PREFEITURA DE
CATALÃO
Cidade que sonha e faz.

http://www.catalao.go.gov.
secomcatalao@gmail.com

ANDREZA.TAVARES*

PROTOCOLO:	2019015620 **Autuação** 02/05/2019 **Hora:** 14:49
Interessado:	VASCONCELOS IND. E COM. IMPORT. E EXPORTACAO
C.G.C.:	03.647.755/0001-70 **Data**
N.	**PROT.** -
Valor:	R$ -
Assunto:	LICITAÇÃO
SubAssunto:	OUTROS
Comentário:	RECURSO ADMINISTRATIVO REFERENTE AO PP Nº 37/2019.
SubAssunto:	PROTOCOLO

PROTOCOLO	2019015620 **Autuaçã** 02/05/2019 **Hora** 14:49
Interessado:	VASCONCELOS IND. E COM. IMPORT. E EXPORTACAO LTDA
C.G.C.:	03.647.755/0001-70 **Fone:** (64)9201-7150
Endereço:	ROD BR 050 S/N KM 43 **Bairr** DISTRITO INDUSTRIAL
N.	**Data** **PROT.** -
Valor:	R$ -
Assunto:	LICITAÇÃO
SubAssunto:	OUTROS
Comentário:	RECURSO ADMINISTRATIVO REFERENTE AO PP Nº 37/2019.
SubAssunto:	PROTOCOLO

Araguari, 30 de Abril de 2019.

Ilma. Sra. Kedna Alves Silveira

Pregoeira da Prefeitura Municipal de Catalão/GO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL 37/2019 – AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS

VASCONCELOS IND. COM. IMP. EXP. LTDA., inscrita no CNPJ/MF 03.647.755/0001-70, com sede na Rod. BR 050, km 43, s/n, Dist. Industrial, Araguari/MG, neste ato denominada **RECORRIDA**, por meio de seu representante legal, que esta subscreve, vem, respeitosa e tempestivamente apresentar

CONTRARRAZÃO

face aos recursos PROTELATÓRIOS e INFUNDADOS apresentados pelas empresas perdedoras COCAL CEREAIS LTDA., e DISTRIBUIDORA SÃO FRANCISCO LTDA., neste ato **RECORRENTES**.

Ilma. Sra. Pregoeira,

A **RECORRIDA** foi regularmente classificada e declarada vencedora do Pregão Presencial 37/2019.

Deve ser dado prosseguimento ao feito, com homologação e adjudicação do objeto.

É A ÚNICA VERDADE DOS FATOS:

a. Os recursos apresentados são protelatórios. Tratam-se da tentativa de dilação e atraso de um processo liso, em virtude da intolerância das **RECORRENTES** quanto à derrota em fase de lances.

b. As **RECORRENTES** utilizam-se da manipulação da verdade, como ferramenta espúria para objetivos particulares. **O QUE NÃO PODE SER ACEITO EM MATÉRIA PÚBLICA**.

c. Todas as decisões tomadas em Sessão pela Ilma. Sra. Pregoeira foram acertadas, e estão em total conformidade com o Edital, nos seguintes termos:

1. O Edital do Pregão Presencial 37/2019 exigiu que as cestas fossem compostas por EXTRATO DE TOMATE 340G contendo no mínimo 18% de **matéria seca**;

2. O Extrato de Tomate 340g da marca **Xavante**, oferecido pela RECORRIDA, contém índice **MATÉRIA SECA maior que 18%**, conforme FICHA TÉCNICA ATUALIZADA, enviada pela "INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA.", única fabricante e detentora da marca;

3. Ressalta-se que as RECORRENTES juntaram suspeitas Fichas Técnicas desatualizadas (**do ano de 2013**), que não correspondem às atuais;

4. Além disso, as Fichas Técnicas desatualizadas **NÃO INFORMAM A QUANTIDADE DE MATÉRIA SECA** do produto;

5. A Análise da quantidade de MATÉRIA SECA e análise da gradação de BRIX, são **processos completamente distintos**, e inclusive tem objetivos e processos de obtenção totalmente diferentes, conforme juntados científicos anexados aos autos.

