



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 4032/2019

MODALIDADE: Pregão Presencial N.º 28/2019 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TIPO: MENOR PREÇO

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão e Decretos Municipais n.º 4.421 de 04 de janeiro de 2017 e n.º 3.198 de 25 de julho de 2007, Decreto Municipal n.º 3.607 de 09 de março de 2011 e Lei Complementar nº 123/2006 de 14 de dezembro de 2006, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO** para **Registro de Preços**, tipo **MENOR PREÇO**, e que, em 07/05/2019 às 08:00 horas, na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida Farrapos, nº. 509, Bairro Centro, junto ao Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Erechim, receberá propostas e documentação através de Pregoeiro nomeado pela Portaria n.º 1271/2018.

1. DO OBJETO

- **1.1.** A presente licitação tem por objetivo a seleção de propostas visando a aquisição de gêneros alimentícios através de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a Secretaria Municipal de Assistência Social com recursos próprio e IGDBF, conforme descritos e especificados no ANEXO I Termo de Referência e demais Anexos deste Edital.
- **1.2.** As quantidades e o prazo de entrega dos produtos que vierem a ser solicitados serão definidos na respectiva Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente a um ano contado da data de publicação da ata final.
- **1.3.** Consoante artigo 8º do Decreto Municipal nº 3.607/2011, neste processo não será permitida a adesão por qualquer órgão ou entidade da Administração.

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Deverão ser entregues, ao Pregoeiro, na sala da Comissão Permanente de Licitações, na data, horário e endereço referidos, 2 (dois) envelopes com as seguintes indicações externas:

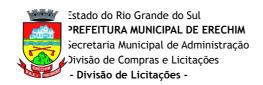
Envelope n.º 1 - PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Município de Erechim Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 28/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)





Envelope n.º 2 - DOCUMENTAÇÃO

Ao Município de Erechim Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 28/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

3. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

- **3.1.** As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.
- **3.1.1.** Caberá ao Pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- **3.1.2.** Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (art. 21§4º da Lei nº 8.666/93).

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **4.1.** Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.
- **4.2.** Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.
- **4.3.** A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.
- **4.4.** A empresa de pequeno porte e a microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006 que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (conforme disposto no art. 34 da Lei 11.488/2007), deverão comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007), ou mediante apresentação de declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital, que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.
- **4.4.1.** A Certidão mencionada no item anterior deverá ser entregue no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, <u>fora dos envelopes de preços e da documentação, junto ao credenciamento.</u>
- **4.4.2.** O credenciamento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte somente será procedido pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, se o interessado comprovar tal situação jurídica, na forma estabelecida no **item 4.4** deste Edital.





- **4.4.3.** A não comprovação de enquadramento da empresa como ME ou EPP, na forma estabelecida nos itens **4.4** deste Edital, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro, da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.
- **4.4.4.** A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

5. CREDENCIAMENTO

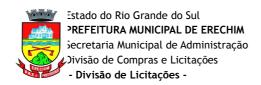
- **5.1.** A licitante deverá se fazer presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame.
- **5.2.** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, atribuindo ao credenciado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente, **acompanhado de cópia do contrato social da empresa.**
- **5.3.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- **5.4.** Tanto na Credencial como na Procuração deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.
- **5.5.** O Credenciamento, acompanhado dos documentos da sua comprovação, não serão devolvidos e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, <u>fora dos envelopes de preços e da documentação.</u>
- **5.6.** Para exercer o direito de participar do Pregão, é obrigatória a presença de representante da licitante à sessão pública. Não serão aceitos envelopes por via postal ou similar.
- **5.7.** Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo item, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item.
- **5.8.** O representante, munido de documento de Identidade, deverá apresentar um credenciamento para cada empresa que participará do certame. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

6. DA PROPOSTA - Envelope n.º 1:

- **6.1.** A proposta deverá ser entregue em envelope lacrado e deverá conter:
- a) PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E PREÇO TOTAL, conforme especificado no Anexo I;
- b) MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE,
- d) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,
- e) LOCAL, DATA E ASSINATURA.

OBS: está disponível nos anexos deste edital arquivo eletrônico para elaboração de proposta.

6.2. Informar objetivamente o nome do responsável pela assinatura de contrato.

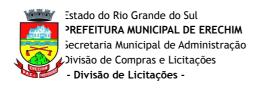




- **6.3.** Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais**.
- **6.4.** Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.
- **6.5.** Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.
- **6.6.** Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.
- **6.7.** Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.
- **6.8.** Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos produtos, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope n.º 2:

- **7.1.** A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:
 - a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- **b)** prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em dívida ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União:
- c) certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante:
 - d) certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
 - e) declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
- **f)** declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal;
- **g)** certidão negativa de falência expedida pela Comarca do distribuidor da sede da pessoa jurídica. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica a matriz do estabelecimento;
- h) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011);
- i) alvará de licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas.
 - j) Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;
- **k)** Alvará emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, consoante alínea anterior, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos. E em caso de transporte locado, cópia do documento de locação.



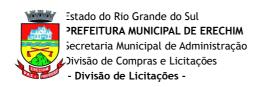


7.1.1. <u>Serão solicitadas mensalmente as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos Gestores do Contrato.</u>

- **7.2.** As empresas portadoras de **CRC** (**Certificado de Registro Cadastral**) expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas "a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", do item **7.1**. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.
- **7.3.** No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES

- **8.1.** Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro receberá os envelopes n.º 1 Proposta e n.º 2 Documentação e procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas, verificando a aceitabilidade quanto ao objeto, classificando o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente a de menor preço.
- **8.1.1.** As empresas que ofertarem produtos em desacordo com o solicitado em Edital, terão as suas propostas desclassificadas, sendo excluídas da fase de lances.
- **8.2.** Quando não forem verificadas no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem **8.1**, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- **8.3.** Será dado início a etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.
- **8.4.** O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de preço. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e, não havendo mais lances de menor preço, será realizado o sorteio.
 - 8.4.1. Os lances serão pelo PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.
- **8.5.** Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances já ofertados, após abertos os envelopes n.º 1 Proposta, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.
- **8.6.** A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.
- **8.7.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pela Administração.
- **8.7.1.** Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor.
- **8.8.** Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do **empate ficto**, previsto no art. 44, §2° da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério de desempate, preferência de



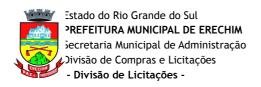


contratação para as microempresas e as empresas de pequeno porte que atenderem ao disposto no **item 4.4** deste Edital.

- **8.8.1.** Entende-se como **empate ficto** aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.
 - 8.8.2. Ocorrendo empate ficto, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:
- a) A microempresa ou a empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será considerada vencedora do certame.
- **b)** Se a microempresa ou a empresa de pequeno porte, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item **8.8.1** deste Edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.
- **8.9.** Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte satisfizer as exigências do item **8.8.2** deste Edital, será considerado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.
- **8.10.** O disposto nos itens **8.8** a **8.9** não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9. DA HABILITAÇÃO

- **9.1.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e preço, decidindo motivadamente a respeito.
- **9.2.** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.
- **9.3.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o lote do certame.
- **9.4.** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o lote.
- **9.5.** Nas situações previstas nos subitens **9.3** e **9.4**, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
 - 9.6. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.
- 9.7. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do primeiro dia útil após o término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **9.7.1.** A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.
 - 9.8. O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

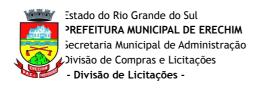




- **9.9.** Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o lote à licitante vencedora do certame.
- **9.10.** Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos, na qual será **obrigatória** a presença de todas as licitantes, **sob pena de desclassificação da proposta e decadência dos direitos das mesmas, inclusive quanto a recursos**.
- **9.11.** A microempresa ou empresa de pequeno porte que atender ao item **4.4** deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no **item 7.1** alíneas "a", "b", "c" e "d", terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.
- **9.12.** O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.
- **9.12.1.** A não regularização da documentação no prazo fixado no item **9.11**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- **9.13.** O benefício de que trata o item **9.11** não eximirá a microempresa ou a empresa de pequeno porte da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.
 - **9.13.1.** Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.
- **9.14.** Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.
- **9.14.1.** O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do lote proposto.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- **10.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.
- **10.2.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal nº 8.666/93.
- **10.3.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.
- **10.4.** Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado em imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.
- **10.5.** Homologado, pela autoridade competente, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Administração, que poderá convocar, quando necessário, à celebração das contratações





decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.

