRAL TIPO PENNE DE PRIMEIRA LINHA EMBALAGEM DE 500G - PRODUTO OBTIDO DE FARINHA DE TRIGO 100% INTEGRAL E AGUA. AS MASSAS DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATERIAS PRIMARIAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIA TERROSA E DE PARASITOS. TEOR MINIMO DE FIBRAS DE 5,5G DE FIBRA ALIMENTAR POR 100G DE PRODUTO. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.

MANTEIGA COM SAL, TABLETE DE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM POTE PLÁSTICO COM TAMPA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

MARGARINA COM SAL, CREMOSA, 80% DE LÍPIDIOS. POTE (500G). VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

MARGARINA PARA FOLHADOS E CROISSANTES (80% DE LÍPIDIOS). MARGARINA ESPECIAL PARA FOLHADOS, COM NO MÍNIMO 80% DE LÍPIDIOS, FÁCIL DE TRABALHAR, SABOR AMANTEIGADO, COM PONTO DE FUSÃO ENTRE 46-48°C. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

MASSA ALIMENTÍCIA-TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, DE SÊMOLA COM OVOS, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO

MASSA DE SÊMOLA TIPO TALHARIN NINHO 500G

MELADO DE CANA, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM COM 250G, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO.

MILHO VERDE EM CONSERVA - SACHÊ DE 200G, COM GRÃOS MÉDIOS, COLORAÇÃO AMARELA, MACIO, LÍQUIDO E TRANSLÚCIDO, LIVRE DE IMPUREZAS. COM DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE.

MOLHO DE SOJA, TIPO SHOYO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 900 ML. ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE, LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.

MOLHO DE TOMATE EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO DE PESO LÍQUIDO DE 340G, ÍNTEGRA, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.

MOLHO INGLÊS, COM 150ML.

MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, TIPO USO CULINÁRIA EM GERAL, APRESENTAÇÃO LIQUIDA, EM GARRAFA DE 150 ML. APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

MOSTARDA - FRASCO DE 180G, CREMOSA, PREPARADA À BASE DE MOSTARDA EM PÓ, VINAGRE, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL E OUTRAS ESPECIARIAS. ACONDICIONADA EM FRASCO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, ROTULAGEM NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE.

ÓLEO DE COCO PARA USO CULINÁRIO, 200ML. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

OVO, TAMANHO GRANDE, PESO 61, ORIGEM GALINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VERMELHO

OVOS DE GALINHA, BRANCO ACONDICIONADOS EM BANDEJAS DE 30 UNIDADES ENVOLVIDAS COM SACO PLÁSTICO LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.

PALMITO EM CONSERVA, EMBALAGEM DE VIDRO. PESO DRENADO: 300G DRENADO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

POLVILHO AZEDO - PACOTE DE 500G, TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA, EMBALAGEM SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, COM DATA DE VALIDADE, LOTE E FABRICAÇÃO.

POLVILHO DOCE - PACOTE DE 500G, TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA, EMBALAGEM SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, COM DATA DE VALIDADE, LOTE E FABRICAÇÃO.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

QUINOA EM GRÃOS, CAIXA COM 250G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

SAL GROSSO, 1 KG, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA. SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, PACOTE COM 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

SAL REFINADO, 1 KG, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 196 MG/G, ADITIVOS IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO, ACIDEZ 7,50 PH, PACOTE COM 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

SARDINHA COM ÓLEO, LATA COM 250G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E COM DATA DE ENVASE NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.

SUCO EM PÓ - SABOR LARANJA - PACOTE DE NO MÍNIMO 25G. REFRESCO EM PÓ DE BAIXA CALORIA, SABOR LARANJA, COM POLPA DE FRUTA E FONTE DE VITAMINA C, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABOR CHOCOLATE - TIPO NUTREN OU SIMILAR - LATA DE 400G, COMPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ, DESTINADO A CRIANÇAS, À BASE DE LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, VITAMINAS E MINERAIS. DISTRIBUIÇÃO ENERGÉTICA: CARBOHIDRATOS 60%, PROTEÍNAS 13% E LIPÍDIOS 27%. SABOR CHOCOLATE. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

SUPLEMENTO ALIMENTAR INDICADO PARA DESNUTRIÇÃO, GERIATRIA E ONCOLOGIA, COM 25 VITAMINAS E MINERAIS E PREBIO, LATA COM 400G, SABOR CHOCOLATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PROTEÍNAS 27% CARBOIDRATOS 65% GORDURAS 8% VALIDADE MÍNIMA 12 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.

TEMPERO COMPLETO - GARRAFA DE 500ML. TEMPERO CASEIRO, COMPLETO, COM AMACIANTE DE CARNE, COM CONSERVANTES, CORANTES, REALÇADOR DE SABOR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

TUBETES ROLINHO DE WAFER TIPO BARION OU SIMILAR, SABOR CHOCOLATE. PESO LÍQUIDO 150 G

VINAGRE DE ÁLCOOL - GARRAFA DE 750ML, MATÉRIA-PRIMA ÁLCOOL, EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

XAROPE (GLUCOSE) DE MILHO - TIPO MEL KARO OU SIMILAR - POTE DE 360G, PARA USO ALIMENTÍCIO. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

COCO RALADO SECO, EMBALAGEM DE 100G, SEM AÇÚCAR, A BASE DE POLPA DE COCO DESIDRATADO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA E CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES DE ACORDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

LENTILHA EM GRÃO - PACOTE DE 500G, TIPO 1, CLASSE MÉDIA, APRESENTAÇÃO SECA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS. EMBALAGEM EM PACOTES TRANSPARENTES, EM PLÁSTICO ÍNTEGRO, C/IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, SEM UMIDADE E SEM SUJIDADES. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.

LINHAÇA DOURADA TRITURADA, PCT COM 200G, ROTULADA.

PÊSSEGO EM CALDA - LATA DE 480G

FICHA DE AVALIAÇÃO (ANEXO VI)

EQUIPE:

AVALIADOR:

Critério	Pontuação	Pontuação da Equipe
Apresentação do produto	0 - 10	
Técnica	0 - 10	
Criatividade	0 - 10	
Variabilidade de aplicação no mercado	0 - 20	