6. O Edital NÃO faz, em nenhum momento, menção à análise de GRADAÇÃO DE BRIX, conforme quiseram fazer crer as **RECORRENTES**;

7. Inteligência do Edital ao exigir mínimo de **MATÉRIA SECA** de 18%, e não mínimo de 18º de Brix, tendo em vista que **NENHUMA MARCA DISPONÍVEL NO MERCADO BRASILEIRO POSSUI INVARIAVELMENTE TAL NÍVEL**;

8. A Ficha Técnica do Extrato de Tomate 340g Elefante, em anexo, comprova que nem mesmo o produto oferecido pelas próprias **RECORRENTES**, que visam a protelação, possui invariavelmente a gradação de Brix maior que 18º;

9. Por fim, ainda que o Edital exigisse gradação de BRIX, o que não é verdade, e ainda que o produto oferecido pelas **RECORRENTES**, o que também não é verdade, estaríamos diante de um caso de direcionamento da compra pelo poder público, com restrição da participação, e por óbvio, ilegalidade do certame;

e. Evidentemente, as **RECORRENTES** não provaram suas alegações, que aliás, são mentirosas, conforme Ficha Técnica ATUALIZADA juntada pela RECORRIDA;

f. Cabe a quem alega, provar os fatos que traz aos autos, e não o contrário;

g. Os RECURSOS não devem prosperar, em conformidade com a Lei e o próprio Edital, dando-se continuidade ao processo de compras;

h. Não obstante, cabe ressaltar que a proposta da **RECORRENTE** Cocal Cerais Ltda. apresenta uma diferença de incríveis R$554.538,00, enquanto que da **RECORRENTE** Distribuidora São Francisco Ltda. chega uma diferença de R$1.250.161,92, em relação à proposta da **RECORRIDA**, um **prejuízo incalculável aos cofres públicos**;

i. Deve ainda a Ilma. Sra. Pregoeira instaurar procedimento investigatório contra as **RECORRENTES**, que evidentemente instauraram recurso protelatório, perturbando a realização do presente certame, nos termos do Art. 93 da Lei 8.666/1993;

Sendo o que tínhamos para esclarecer, aguardamos prosseguimento do feito, e consequentes comunicações para assinatura de contratos.

Rafael Marques Alves

VASCONCELOS IND. COM. IMP. EXP. LTDA.

Rubens Martins de Araújo

ANEXO I – FICHA TÉCNICA ATUALIZADA DO EXTRATO DE TOMATE 340G XAVANTE

xavante	GARANTIA DE QUALIDADE	EMISSÃO: 24/04/2019
DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA		REVISÃO:
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: EXTRATO - 340g		CÓDIGO:
MARCA: XAVANTE		PÁGS:1/2

DESCRIÇÃO

EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DO SUCO DE TOMATES SELECIONADOS COM A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.

INGREDIENTES

TOMATE, SAL E AÇÚCAR

APLICAÇÃO

PREPARO DE MOLHOS, ETC.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 30g (02 COLHERES DE SOPA)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD
VALOR ENERGÉTICO	17 kcal = 71 kJ	1%
CARBOIDRATOS	3,6g	1%
PROTEINAS	0,6g	1%
GORDURAS TOTAIS	0,0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0,0 g	0%
GORDURAS TRANS	0,0 g	...
FIBRA ALIMENTAR	0,6g	2%
SÓDIO	230mg	10%

* % VD - VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 kcal OU 8.400 kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

ELABORAÇÃO

O EXTRATO É ELABORADO A PARTIR DA SELEÇÃO DE TOMATES MADUROS E SÃOS, OS QUAIS SÃO TRITURADOS, EM SEGUIDA SOFREM UMA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA, PARA SEREM DESPOLPADOS (SEPARAÇÃO DE PELE E SEMENTE DO SUCO). EM SEGUIDA O SUCO É CONCENTRADO A VÁCUO ONDE SÃO ADICIONADOS OS INGREDIENTES: SAL E AÇÚCAR.