10.6. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, demais anexos e em consonância com a proposta de preços;
- **b)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Contratante;
- **d)** arcar com eventuais prejuízos causados ao Contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- **e)** aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- **f)** arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

12. DA ENTREGA

- **12.1**. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, em um prazo médio de 12 (Doze) meses. O fornecimento do produto que vier a ser contratado deverá ser entregue após a assinatura da Autorização do Fornecimento (ou instrumento equivalente) emitida pelos Gestores do Contrato no prazo de 05 (cinco) dias.
- **12.1.1.** As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na cozinha central (Rua Antônio Zucchi, 30, Presidente Vargas, telefone 54 3519 2563) não sendo descartada a possibilidade de entregas nos demais setores, em casos excepcionais, sendo eles descritos no ANEXO VIII.
- **12.1.2.** No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
- **12.1.3.** As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde. Todos os produtos de origem animal e derivados deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
- 12.1.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, através da Divisão Administrativa, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas, num prazo máximo de 05 (cinco) dias. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.





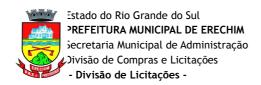
- **12.1.5.**O setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos (peso e descrição da rotulagem, data de validade, embalagem, entre outros).
- **12.1.6.** Os responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, ser substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.
- 12.1.7. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega de mercadorias expedida pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. Devendo comunicar este Setor, caso contrário.
- **12.1.8.** Se, os servidores responsáveis pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.
- 12.2. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, autorizado para esta finalidade ou alocado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Processo Licitatório, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.
- **12.3.** Na entrega, caberá à contratada o descarregamento das mercadorias, devendo a mesma possuir pessoal disponível, identificado e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.
- **12.4.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas guias, nos horários das 06h30min às 10h30min e das 13h00min às 16h00min, mediante a um recibo assinado legivelmente pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo esta via do recibo anexada a Nota Fiscal. Durante a vigência do contrato, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a licitante vencedora deverá efetuar a entrega.
- **12.5.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico/e-mail, para verificação da disponibilidade do produto. O(s) produto(s) será (ão) retirado(s) com guia autorizada e assinadas pelos gestores do contrato.
- **12.6.** A licitante deverá atentar para a qualidade e quantidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.
- **12.7.** Os produtos devem conter em suas embalagens informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal n° 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/03; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03).
- **12.8.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações





contidas neste edital e aprovadas em parecer técnico. Em caso de fracionamento do item (produto) pela licitante vencedora, esta deverá: identificar cada embalagem com etiqueta contendo: o nome da empresa licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento.

- **12.8.1.** Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem.
- **12.8.2.** Não serão aceitas embalagens que não estejam de acordo com as especificações descritas para cada produto, sendo que as mesmas deverão estar limpas, higienizadas e não violadas em todas as entregas.
- **12.9.** As guias assinadas que retornarem para a contratante deverão estar em condições adequadas, devendo a licitante vencedora orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas, por se tratar de um documento de controle fiscal, além de solicitar a assinatura da guia ao responsável pelo recebimento.
- **12.10**. As notas fiscais deverão ser entregues diretamente na divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. As notas fiscais não entregues, não assinadas/carimbadas não serão enviadas para pagamento.
- 12.11. Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas fiscais, conforme os itens entregues e constantes no referido empenho. Na nota fiscal deverá constar a descrição breve do produto conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues conforme a nota de empenho. Nas informações adicionais da nota fiscal deverá ser informado: o número e ano da nota de empenho e demais informações que sejam julgadas necessárias pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social.
- 12.12. As notas fiscais dos alimentos perecíveis deverão ser emitidas e entregues semanalmente. As notas fiscais dos gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser emitidas e entregues mensalmente, conforme a entrega dos itens solicitados. As notas fiscais deverão ser entregues junto a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, acompanhado das guias de solicitação assinadas e carimbadas. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência por parte dos gestores do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das guias.
- 12.13. É de total responsabilidade da licitante vencedora realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com os gestores. Deverá, também, ao receber as guias de entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas. Os gestores, após a emissão de empenhos e assinatura do contrato, enviarão a contratada planilhas com os gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, a fim de evitar o transtorno com cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias.
- 12.14. Durante a entrega, caso a licitante vencedora verificar que, devido aos horários estipulados, não conseguirá entregar em algum local, **DEVERÁ entrar em contato telefônico com o local de entrega (através do telefone que consta nos endereços descritos)** informando que haverá atraso e, verificar com o responsável pelo local da possibilidade e de pessoal disponível para que seja realizada a entrega, desde que, dentro do horário já estipulado.
 - 12.15. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura.





- **12.16.** Os produtos deverão ser entregues respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.
- **12.17.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas conforme o item entregue, sendo que nas Notas Fiscais devem constar a descrição breve do produto conforme empenho, valor unitário, valor total do item e valor total da Nota Fiscal.

13. AMOSTRAS

- **13.1.** Será solicitada apresentação de amostras pela licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a realização do certame.
- **13.2.Os produtos deverão ser entregues conforme critérios de avaliação descritos**, conforme as respectivas Solicitações de Despesas para avaliação elaboração do Parecer Técnico.
- 13.3. Deverá ser entregue uma amostra de cada marca informada pela licitante vencedora, conforme solicitado na Relação de Amostras (Anexo IV). Caso a licitante classificada possua uma ou mais marcas novas, para os produtos existentes no Banco de Amostras (Anexo VII), esta deverá entregar amostra para avaliação.
- 13.4. Deverá ser entregue com cada amostra de produto solicitado na Relação de Amostras os dados de composição dos alimentos contendo os ingredientes e informações nutricionais. Caso haja necessidade de maiores informações acerca do produto, estas serão solicitadas pelas gestoras do contrato.
- **13.5.** Produtos de origem animal e derivados deverão vir com registro do produto no SIM, SIE ou SIF, dados do fabricante, informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja, informações nutricional, quantidade (grama/kg), data de fabricação, data de vencimento. Considerando, ainda, a legislação específica de açougues e fiambrerias Portarias 66/2017 e 146/2017 quando em vigor.
- **13.6.** Em caso do produto apresentado pela licitante vencedora não ser aprovado ou não atender as exigências do edital, será convocado o segundo colocado.
- **13.7.** O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostras indicadas no Anexo I, na Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social, com sede na Rua Antônio Zucchi, nº 30, Presidente Vargas, Fone: 3519-2563; em data a ser publicada conforme acordado na Ata do Pregão Presencial, para a avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a realização do certame.
- **13.8.** A relação dos produtos e critérios para apresentação das amostras estão descritos na Relação de Amostas (Anexo IV).
- **13.9.** O resultado da análise será publicada em Parecer Técnico a ser emitido após apresentação e análise das amostras.

14. PAGAMENTO

- **14.1.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e mediante apresentação de nota fiscal com aceite no verso pelos gestores.
- **14.2.** Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

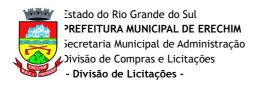




15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal nº 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/07.