CARACTÉRISTICAS SENSORIAIS

COR - AVERMELHADA PRÓPRIA DO PRODUTO
SABOR: PRÓPRIO DOS INGREDIENTES
ASPECTO: PRÓPRIO DO PRODUTO
ODOR : PRÓPRIO DO TOMATE
TEXTURA : MASSA HOMOGÊNEA MOLE - PRÓPRIA DO PRODUTO

CARACTÉRISTICAS FISICO QUÍMICAS

pH : 3,7 A 4,5
BRIX : 12 A 14% - EXTRATO SECO : MIN 18%
% SAL (NaCl) : MÁX 2,5%
% AÇÚCAR : MÁX 4,0 %

IND. E COM. XAVANTE LTDA

2

xavante	GARANTIA DE QUALIDADE	EMISSÃO: 24/04/2019
DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA		REVISÃO:
		CÓDIGO:
MARCA:XAVANTE		PÁGS:2/2

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: EXTRATO - 340g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

APÓS 10 DIAS DE INCUBAÇÃO A 35 °C, NÃO DEVE SER OBSERVADO ALTERAÇÕES FÍSICAS OU QUÍMICAS NO PRODUTO, TAIS COMO VAZAMENTO ESTUFAMENTO OU VARIAÇÃO DO pH.

SALMONELAS EM 25g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - 0 UFC/25g

COLIFORMES A 45 ° C/ g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10^2 UFC/g

BOLORES E LEVEDURAS - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10^4 UFC/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS A SAÚDE - AUSÊNCIA

LARVAS E PARASITAS - AUSÊNCIA

ELEMENTO HISTOLÓGICO DO TOMATE - PRESENTE

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA

FILME LAMINADO FLEXÍVEL PET +COEX - COEXTRUSADO DE ALTA BARREIRA .

PESO LIQUÍDO: 340 g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

CAIXA DE DE PAPELÃO ONDULADO KRAFT COM 24 UNIDADES

GRAMATURA - 412 g/m²

DIMENSÕES INTERNAS - 297 X 220 X 179 mm

DIZERES DE ROTULAGEM

NOME DO PRODUTO "EXTRATO DE TOMATE"

PESO LÍQUIDO : 340 g (TAMANHO DOS CARACTERES ALFA NUMÉRICOS >= 4 mm)

INDUSTRIA BRASILEIRA, FABRICADO POR IND. E COM. XAVANTE LTDA, CNPJ 08.935.629/0003-05

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CÓDIGO DE BARRAS, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES:

TOMATE, SAL E AÇÚCAR, " NÃO CONTÉM GLÚTEN ", APÓS ABERTO CONSERVAR EM GELADEIRA NO MÁX. POR 03 DIAS "

ARMAZENAMENTO

ARMEZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO

EMPILHAMENTO MÁXIMO : 6 CAMADAS

VALIDADE

VALIDADE :18 MESES

EMPRESA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA

RUA ESMAEL COLETTI, 181 - JD ESPERANÇA II - ITÁPOLIS / SP - CEP.: 14.900-000

CNPJ: 08.935.629/0003-05 I.E.: 375.027.901.113

RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME: JOSÉ WALDYR DE BRITO MACIEL

CRQ.: 01.302.740 1ª REGIÃO - CREA :5061993450 / SP.

FUNÇÃO: ENGENHEIRO QUÍMICO

ASSINATURA

murilo@cestasvasconcelos.com.br

De: João Paulo - Compras Cestas Vasconcelos <compras@cestasvasconcelos.com.br>
Enviado em: terça-feira, 30 de abril de 2019 10:03
Para: Murilo Martins
Assunto: Fwd: FICHA EXTRATO 340G (002).xlsx
Anexos: FICHA EXTRATO 340G (002).xlsx

-------- Mensagem encaminhada --------
Assunto:FICHA EXTRATO 340G (002).xlsx
Data: Tue, 30 Apr 2019 09:59:28 -0300
De:NICE XAVANTE <nicesilva@xavantealimentos.com.br>
Para:'João Paulo - Compras Cestas Vasconcelos' <compras@cestasvasconcelos.com.br>

Segue ficha tecnica....

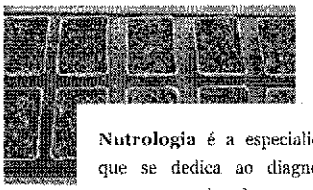
ANEXO II – CONCEITUAÇÃO DE "MATÉRIA SECA"

WIKIPÉDIA

Matéria seca

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

Matéria seca, **peso seco** ou **extracto seco** é a parte que resta do peso de um material após a perda de toda a água que é possível extrair através de um aquecimento feito em condições controladas de laboratório. A determinação desta característica dos materiais é utilizada principalmente em biologia, agricultura, nutricionismo e nas indústrias agroalimentar e dos biocombustíveis.