- **15.1.** Caso a empresa vencedora se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:
 - a) advertência, por escrito:
 - b) multa sobre o valor global da contratação:
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **15.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério da CONTRATANTE a sua aceitação.
- **15.1.2.** Vencido(s) o(s) prazo(s), a CONTRATANTE oficiará à contratada comunicando-a da data limite.
- **15.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 15.1.
- **15.1.4.** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.
- **15.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, a CONTRATANTE rescindirá o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.
- **15.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato.
- 15.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato, e das demais cominações legais.
- **15.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.





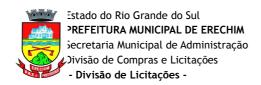
- **15.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações da CONTRATANTE, pela CONTRATADA, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.
- **15.2.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber da CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- **15.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que a CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 15.1.
- **15.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

16 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1.** Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.
- **16.1.1.** O prazo previsto poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.
- **16.2.** No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

17 - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

- **17.1.** A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos aos requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.
- **17.1.1.** As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.
- **17.1.2.** O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3°, parágrafo 4°, inciso II, do Decreto n° 3.931, de 2001).
- **17.2.** O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.





- **17.2.1.** Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.
- **17.3.** A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- **17.4.** Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso do contrato, de tudo dando ciência à Administração.

18 - RESCISÃO

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93.

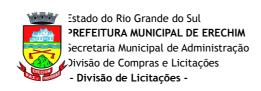
19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2051.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2052.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2053.3.3.90.30.07.00.00

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **20.1.** É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.
- **20.2.** A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1°, da Lei Federal n.º 8.666/93.
- **20.3.** A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.
- **20.4.** Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim RS, CEP 99700-000, telefone (54) 3522-4443.
- **20.5.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.
- **20.6.** O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- **20.7.** Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Erechim, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.
- **20.8.** O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.





20.9. Integram este Pregão:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO III - Modelo Declaração ME-EPP

ANEXO IV - Relação de amostras

ANEXO V - Fundamentação legal vigente

ANEXO VI - Minuta do Contrato

ANEXO VII - Banco de amostras

ANEXO VIII - Relação de endereços

Anexo IX - Ficha técnica produtos processados

Anexo X - Modelo de documentação de amostras

Erechim, RS, 06/03/19.

JAQUELINE MIOLO

Chefe da Divisão de Licitações

ANDRÉIA FRUSCALSO Pregoeira Oficiala

LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA Secretária Municipal de Assistência Social

> FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI Gestora Técnica

GILSÉIA ROSENI CASSIANA ALVES TERRIBILE

Gestora Administrativa





ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA PROCESSO 4032/2019

Pregão Presencial Nº: 28/2019

1 - OBJETO

A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando Aquisição de gêneros alimentícios através de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a Secretaria Municipal de Assistência Social com recursos próprios e IGDBF.

2 - JUSTIFICATIVA

Os gêneros alimentícios são utilizados nos diversos programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, no exercício de 2019.

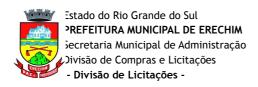
Estes serão recebidos, armazenados e utilizados na Cozinha Central, local designado para elaboração e transporte de refeições (desjejum, almoços, lanches e jantares) aos usuários dos serviços nas unidades do CRAS 1, CRAS 2, CRAS 3, CREAS, Albergue Municipal, Cadastro Único, entre outros. Nestas unidades são atendidos crianças, adolescentes, mulheres, idosos e famílias que participam das oficinas, bem como usuários do Abrigo Cidadão.

Solicita-se que a aquisição seja na Modalidade "Registro de Preços", para não comprometer o orçamento, visto que, não temos a quantidade exata dos gêneros alimentícios, por existir uma variação no número de usuários atendidos, pois dependerá dos grupos e oficinas em andamento de 2018 para 2019 e, as que serão organizadas durante 2019.

Desta forma, somente será empenhado e formalizado o contrato conforme a estimativa de atendimentos que serão analisados semestralmente.

3 - DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtd/Uni	Preço	Unitário	Preço	Total
Especificação					
1	50,0000 KG				
ABOBRINHA ITALIA	NA - Denominação botâ	nica:	Cucurbita pepo.	Também	n pode ser denominada de
Menina-brasileir	a (Curubita moschata)	. Pelo	Líquido: kg		
1- DESCRIÇÃO: Ho	rtaliça é a planta he	rbácea	da qual uma ou m	mais pa	rtes são utilizadas como alimento
em sua forma nat	ural. 2- CRITÉRIO DE A	AVALIA	ÇÃO: a abobrinha	italia	na ou menina-brasileira própria
para o consumo d	eve ser procedente de	espéc	imes vegetais ger	nuínos	e sãos, e satisfazerem as
seguintes condiç	ões: a) serem frescas	; b) t	erem atingido o o	grau má	ximo ao tamanho, aroma, cor e
sabor próprios d	a espécie e variedade	s; c)	apresentarem grau	ı de ma	turação tal que lhes permita
suportar a manip	ulação, o transporte	e a co	nservação em cond	dições	adequadas para o consumo mediato
e imediato; d) s	erem colhidas cuidado:	sament	e e não estarem o	golpead	las ou danificadas por quisquer
lesões de origem	física ou mecânica q	ue afe	tem a sua aparênd	cia; e)	a polpa e o pedúnculo, quando os
houver, devem se	apresentar intactos	e firm	e; f) não contere	em subs	tâncias terrosas, sujidades ou
corpos estranhos	aderentes à superfíc	ie da	casca, nem mofo;	g)esta	rem isentos de umidade externa
anormal, aroma e	sabor estranhos: h)	estare	m livres de resíd	duns de	fertilizantes: i)



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:



Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

2 10,0000 UN
Adoçante líquido, embalagem 200 ml
3 100,0000 SH
Alimento Achocolatado em pó instantâneo - Rico em vitaminas, ferro e fonte de cálcio Embalagem
sachêt de 800g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de
entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: achocolatado em pó é um alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau $\frac{1}{2}$
em pó além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou
não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por
exemplo, a lecitina de soja.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto deverá: a) ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de
matérias terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de segmentação de cacau e outros
detritos vegetais; b) apresentar os seguintes aspectos: ser constituído somente de pó homogêneo,
cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio; c) serão avaliados produtos com as
seguintes características: COMPOSIÇÃO: deverá conter açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina,
vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Poderá
conter gluten, traços de leite INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: deverá conter cerca de 17 g de carboidratos;
07 g de proteínas; zero de gorduras totais, saturadas e trans; 1,1 g de fibra alimentar; 16 mg de
sódio; 150 mg de cálcio; 2,1 g de ferro; 33g de magnésio; 0,36 mg de vitamina B1; 0,39 mg de
vitamina B2; 4,8 mg de niacina; 0,39 mg de vitamina B6; 0,72 μg de vitamina B12; 1,5 mg de ácido
pantotênico e 9,0 μg de biotina. d) características Organolépticas, Físico-Químicas,
Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
4 200,0000 PC
Açúcar Cristal - Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à
manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06
(seis) meses a partir da data de entrega no Setor requisitante.

- 1. DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados. O produto é designado açúcar, seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: açúcar cristal, açúcar mascavo.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o açúcar de acordo com a sua característica, deverá: a) conter no mínimo 99,3% de sacarose; b) ser fabricado de suco de cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais; c) apresentar na rotulagem nutricional obrigatória as seguintes informações nutricionais de acordo com a declaração simplificada do açúcar cristal: 1. valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos durante a vigência do contrato: a) informar a procedência do produto; b) realizar análise físico-química,





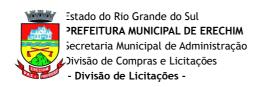
microbiológica e microscópica por conta do fornecedor.