Amostra determin palhas d produzir

Nutrologia é a especialic que se dedica ao diagnó tratamento de doenças alimentar. Os médicos nutró confundidos com nutricionis

Método de cálculo

Em laboratório o procedimento consiste em pesar e depois secar o material a analisar (a *matéria fresca*, no seu estado natural) por aquecimento suave num forno de laboratório até atingir uma temperatura entre 103 °C e 105 °C (no caso dos alimentos). O tempo de aquecimento depende de cada substância, já que apenas deve cessar quando deixe de haver perda de peso, ou seja a amostra tenha atingido um peso constante. Terminado o aquecimento, e tomadas medidas que impeçam a absorção de humidade do ar por higroscopia, o resíduo é pesado, constituindo a *matéria seca*.

Dependendo da composição inicial da *matéria fresca*, convém ter presente que para além da água poderá haver perda de outras substâncias, pois ao mesmo tempo que se extrai toda a água possível, desaparecem da amostra componentes voláteis, em particular o amoníaco, os álcoois e múltiplos outros produtos orgânicos voláteis.

O procedimento analítico mais comum é o seguinte: uma quantidade conhecida de produto é dessecado a uma determinada temperatura até se obter um peso constante. O peso obtido após concluído o processo de dessecação, calculado em percentagem do peso da *matéria fresca*, representa o extracto seco. A água, nos produtos líquidos, ou a humidade, nos sólidos, calcula-se por diferença:

$$\textbf{Matéria seca (\%)} = \frac{P'}{P}\,100$$

onde: **P'** = Peso em gramas da amostra após a dessecação; e **P** = Peso em gramas da amostra antes da dessecação.

A partir da relação anterior, e considerando que a soma dos pesos da *matéria seca* com a *água livre* totaliza 100% (o que na prática pode ser considerado verdadeiro já que em geral a perda ponderal de água é pelo menos uma magnitude superior à perda ponderal de componentes voláteis), então podem ser estabelecidas as seguintes relações:

$$m_{total} = m_W + m_T$$

$$TS + W = 1 = 100\,\%$$

$$TS = \frac{m_T}{m_{total}} = \frac{m_T}{m_{total}} \cdot 100\,\% \quad , \quad W = \frac{m_W}{m_{total}} = \frac{m_W}{m_{total}} \cdot 100\,\%$$

nas quais m_{total} é o peso total da amostra fresca (a *matéria fresca*); m_W o peso da água livre; m_T o peso da *matéria seca* (ou o *extracto seco*); TS a percentagem de *matéria seca*; e W a fracção de *água livre* (o *conteúdo em água*).

Utilização na caracterização de biomassa

Na determinação das características de qualquer forma de biomassa, seja ela de origem vegetal ou animal, a *matéria seca* é em geral considerada como uma medida dos *sólidos* contidos no material em análise, ou seja de todos os seus constituintes com excepção da água livre nele contida.

No caso dos alimentos, a *matéria seca* inclui os carbo-hidratos, gorduras, proteínas, vitaminas, minerais e antioxidantes (como o tiocianatos, antocianinas e quercetina). Em média, os carboidratos, gorduras e proteínas, que fornecem a energia contida nos alimentos (medida em quilocalorias ou quilojoules), corresponde a mais de 90% da matéria seca contida numa dieta.[1]

Dada essa predominância da água na composição dos alimentos, conhecer a matéria seca em determinados produtos, como por exemplo no leite, é muito importante já que serve para detectar fraudes, dado que este é um valor bastante constante. É também regularmente aplicado a cervejas, farinhas, leite em pó, manteiga, carnes, queijos e muito outro produtos alimentares.

Na indústria alimentar a determinação da matéria seca é frequentemente feita por métodos gravimétricos. No caso do queijo, a percentagem de matéria seca que é reportada aos consumidores é calculada de forma diferente dependendo do grupo a que pertença o queijo: o conteúdo em gorduras é apresentado como a percentagem do peso das gorduras sobre a matéria seca, mas em queijos de pasta mole é o conteúdo absoluto referido à matéria fresca.

O conteúdo em água dos alimentos varia amplamente. Grande parte dos alimentos são constituídos por mais de 50% de água em peso, incluindo alguns alimentos percebidos como *sólidos*. Como exemplo desses alimentos sólidos com elevado conteúdo em água, atente-se que, em média, a papa de aveia cozida tem 84.5% do seu peso constituído por água, o macarrão cozido é 78,4% água, o mesmo acontecendo em 73,2% nos ovos cozidos, 72,5% no arroz cozido, 70,3% na carne branca de galinha e 61,9% num bife de carne de bovino.[2]

O peso dos frutos e vegetais é em média 70 a 95% água. A maior parte das carnes preparadas são em geral constituídas por cerca de 70% de água. Os pães frescos tem um teor em água médio de 36%.[3]

Contudo, alguns alimentos têm um conteúdo em água muito baixo. É o caso da manteiga de amendoim, que tem menos de 5% do seu peso representado por água,[3] as bolachas, biscoitos e bolos de chocolate.[4]

O conteúdo em água dos lacticínios é também muito variável: a manteiga tem em média 15% de água; o leite cru de vaca tem entre 86 a 88% de água. O queijo suíço é em média 37% água.[3] O teor em água dos leites tratados varia inversamente com o seu conteúdo em natas, razão pela qual o leite inteiro tem uma menor percentagem de água do que os leites magros. A matéria seca nos queijos é constituída por proteínas, gorduras (manteiga), lactose (açúcares provenientes do leite, embora em quantidades reduzidas devido à fermentação láctica que ocorre durante o processo de feitura do queijo[5] e minerais.

Para determinar o conteúdo em matéria gorda de um queijo, procede-se à análise da sua matéria seca para obter então a fracção de matéria gorda na matéria seca. Apenas após essa operação é recalculada a fracção de gordura em função da *matéria fresca*, ou seja incluindo no cálculo o teor em água presente no queijo no seu estado natural.[6] Por exemplo, se um queijo tiver 50% de água e 25% de gorduras, teria 50% de matéria gorda no seu extracto seco.[7]

Na indústria açucareira, o conteúdo em matéria seca é um parâmetro importante no controlo do processo de cristalização e é frequentemente medido através de medidores de densidade baseados no uso de micro-ondas.[8]

Na produção e controlo de forragens, especialmente de silagem, e de rações animais a determinação da matéria seca assume particular importância. Em geral, a presença de qualquer substância, seja um nutriente ou uma toxina, é em geral referida na base de uma percentagem, ou uma fracção, da matéria seca contida no alimento (por exemplo em ppm). A consideração dos níveis de nutrientes em diferentes alimentos animais em função da sua matéria seca (em vez de utilizar como base o alimento fresco) facilita a comparação pois diferentes alimentos contêm teores muito diferentes de água. Estas medições também permitem a comparação entre o teor de determinada substância na matéria seca e os valores requeridos na dieta do animal.[9]

A quantidade de matéria seca ingerida expressa a quantidade de alimento ingerida com exclusão da água livre. A percentagem de água é em geral determinada através do aquecimento do alimento sobre uma placa de papel num forno de micro-ondas ou usando um equipamento específico designado por *Teste Koster* (*Koster tester*). A determinação deste parâmetro pode ser útil no controlo da alimentação de animais com forragens de baixo conteúdo energético e com uma alta percentagem de água, particularmente quando se queira garantir uma adequada ingestão de energia. Animais alimentados com este tipo de alimentos consomem menos matéria seca, o que resulta em menor energia alimentar.[10]

Em alimentos armazenados, pode ocorrera perda de matéria seca devido à geração de calor por respiração microbiana. Essa decomposição do alimento conduz à redução do conteúdo em carboidratos não estruturais, proteínas e outros açúcares, com a consequente degradação do valor energético do alimento.[11]

No campo dos biocombustíveis é utilizado o conceito de *matéria seca absoluta*, que difere do conceito geral de *matéria seca* pois nesse permanece um resíduo de água não extraída no laboratório convencional. Aplica-se esta forma de computar a matéria seca para determinar o rendimento energético de materiais de origem vegetal (lenha, biocombustíveis, biomassa e outros).