5 2,0000 CX
Água mineral natural sem gás 500 ml (12 un) Embalagem primária: deverá ser
acondicionado em garrafa de plástico transparente, atóxica, resistente à manipulação e
transporte, não violada. Conteúdo: 500 mL. Embalagem secundária: caixa atóxica,
resistente à manipulação e transporte, com 12 un. O produto deverá apresentar validade
mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar
na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO:
Água Mineral Natural é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de
águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados
sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Devem atender às características microbiológicas
estabelecidas em Regulamento Técnico específico. Não devem conter concentrações
acima dos limites máximos permitidos das substâncias químicas que representam risco à
saúde, de acordo com a legislação sanitária vigente. As etapas a serem submetidas a
Água Mineral Natural não devem produzir, desenvolver e ou agregar substâncias físicas,
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e ou alterem a
composição original, devendo ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de
Fabricação.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis
técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência
b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
6 30,0000 KG
AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca) Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de
colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico
transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01
kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência
(produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e)
informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca
fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir àcido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

300,0000	UN	

7





Alface - Denominação botânica: Lactuca sativa. Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

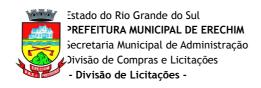
8	10,0000 KG								
Alho graúdo b	anco - Denominação	botânica: Al	lium sati	vum L I	Bulbo i	ntacto.	O produto	deve	rá ser
embalado com r	ateriais adequados	para as cond	ições de a	armazenar	mento e	que lhe	confiram	uma	proteção
apropriada (de	verá ser acondicio	nado em saco	plástico ·	transpare	ente, a	tóxico,	resistente	à	
manipulação e	transporte). Peso	Líquido: 01kg	•						

1 - DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

9	75,0000 PC
Amendoim - D	enominação botânica: Arachis hypogaea L. Espécie vegetal: Amendoim rasteiro. Embalagem
plástica tra	nsparente, atóxica, resistente a manipulação e ao transporte, com rótulo com informação
nutricional,	procedência, data de envasamento e validade. Validade mínima de 06 (seis meses) a
contar da da	ta de entrega na escola requisitante. Peso líquido: 500g. Deverá ser entregue sem a
casca da fav	a. O produto será solicitado nos meses de junho e julho.

1 DESCRIÇÃO: Oleaginosas são plantas vegetais que possuem óleos e gorduras que podem ser extraídos através de processos adequados. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O amendoim próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor





próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

10 10,0000 PC

Amido de milho. - Embalagem primária: pacote PE leitoso. Peso Líquido: 01kg O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. 1 - DESCRIÇÃO: amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea maya, L.), fabricado a partir de materia prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (Zea maya, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

11 200,0000 KG _____

Apresuntado fatiado, kg - Embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto deverá ser embalado À VÁCUO com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional., e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação: trata-se de um produto cozido; b) Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura; c) Ingredientes Opcionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal; açúcares, maltodextrina; Condimentos, aromas e especiarias. Aditivos intencionais Nota: Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada; d) os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento Técnico vigente; e) o produto





não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência e laudo técnico do fabricante por conta do fornecedor; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

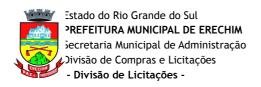
	·	
12	40,0000 PC	
Arroz	parboilizado - Embalagem: deverá	ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,
resis	tente à manipulação e transporte.	Peso Líquido: 5 Kg. O produto deverá apresentar validade
mínim	a de 06 (seis) meses a partir da da	ata de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado". Denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c) ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência e aparência e 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

13 20,0000 PC

Aveia em flocos 200g - embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. Os cereais em flocos ou flocos de cereais: é a classificação quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Os derivados de cereais devem: a) ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de





umidade.b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; c) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

14 650,0000 KG	
Banana Variedade Caturra - Denominação botânica: Musa paradisíaca L. Variedade Caturra. Entrega d	a
fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser	
acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entre	ga
para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.	
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:	
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.	
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes	
vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingi	do
o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de	
maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar	
golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência	е
sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas,	
sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas,	
físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.	
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o	
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise	
físico-química, microbiológica e microscópica.	
15 300,0000 KG	
Banana Variedade Prata - Denominação botânica: Musa paradisíaca L. Variedade Prata. Entrega da	
fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser	
acondicioandos em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entre	ga

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) caracterísiticas organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura".

. 6	5,0000 UN		:
_	 		

não danificar a fruta durante o transporte. Peso Líquido: Kg.

Banha, embalagem de 1Kg





17	110,0000	KG	

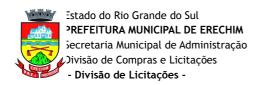
Batata doce - Denominação botânica: Ipomoea batatas (L.) Lam. Espécie vegetal: batata doce amarela, rosa ou branca. Peso líquido: kg 1 DESCRIÇÃO: A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.) é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo de produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e o meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam comercializadas batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e 3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; q) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

18 200,0000 KG ______ Batata Inglesa - Denominação botânica: Solanum tuberosum L.
Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata inglesa própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes). - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

700,0000 UN	

Bebida láctea fermentada 900-1000g - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 900 a 1000 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no setor requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1



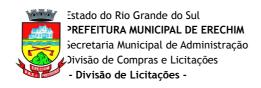


DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

20 400,0000 UN
Bebida láctea UHT sabor chocolate - Embalagem: caixa UHT 200 ml validade mínima 6 meses a contar o
data de fabricação.
1 - DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in
natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnata
ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado o
não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s),
fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51%
(cinquenta e um por cento) massa/mass (m/m) do total de ingredientes do produto.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto descrito anteriormente, submetido, durante 2 a 4 segundos, a
uma temperatura entre 130°C a 150°C , mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente
resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens
estéreis e hermeticamente fechadas. a) Classificação: Bebida Láctea UAT ou UHT. b) Composição:
Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído,
concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado),
soro do leite em pó. c) Ingredientes Opcionais: Não lácteos: cacau em pó alcalino, maltrodextrina,
aroma idêntico ao natural de baunilha. d) Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s)
ingrediente (s) alimentício e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. e)
Informações nutricionais: Por porção de 200 ml: Valor energético entre 140 à 145 kcal;
Carboidratos: entre 25 à 30g; Proteínas: entre 3,5 à 4g; Gorduras Totais: entre 1,5 à 2g; Gorduras
saturadas: entre 1,0 à 1,5g; Gorduras Trans: 0g; Colesterol: 0g; Fibra alimentar: 0g; Cálcio:
entre 120 à 200mg; Sódio: abaixo de 130mg. f) caracterísiticas Organolépticas, Físico-Químicas,
Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química; microbiológica e microscópica.

21 250,0000 KG

Bergamota variedades montenigra e ponkan - Denominação botânica: Citrus Nobili. Espécie cultivares: Ponkan, Montenegrina e Morgota. A fruta será solicitada para entrega entre o período das safras das variedades, de maio a outubro. Peso líquido 1kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a Bergamota ou Tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias



50,0000 KG

200,0000 PC

22



terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Biscoito Craker Gergelim - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.
- 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto:massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)
 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO:Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, gergelim, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio). Contém glúten. Pode conter traços de leite. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 127 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 3,7g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,6g gorduras trans; 1,3g de fibra alimentar: 1,3g e 360mg de sódio.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise





físico-química, microbiológica e microscópica.