Notas

1. "Carbohydrates, Proteins, and Fats." (http://www.merckmanuals.com/home/disorders_of_nutrition/overview_of_nutrition/carbohydrates_proteins_and_fats.html) *The Merck Manual*.
2. American Physiological Society (1922). *Physiological reviews, Volume 2* (http://books.google.com/books?id=6YkVAAAAYAAJ&pg=PA123&dq=percentage+of+water+in+foods&lr=&cd=11#v=onepage&q=percentage%20of%20water%20in%20foods&f=false). [S.l.]: Harvard University. : p. 123–124
3. Brown, Amy Christine (2007). *Understanding Food: Principles and Preparation* (http://books.google.com/books?id=edPzm5KSMmYC&pg=PA25&dq=water+content+of+foods+fruits+vegetables+breads&cd=6#v=onepage&q=water%20content%20of%20foods%20fruits%20vegetables%20breads&f=false) 3rd ed. [S.l.]: Cengage Learning. p. 25. ISBN 978-0-495-10745-3
4. Kava, Ruth. Water Log. (https://www.acsh.org/healthissues/newsID.609/healthissue_detail.asp) Arquivado em (https://web.archive.org/web/20100621043211/https://www.acsh.org/healthissues/newsID.609/healthissue_detail.asp#) 21 de junho de 2010, no Wayback Machine. *ACSH*. April 1, 2001.
5. Milk technologies (http://www.milk.co.uk/page.aspx?intPageID=195) Arquivado em (https://web.archive.org/web/20120316223807/http://www.milk.co.uk/page.aspx?intPageID=195#) 16 de março de 2012, no Wayback Machine..
6. Spreer, Edgar; Mixa, Axel (1998). *Milk and dairy product technology* (http://books.google.com/books?id=EWlVWwNUgMQC&pg=PA246&dq=%22dry+matter+content+and+not+on+the+absolute+percentage%22&cd=1#v=onepage&q=%22dry%20matter%20content%20and%20not%20on%20the%20absolute%20percentage%22&f=false). [S.l.]: CRC Press. p. 246. ISBN 978-0-8247-0094-2
7. Bender, David A.; Bender, Arnold Eric (2005). *A dictionary of food and nutrition* (http://books.google.com/books?id=oR00iNDdZJcC&pg=PA96&dq=%22fat+in+dry+matter%22+cheese+water&lr=&as_drrb_is=b&as_minm_is=0&as_miny_is=1980&as_maxm_is=0&as_maxy_is=2010&as_brr=3&cd=28#v=onepage&q=%22fat%20in%20dry%20matter%22%20cheese%20water&f=false) 2nd ed. [S.l.]: Oxford University Press. p. 96. ISBN 978-0-19-860961-2
8. Bento, Luis. Microwave Sensors. (http://www.sucropedia.com/?p=entries&a=read&id=E0093) *Sucropedia*.
9. Wattiaux, Michel A. Dairy Essentials, Chapter 2: Composition and Analysis of Feed. (http://babcock.cals.wisc.edu/?q=node/130) *Babcock Institute*.
10. Bernard, John K.; Montgomery, Monty J. Managing Intake of Lactating Dairy Cows. (http://www.utextension.utk.edu/publications/pbfiles/pb1598.pdf) Arquivado em (https://web.archive.org/web/20100615042049/http://www.utextension.utk.edu/publications/pbfiles/pb1598.pdf#) 15 de junho de 2010, no Wayback Machine. *UT Extension*.
11. Buckmaster, Dennis R. Indoor Hay Storage: Dry Matter Loss and Quality Changes. (http://www.abe.psu.edu/extension/factsheets/i/i102.pdf) Arquivado em (https://web.archive.org/web/20100611205744/http://www.abe.psu.edu/extension/factsheets/i/i102.pdf#) 11 de junho de 2010, no Wayback Machine.

Obtida de "https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Matéria_seca&oldid=53925486"

Esta página foi editada pela última vez às 12h23min de 29 de dezembro de 2018.

Este texto é disponibilizado nos termos da licença Atribuição-Compartilhalgual 3.0 Não Adaptada (CC BY-SA 3.0) da Creative Commons; pode estar sujeito a condições adicionais. Para mais detalhes, consulte as condições de utilização.

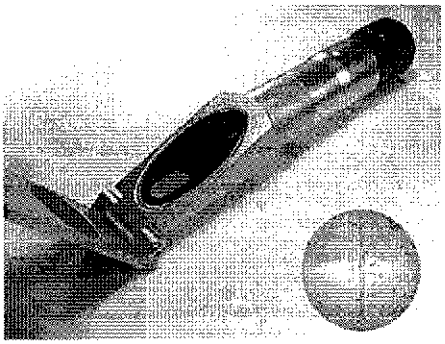
ANEXO III – CONCEITUAÇÃO DE "BRIX"

WIKIPÉDIA

Grau Brix

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

Brix (símbolo °Bx) é uma escala numérica de índice de refração (o quanto a luz desvia em relação ao desvio provocado por água destilada) de uma solução, comumente utilizada para determinar, de forma indireta, a quantidade de compostos solúveis numa solução de sacarose, utilizada geralmente para suco de fruta. A escala Brix é utilizada na indústria de alimentos para medir a quantidade aproximada de açúcares em sucos de fruta, vinhos e na indústria de açúcar, bem como outras soluções. A escala de brix, criada por Adolf Ferdinand Wenceslaus Brix, foi derivada originalmente da escala de Balling, recalculando a temperatura de referência de 15,5 °C.



Refratômetro.

A quantidade de compostos solúveis corresponde ao total de todos os compostos dissolvidos em água, começando com açúcar, sal, proteínas, ácidos e etc e os valores de leitura medido é a soma de todos eles. Um grau Brix (1°Bx) é igual a 1g de açúcar por 100 g de solução, ou 1% de açúcar. Uma solução de 25 °Bx tem 25 gramas do açúcar da sacarose por 100 gramas de líquido. Ou, para colocar de outra maneira, é 25 gramas do açúcar da sacarose e 75 gramas da água nos 100 gramas da solução.

O instrumento usado para medir a concentração de soluções aquosas é o refratômetro.

Obtida de "https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Grau_Brix&oldid=52229919"

Esta página foi editada pela última vez às 13h53min de 31 de maio de 2018.

Este texto é disponibilizado nos termos da licença Atribuição-CompartilhaIgual 3.0 Não Adaptada (CC BY-SA 3.0) da Creative Commons; pode estar sujeito a condições adicionais. Para mais detalhes, consulte as condições de utilização.

ANEXO IV – FICHA TÉCNICA DO EXTRATO DE TOMATE "ELEFANTE"

Extrato de Tomate Elefante

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO
Extrato de tomate Elefante.

INGREDIENTES
Tomate, açúcar e sal. **Não contém glúten.**

ESPECIFICAÇÕES

Brix	16,0 – 19,0
Cloretos totais (%)	0,6 – 1,1
pH	3,9 – 4,5
Acidez (%)	Máx. 1,6
Consistência Bostwick (cm/30s)	Máx. 6,5
Microbiologia	Esterilidade Comercial

INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Vermelho
Odor	Característico
Sabor	Próprio

EMBALAGEM

	Unidades/ caixa	Peso líq. (caixa)	Peso bruto (caixa)
Lata 130 g	48 unidades	6,24 kg	7,60 kg
Lata 340 g	24 unidades	8,16 kg	9,51 kg
Sachê 190 g	36 unidades	6,84 kg	7,38 kg
Sachê 1,02 kg	12 unidades	12,48 kg	12,99 kg
Sachê 2,0 kg	6 unidades	12,18 kg	12,68 kg
Lata 850 g	12 unidades	10,2 kg	11,48 kg
Lata 4,08 kg	6 unidades	24,48 kg	26,85 kg
Tetra Pak 140 g	48 unidades	6,72 kg	71,52 kg
Tetra Pak 280 kg	27 unidades	75,60 kg	79,75 kg
Tetra Pak 1,1 kg	12 unidades	13,20 kg	13,72 kg

VALIDADE
A partir da data de fabricação, de acordo com as condições de armazenamento.