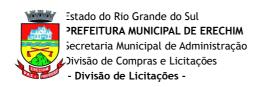
24 100,0000 PC
BISCOITO INTEGRAL - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas
em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade
mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.
1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de
massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias
alimentícias. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverã
ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,
devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal
cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias
corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa
torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação
sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e)
serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecid
com ferro e ácido fólico (Vitamina B9),farelo de trigo, gordura vegetal hidrogenada
interinsterificada, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de
amônio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio)
Contém glúten. Pode conter traços de leite. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 122 kcal por porção d
30 gramas; 20g de carboidratos; 2,4g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras
saturadas; 0,8g gorduras trans; 2,6 g de fibra alimentar: 1,3g e 348mg de sódio. 3 AVALIAÇÃO
TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durant
a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química,
microbiológica e microscópica.
25 200,0000 PC
Biscoito Doce Sabor Leite - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas
embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar
validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto:massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fosfato tricálcico, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten;. INFORMAÇÃO

NUTRICIONAL: fornecer 130 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,5g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1,0g de gorduras trans; 1,0 g de fibra





alimentar; 108mg de sódio e 49 mg de cálcio.

26

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

100,0000 UN Bolacha doce tipo maria / pacote de 400 g. - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente, atóxico, não violado. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: biscoitos ou bolachas doces - produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos; a) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicabonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease. contém glúten. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer cerca de 135 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,6g de proteínas; 3,9g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1 g de gorduras trans; 0,6 g de fibra alimentar; 114mg de sódio. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos

2.7 170,0000 UN

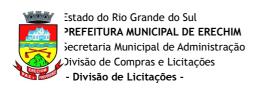
e microscópica.

Brócolis - Denominação botânica: Brassica oleracea. Deverá ser entregue fresco, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota fiscal deverá ser em unidade.

responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica

¹ - DESCRIÇÃO: Verdura $\acute{\mathrm{e}}$ a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente por seus nomes comuns.

^{2 -} CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O brócolis é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à





espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, a couve-flor, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas.

Hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Quimicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contratp: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

	- 1	2.00	n.	0.0	0.0	UN

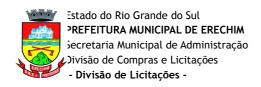
Café torrado e moído embalagem fechada a vácuo de 500 g. - Embalagem: à vácuo, deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e informação nutricional. DEFINIÇÃO: café torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Pode ser adicionado de aroma. o produto deve ser designado de "Café Torrado em Grão". Café Torrado Moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca) Cor: castanho-claro ao castanho escuro. Odor: característico. Sabor: característico. Características Físicas e Químicas: Umidade, em g/100g: Máximo 5,0%.Resíduo Mineral Fixo, em g/100g: máximo 5,0%. Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: máximo 1,0%. Cafeína, em g/100g: mínimo 0,7% Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g: máximo 0,1%. Extrato Aquoso, em g/100g: mínimo 25,0%. Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g: mínimo 20,0%. Extrato Etéreo, em g/100g: mínimo 8,0%. Características físicas e químicas microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

29	30,0000 UN	
29	30,0000 UN	

CANELA EM PÓ - Embalagem: tubete acrílico com tampa plástica. Peso Líquido: 30 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moage da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do





parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-guímica, microbiológica e microscópica.

b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
30 30,0000 UN
Canela em rama, 10-15g - Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente à manipulação e ao
transporte, não violada. Peso Líquido: 10 -15 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima
de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.
1 - DESCRIÇÃO: Canela - é a casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de
Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada
do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O
produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação,
em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes
vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a)
ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom
claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão
estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor
durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química,
microbiológica e microscópic
31 100,0000 KG
Caqui - Denominação botânica: Diospyrus caki. Espécie cultivar: Caqui Chocolate. A fruta será
solicitada para entrega entre o período de abril e maio. Peso líquido: kg.
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 -
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais
genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau
máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de
maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições
adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem
golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua
aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não
conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem
mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de

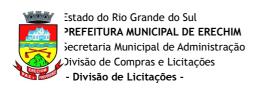
32 150,0000 KG ______ Carne bovina moída de segunda congelada - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais

adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser

vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química,

microbiológica e microscópica.

resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a



150,0000 KG

33



acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura mínima de -18° C, obedecendo sempre a rotulagem.

- 1- DESCRIÇÃO: Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada em ambiente destinado para esta finalidade.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, congelada da, com temperatura mínima de -18°C,, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. Descrição do produto; 2. Registro no SIM, CISPOA ou SIF; 3. Procedência e lote; 4. Data de fabricação e validade; 5.Nome, endereço, telefone, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, 6. Quantidade (peso) e, 7. Informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne, junto ao fornecedor.

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser
embalado com materias adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção
apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à
manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3
(três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue
embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 ${ m Kg}$. A nota fiscal deverá estar especificada em ${ m Kg}$ e
não em pacotes.

- 1- DESCRIÇÃO: Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser congelado e transportado á temperatura de 18°C ou inferioir; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.
- 3- AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b)realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

34			50,000) KG									=.			
Carne	bovina	de	segunda	magra	. –	sem	osso,	corte:	músculo.	Embal	agem:	0	produto	dever	á ser	embalado
com m	nateriais	a	dequados	para	as	conc	dicões	de arm	azenament	o e au	e lhe	CC	onfiram	uma pro	otecã	0





apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Apresentar rótulo com asseguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional; e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Pesoc Líquido: 01 kg. O produto deverá ser rotulado conforme

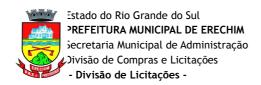
Legislação Vigente.o produto deverá ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por músculo do dianteiro o corte constituído das massas musculares que envolve o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo.
- 2 CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte músculo do dianteiro, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de ossos, de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas de gado não inspecionado. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelo responsável técnico ou gestor, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.

35 250,0000 KG

Carne Bovina de Segunda Sobre Paleta - SEM OSSO, RESFRIADA.

CARNE BOVINA DE SEGUNDA SOBRE PALETA SEM OSSO RESFRIADA. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte), devidamente rotulada. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 ou 05 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. 1- DESCRIÇÃO: Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4 $^{\circ}$ C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das



400,0000 KG



condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.

36	50,0000 KG
Carne sobrepaleta	suína - Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela. Embalagem: O produto
deverá ser embala	do com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram
uma proteção apro	priada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,
resistente à mani	pulação e transporte). Peso Líquido kg. O produto deve ser entregue embalado em
embalagem solicit	adas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O
produto deverá se	r entregue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18° obedecendo
sempre a rotulage	m. 1 DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante
pertencente a fam	ília Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:
Características:	a) corte: sobrepaleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e
avermelhada, poss	uindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD
(carne com pH24 s	uperior a 6,2); 2.carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne
suína com cistice	rcos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e)
Físico-Químicas, I	Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária
vigente. 3 AVALIA	ÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante	e a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, m	icrobiológica e microscópica.

Cebola Graúda Branca - Denominação botânica: Allium cepa L.. Bulbo intacto. Peso líquido: Kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a cebola própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidas ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não

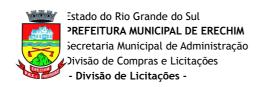
tar suja de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isenta de umidade extra e anormal, odorm mofo e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

38	150,0000	KG		

Cenoura - Denominação botânica: Daucus carota L. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO A cenoura é uma hortaliça de elevado valor nutritivo, as raízes devem ser firmes e com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Raízes maiores têm menor qualidade pois são mais fibrosas e menos saborosas. A cenoura própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de





origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

39 50,0000 CX
Chá de Camomila - Denominação botânica Matricaria chamomilla L. Embalagem: caixa contendo 10
sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir
da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e
validade
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero
"Thea"(Thea sinenais e outras). Camomila - é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto
é designado "Camomila"e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos,
procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua
constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas
previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS
aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocarção: cheiro e sabor
próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
40 50,0000 CX
Chá de Cidreira, cx com 10 sachês - Denominação botânica Cymbopogon citratus, Stapf - Capim
Cidreira/Capim Santo/Capim Limão/Capim Cidró/Chá de Estrada (folhas). Embalagem: caixa contendo 10
sachês. Peso Líquido: 13g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir
da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e
validade.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Chás são produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie, utilizados exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão ou decocção em água potável, não podendo ter finalidades farmacoterapêuticas. Folha: é a parte da planta formada pelo limbo e pecíolo.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeínado. O chá de capim cidreira deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. a) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo. b) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise

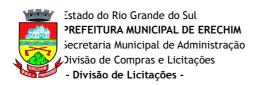




físico-química, microbiológica e microscópica.

41 60,0000 CX
Chá de Erva Doce, caixa c/10 saches
42 50,0000 CX
Chá de pêssego, caixa c/ 10 saches Denominação botânica Prunus persica L.
Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá
apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola
requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.
1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias
espécies do gênero "Thea"(Thea sinenais e outras). O produto é designado "chá",
seguido da classificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de pêssego deve ser preparado com folhas e
brotos sãos e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter
substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à
espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido
artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras
ou em pedaços, secas e enroladas, coloração cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E
QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis
técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência
b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
43 50,0000 CX
Chá Preto - Denominação botânica Camelia sinensis. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso
Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de
entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero
"Thea"(Thea sinenais e outras). O produto é designado "Chá Preto" são os talos e as folhas de
Camelia sinsesis, quando moído e torrado.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá preto deve ser preparado com folhas e talos sãos e limpos,
procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua
constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas
previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS
aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocarção: cheiro e sabor:
próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
44 E0 0000 IIII
44 50,0000 UN
Chicória, un - Denominação botânica: Cichorium endivia. conhecida popularmente como chicória,
nativa da Europa e da Ásia posteriormente cultivada em todo o mundo. Deverá ser entregue fresca,
não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:





- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

45	20,0000 UN	

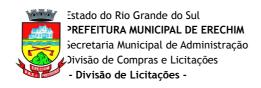
Chocolate em pó com 32 a 33% de cacau sem glútem - CHOCOLATE EM PÓ COM 32 A 33% DE CACAU SEM GLÚTEN. Pacote de 1 a 1,05 kg. 1 DESCRIÇÃO: Chocolate em pó é o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L.e suas propriedades) obtido por processo tecnológico adequado e acúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é denominado de chocolate seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate com amendoim. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chocolate deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau corresponde ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. O chocolate em pó próprio para o consumo deve satisfazer as seguintes condições mínimas: a) estar dentro da validade; b) ter atingido o grau máximo aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) aspectos pó homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce próprio d) não conter aroma e o sabor estranhos; e) Rotulagem: o rótulo deve trazer a denominação genérica de chocolate, seguida da classificação constante em legislação vigente. No chocolate em pó deve constar também a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto. características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

46	130,0000 KG		_			 	
Chuchu	_	Denominação	Botânica:	Sechium	edule,	Schawrtz.	

chidena Denominação Botanica. Sechium edute, Schawit

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o chuchu é suculento com forma alongada, cor branco-creme, verde-claro ou verde-escuro, liso ou enrugado, com ou sem espinhos. O chuchu próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a





sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

47 45,0000 PC
Coco ralado puro, 100g Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico
transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido:
100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data
de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e
validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é o produto obtido do
endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e
separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.O
produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE
AVALIAÇÃO: O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos
sãos e maduros. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem
qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém
de 35 a 60% de lipídios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto:
fragmentos soltos. Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não
rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis
técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência
b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
48 20,0000 UN
Colorífico, 500g Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico
transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado.
Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6
(seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante.
1- DEFINIÇÃO: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou
farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de
urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto será
designado "colorífico".
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá ser preparado com matérias
primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso.
Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.
Aspecto: pó fino. Cor: alaranjada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Ausência

49 80,0000 UN _____

responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato:

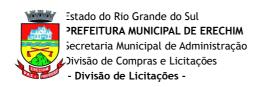
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos

a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química,

de sujidades, parasitos e larvas.

microbiológica e microscópica.

Couve-Flor - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.





- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguints condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

50	50,0000	MÇ	

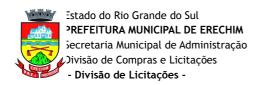
Couve-Folha - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

51 50,0000 KG _____

Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossada Congelada - Embalagem: as coxas e sobrecoxas de frango deverão ser acondicionadas em até duas unidades embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e





validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise fisico-química, microbiológica e microscópica.

52 15,0000 UN	
Cravo da índia, 10-12g - Denominação botânica: Eugenia caryophyllata, Thumb. Embalagem rotulada	de
acordo com legislação vigente. Peso Líquido: 10 a12 gramas. O produto deverá apresentar validad	е
mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.	
1 - DESCRIÇÃO: Cravo - é o botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllata, Thumb. O	
produto é designado "cravo" ou "cravo da índia" e, quando moído,por "cravo em pó" ou "moído".	
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetai	s
genuínos, sãos e limpos. Características: a) ORGANOLÉTICAS botão floral maduro, dessecado, ou	рó
homogêneo fino. Cor: pardo-negra ou em pó pardo-escura,ou pardo avermelhada. Cheiro: fortemente	
aromático, característico. Sabor: pungente, característico; b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar	de
acordo com a legislação sanitária vigente.	
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o	
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise	
físico-química, microbiológica e microscópica	

Creme de Leite 200 g. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

50,0000 UN

53

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Denomina-se creme pasteurizado, o que foi submetido ao procedimento de pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme esterilizado o que foi submetido, ao processo de esterilização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

54 1	50,0000 UN
Creme vegetal sem	leite e sem sal - Embalagem: pote de 250g. O produto deverá apresentar
validade mínima d	e 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve
constar na embala	gem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO:
entende-se por re	me vegetal é o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo
água/óleo, produz	ido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros
ingredientes, con	tendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:
serão avaliados p	rodutos com as sequintes características: a) COMPOSIÇÃO: ser produzida a partir de





óleos vegetais interesterificados b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

55 2.5	500,0000 UN
Cuca Caseira - En	mbalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondiconadas em
bandeja de isopo	r ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não
violado, resistem	nte manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as
informações do fa	abricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional.
Peso Líquido 50g	
ESPECIFICAÇÃO DO	PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: cu	uca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa
nranarada sam fa	rinha da trica. farmenta biológica en guímica, agúara en mol erros, leita e cal

- 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por "cuca", "cuca comum" ou "cuca recheada" quando se tratar do produto comum ou "cuca" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "cuca de doce de leite", "cuca de goiabada", "cuca de frutas".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e)
 Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

56	20,0000 UN					
Doce de fruta	as caseiro, 900-1010	g - Embalagem: ba	alde plástico.	Peso Líquido	: 900 a 1010	gramas. O
produto deve	rá apresentar valida	de mínima de 06 ((seis) meses a	partir da da	ta de entrega	no setor
requisitante.	. Deve constar na er	balagem a data de	e fabricação e	validade, in	formação nutr	icional.
Sabores: uva,	, figo e goiaba.					

- 1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.