Latas (130g, 340g, 850g, 4,08 kg)	24 meses
Tetra Pak (140g, 280g, 1,1 kg)	24 meses
Sachê 190g	18 meses
Sachês (1,02 e 2 kg)	24 meses

TRANSPORTE E ARMAZENAGEM
Para melhor conservação, este produto deve ser armazenado e comercializado em local fresco e seco. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 5 dias.

ALERGÊNICOS
Não contém os alimentos alergênicos, definidos segundo a legislação brasileira vigente.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **Porção 30g (2 colheres de sopa)**		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	16 kcal = 67 kJ	1
Carboidratos	3,0 g	1
Proteínas	0,9 g	1
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras *trans*	0 g	(**)
Fibra alimentar	1,2 g	5
Sódio	115 mg	5

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

Janeiro/17 – Rev. 11

PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: **VASCONCELOS IND. COM. IMP. E EXP. LTDA.**, pessoa jurídica, de Direito Privado, inscrita no CNPJ/MF 03.647.755/0001-70, estabelecida na cidade de Araguari/MG, na Rod. BR 050, km 43, s/nº, Distrito Industrial, CEP 38.446-232, neste ato representada pelo sócio **RUBENS MARTINS DE ARAÚJO**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade MG-11.826.758(SSP/MG), inscrito no CPF/MF 531.478.987-68, residente e domiciliado na cidade de Araguari/MG, à Rua 01, 151, Jd. Panorama, CEP 38.444-352.

OUTORGADOS: **RAFAEL MARQUES ALVES**, brasileiro, solteiro, vendedor, portador da Carteira de Identidade 18.450.814 (SSP/MG), inscrito no CPF/MF 111.981.746-33, residente e domiciliado na cidade de Araguari/MG, à R. Afonso Pena, 945, Centro, CEP 38.440-118.

MURILO MARTINS DE ARAÚJO, brasileiro, solteiro, advogado, inscrito na **OAB/MG 150763**, portador da Carteira de Identidade nº 11327649, inscrito no CPF/MF nº 062.296.956-00, residente e domiciliado na cidade de Araguari/MG, à R. Antônio Lemos da Silva, 53, Centro, Araguari/MG, CEP: 38.440-262.

VINÍCIUS RESENDE VIEIRA, brasileiro, solteiro, vendedor, portador da Carteira de Identidade 18.036.579 (SSP/MG), inscrito no CPF/MF 123.341.186-13, residente e domiciliado na cidade de Araguari/MG, à R. Paulino Abdalla, 151, Bosque, CEP 38.446-004.

Pelo presente instrumento particular de procuração e pela melhor forma de direito, a OUTORGANTE constitui e nomeia seu bastante procurador os OUTORGADOS, para o fim especial de promover a participação da OUTORGANTE em compras e licitações públicas, utilizando-se dos meios próprios e inerentes a estes processos, com poderes especiais para concordar com os seus termos; elaborar e firmar propostas; assistir a abertura de propostas; dar lances e/ou ofertas; fazer impugnações, reclamações, protestos; prestar cauções, levantá-las; receber as importâncias caucionadas ou depositadas; transigir; desistir; confessar; firmar compromissos ou acordos; apresentar defesas e recursos orais e escritos; assinar atas, contratos, aditivos, termos de ratificação e de rerratificação; obter cópias de documentos; constituir "ad judicia" e substabelecer com ou sem reserva de poderes, e ainda, usar de todos os meios admitidos em direito, para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Araguari/MG, 1 de outubro de 2018.

VASCONCELOS IND COM IMP EXP LTDA
Rubens Martins de Araújo

2º SERVIÇO NOTARIAL ARAGUARI - MG / Tabellionato BITTENCOURT
NOTÁRIO: BEL. FÁBIO BITTENCOURT | ESCREVENTES: MURILO BITTENCOURT / SEBASTIÃO W. ALVES
Rua Rio Branco, nº 339 - Centro - Araguari - MG - CEP 38.440-066 - Tel.: (34) 3241-2126
AUTENTICAÇÃO
CERTIFICO e dou fé que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
Araguari - MG, 02/05/2019.
EM TESTE ..... DA VERDADE.
EMOL: 6,30 TFJ: 1,65 REC: 0,30 ISS: 0,15 TOTAL: R$7,10
AUTENTICAÇÃO
CYV 81587