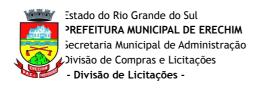
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

57 80,0000 PC	
Ervilha fresca congelada, 300g - Denominação Botânica: (Pisum sativum). Embalagem: Saco plás	tico,
atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 300 gramas. C	J
produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no	setor
requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produ	ito e
informação nutricional.	
1-DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente	das
leguminosas, utilizadas como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes	comuns.
Ex: "feijão preto", "ervilha", "grão de bico". A ervilha (Pisum sativum) é uma planta (legum	ie) da
qual existem mais de duzentas variedades e de suas vagens são extraídos diversos tipos de gr	ãos.
2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedad	les e
espécies, b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada	1,
resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, c) a embalagem d	leverá
conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número	do
lote, data da validade, quantidade do produto, d) Características Organolépticas, Físico-quí	micas,
Microbiológicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.	
3-AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o for	necedor
durante a vigência do contrato: a)informar a procedência b) realizar análise físico-química,	
microbiológica e microscópica.	
58 70,0000 LT	
Extrato de tomate, 850-880g - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 850 a 880 gramas.	0
produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no	setor
requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricio	nal.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::	
1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate \acute{e} o produto resultante da concentração da polpa de frutos ma	duros e
sãos do tomateiro Solanum lycoperaicum por processo tecnológico adequado.	
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o produto deverá apresentar as seguintes características: a) $GERA$	IS: o
extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sement	es. É
tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de $\frac{1}{2}$	le
fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) ORGANOLÉTICAS: apresentar aspecto de	massa
mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e	
MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Não se deve observ	ar
sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões interna	s bem
como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto).	
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o	
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise	
físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros	í
microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necess	ária a

obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou

quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.



físico-química, microbiológica e microscópica.

30,0000 PC

62



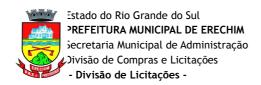
plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (Zea maya, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b)

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados:

1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

60	40,0000 KG
Farinha de rosca	
61	80,0000 PC
Farinha de Trigo	Especial - Enriquecida com Ferro e àcido fólico. Embalagem: empacotada em saco de
papel próprio, no	ovo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não
transmitam odores	s e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: O produto deverá
apresentar valida	ade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO	PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Far	rinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou
outras espécies d	de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e
outras tecnologia	as ou processos.
2 CRITÉRIOS DE A	AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser
fabricada a parti	ir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado
de conservação. N	Vão pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de
odores ou sabores	s estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características
macroscópicas, mi	crobiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites
estabelecidos por	e legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações:
denominação de ve	enda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d)
a rotulagem deve	ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações
corretas, claras,	precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente;
e) deve ser enric	quecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente
3 AVALIAÇÃO TÉCN	NICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durar	nte a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise

Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 01 kg. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto;



70,0000 PC

63



b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica

FEIJÃO CARIOCA TIPO I - Denominação botânica: Phaseolus vulgaris L. Embalagem: Saco plástico
transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 01 kg. O
produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola
requisitante, informação nutricional.
1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das
leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns.
Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão carioca, Tipo 1,
Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de

Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3

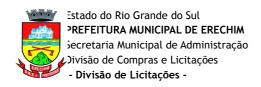
AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

64	80.0000 PC	

Feijão Preto Tipo I - Denominação botânica: Phaseolus vulgaris L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4.

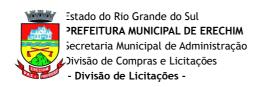




Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

65 12,0000 FR
Fermentado Acético de Maçã - Embalagem: frasco plástico, trasparente, resistente e atóxico, não
violado. Pedo Líquido: 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a
partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a da
de fabricação e validade, informação nutricional.
1 DESCRIÇÃO: fermentado acético é um produto comercial utilizado geralmente no preparo de salada:
É obtido da fermentação acética, de vegetais, mel, frutas ou cerais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:
a) Acidez volátil: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA
COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência
do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e
microscópica.
66 10,0000 SH
Fermento Biológico seco 125g - Embalagem: peso líquido de 125 gramas. O produto deverá apresentar
validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve consta
na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.
1-DESCRIÇÃO: Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces
cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o
volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto será designado "Fermento Biológico" ou
"Levedura Ativa".
2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Os fermentos biológicos são classificados de acordo com o seu teor de
umidade: Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca". Podem ser
adicionados ou não de substâncias aprovadas pela CNNPA.
3-AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
67 5,0000 PC
Fermento em pó químico - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Embalagem: pacote com peso líquido de 01 kg. Deve
constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1
DESCRIÇÃO: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produ:
desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas
aumentando-lhes os volumes e a porosidade. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: composição: bicarbonato de
cálcio e fosfato monocálcico. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos
responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a
procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
68 10,0000 PC
Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e
TITELLE III III IIII III III III III III II

Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto. 1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.



630,0000 KG

69



Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20 g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17 g, proteínas: 1,6 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 71 g. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Laranja Variedade Valência - Denominação botânica: Citrus sinesnis (L.) Osbec Variedades:
Valência, Pêra, Bahia e Comum (caseira para suco). Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas
e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de
papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o
transporte. Peso líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise

fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações: 1 apresentar características organolépticas próprias; 2 Apresentar acidez em ácido lático, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e



220.0000 PC

71



cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Leite em pó desnatado instantâneo, 400g - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais
adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá se
acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g.
O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no seto:
requisitante

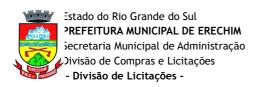
- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no máximo 1,5%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

72	200,0000	PC	

Leite em pó Integral. Instantâneo. - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó





para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessárioo, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

73	150,0000 L
13	130,0000 1

Leite Pasteurizado Integral - Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

74	50,0000 PC	
/ 4	30,0000 FC	

Lentilha - Denominação botânica: Lens esculenta Moench. Classe Misturada Tipo I. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns.





Ex: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie Lens ensculenta, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

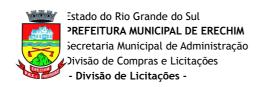
75	20,0000 E	KG							
LIMÃO TAITI	- Denominação	botânia: (Citrus aura	antifolia	(Christm.)) Swingle.	Espécie c	ultivare	es
Taiti. Peso	Líquido: kg.								
Descrição: F	ruta é o produ	uto da fru	cificação d	de uma pla	nta sã, de	estinada ac	consumo	"in natu	ıra".
Critérios de	Avaliação: o	limão próp	orio para d	consumo	deverá se	er proceder	ite de esp	écimes v	reget

Critérios de Avaliação: o limão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhido e transportado cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, fisico-quimicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

Avaliação Técnica Complementar: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato; A) informar a procedência b) realizar análise fisico-quimica, microbiológica e microscópica.

76 100,0000 KG

Linguiça Tipo Toscana - produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguiças Vigente. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: Olkq. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Lingüiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. COMPOSIÇÃO: a) Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se





estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

77 10,0000 EB
Louro, 5-6g - Denominação botânica: Laurus nobilis L. Embalado em plástico, transparente,
resistente, atóxico, não violado e rotulado com data de validade, lote e informação nutricional.
Peso líquido: 5 6 gramas.
1 - DESCRIÇÃO: Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com
ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e
sabor. Louro é a folha do Laurus nobilis, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por
"louro em pó" ou "moído".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas
aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e
satisfazer as seguintes condições: a) serem desidratadas; b) apresentar grau de evolução completo
do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos;
d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor
estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a)
maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b)
realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
78 750,0000 KG
Maçã - Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua

aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não

os aderentes à superfície da casca, nem

conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estr

mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o



20,0000 PC



fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Maçã desidratada para chá, kg - Denominação botânica Malus communis. Embalagem: plástica atóxica transparente e resistente a manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem o rótulo com procedência, data de fabricação e validade e informação nutricional.

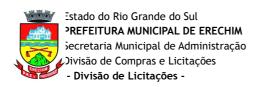
1 DESCRIÇÃO: Maçã é o fruto da macieira, árvore da família rosaceae, pertencente ao gênero Malus. É a espécie de fruta, à exceção dos cítricos, que pode ser conservada durante mais tempo, conservando boa parte do seu valor nutritivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS maçã fatiada secas, coloração: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

80 75,0000 UN

Maionese de 1kg. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou saco, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violados). Peso líquido: 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Maionese - é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. 3 COMPOSIÇÃO: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. 4 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: conter cerca de: 40 kcal por porção de 12 g, Carboidratos 0,9 g, Proteínas 0 g, Gorduras totais 4,0 g, Gorduras saturadas 0,6 g, Gorduras trans 0 g, Gordura Poli-insaturadas 2,3 g. Gorduras monoinsaturadas 1,0 g, colesterol 2,2 mg, sódio 126 mg, Fibra alimentar Og, Sódio, 44 mg, Vitamina E 0,32 mg. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

400,0000 KG

79





Mamão - Denominação botânica: Carica papaya L. Espécie cultivares Papaya Fruit Formosa. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

físico-química, microbiológica e microscópica.

- 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O mamão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise

82 5,0000 PC	
Manjericão Denominação botânica: Ocimum basilicum, L. Embalagem plásti	ca transparente e
atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Lí	quido: 20 g.
1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjericão, é a folha do Ocimum bas	ilicum, L. acompanhada o
não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjeri	cão".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O manjericão deve ser constituído por folhas d	e espécimes vegetais
genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto	da folha: ovalada seca.
Cor; verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) Físico-Químicas	, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.	

fornecedor durar	nte a vigência	do contrato:	a)	informar	а	procedência;	b)	realizar	análise
físico-química,	microbiológio	ca e microscó	pica	а.					

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o

83	1	12,0	000	UN					 	
Margarina	cremosa	c/	80%	de	lipídios,	pote	de	500g		

84 35,0000 PC ______ Massa conchinha, seca, com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com

ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas:





I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

85 150,0000 PC

Massa parafuso seca com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I segundo seu teor de umidade: Massa seca quando foi submetida a processo de secagem. II Segundo o seu formato: Massa curta massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





86	50,0000	PC	

Massa alimentícia com vegetais - tipo parafuso, 500g

Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, beterraba desidratada, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante natural urucum e cúrcuma.. Embalagem: plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia com vegetais é o produto obtido pelo amassamento mecânico de sêmola de trigo, adicionado de beterraba, tomate e espinafre desidratados, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I segundo seu teor de umidade: Massa seca quando foi submetida a processo de secagem. II Segundo o seu formato: Massa curta massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista", "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

87	80,0000	PC	

Massa de pastel, redonda, média, 500g. - Embalagem primária: Saco plástico, transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

- 1- DEFINIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Massa fresca quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem; tamanho médio, formato redondo. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos



150,0000 PC

a partir da data de entrega na escola requisitante.

88



por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Massa seca, tipo caseira, com ovos, rigatone, - rigatone. Composto por farinha de trigo especial,
enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica
transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a
integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter
externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data
de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa".

alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

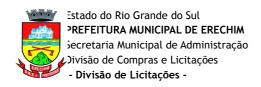
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

89	300,0000 KG	

Melancia - Denominação botânica: Citrulus vulgaris. A fruta será solicitada para entrega entre o período de março e abril. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a melancia própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais



100,0000 PC



genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Milho	fresco	debulhado	, congelado,	300g - I	Embalagem:	deverá :	ser acond	dicionado	em	saco pl	ástico,
atóxio	co, não	violado e	resistente	à manipu	lação e tra	ansporte	. Pacote	com 300	g. (o produt	o deve

apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produto e informação nutricional. Pelo Líquido: 300 g.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: isento de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

91	50,0000	PC	

Milho de Pipoca - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional em porção de 25g: valor calórico: 78 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 2,7g, gorduras totais, saturadas e trans: 0, fibra alimentar: 3g, ferro: 63mg. Sódio: 18mg.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.



130.0000 KG

92



		,	,			_							
Moranga	(abóbora)	-	Denominação	botânica:	Cucúrbita	реро	L.	var.	styriaca	Greb	Varie	dade:	abóbora
									,		_	- /	

japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). Peso líquido: kg.

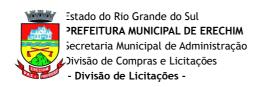
1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casa bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

93 200,0000 FR

óleo de soja refinado - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Embalagem: Frasco. Peso Líquido: 900 mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja é o que sofreu processo tecnologicamente adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis; b) obtidas de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário; c) apresentar isenção de substâncias estranhas a sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

94 4,0000 PC _____

Orégano, 200g - Denominação botânica: Origanum vulgare, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.





- 1 DESCRIÇÃO: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado orégano.
- 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

95			200,0000	DZ		_									
OVOS	DE	GALINHA	VERMELHO	TIPO	GRANDE.	-	Embalagem	caixa	ou	cartela	de	papelão	própria	para	0
armaz	ena	mento.													

1 DESCRIÇÃO: pela designação ovo entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação do estabelecimento de procedência: Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico b) Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g; c) Tamanho: uniforme e cor vermelha; d) não deverá apresentar manchas ou sujidades. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa; e) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos; f) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica e ovoscopia.

96	550,0000 UN	
90	330,0000 UN	

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 30g - Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 2 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermente biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.





3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

97 1.500,0000 UN
Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 50g Embalagem: acondicionado em plástico
transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a
integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o
máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores pláticos específicos
para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30
(trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem:
fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa
nyonayada oon fayinka da tyiga faymanta hialagiga agus a gal nadanda gantay autyaa gubatansisa

- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum"ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outramais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

98	150,0000 UN
Pão de forma de	leite fatiado - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente,
atóxico, resiste	ente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 450g a 500g (A unidade deverá conter
no mínimo, 22 fa	atias). O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) à 14 (catorze) dias
a partir da data	de entrega na escola requisitante. Informar no rótulo a presença de Glúten e
Toito	

- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 2 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma ou para sanduíche é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fna, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico,



500,0000 KG

99



açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal, água e leite em pó. Contém glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser cor branca, branco-arda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

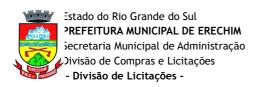
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solcitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Pão Francês: Embalagem: deverá ser acondicionado - em saco plástico transparente,
atóxico, limpo, não violado, resistente à manipulação e transporte, que garanta a
integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1 kg - com cerca de
20 unidades por Kg (50 g cada unidade de pão). O produto deverá apresentar validade
mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar
na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.
1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas
adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal,
podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por
"pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão"
seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão
francês".
0

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica, , por conta do fornecedor.

100			250,00	000 UN						=		
PÃO	DE	FORMA	INTEGRAL	FATIADO	- Embalagem:	deverá	ser	acondicionado	em	saco	plástico	transparente

atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar





validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum"ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma Integral ou para sanduíche Integral é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

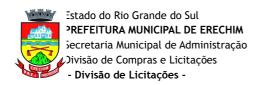
101	50,	0000 KG	_				
Pepino -	Denominação	botânica:	Cucumis	sativus	L.		
Peso líq	uido: kg.						

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

102	10,0000	PC

Pó para pudim - (chocolate, baunilha, caramelo, coco e morango). Embalagem PE leitoso. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

1 - DESCRIÇÃO: Pó para pudim é um produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes





destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior aquecimento.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: Açúcar cristal, amido de milho, sal, cacau em pó, aroma artificial de chocolate, baunilha, morango, coco, caramelo, corantes alimentares. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informações nutricionais em 20 g: valor energético: 70 a 80 calorias, carboidratos: 15 a 20 g, proteínas: 0 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 35 a 40 mg.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg. - Embalgem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar fabricação máxima de 15 dias para fracionamento e entrega máxima até 3 dias após o fracionamento dentro do prazo de validade. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.

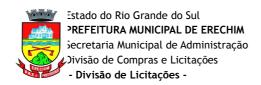
1 DESCRIÇÃO: queijo prato conforme o regulamento técnico de Identidade e Qualidade. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite pasteurizado, fermento lático, coalho, sal, cloreto de cálcio. Não contém glúten; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: fornecer 100 Kcal na porção de 30g; Carboidratos 0g; proteínas 7g; gorduras totais 8g; gorduras saturadas 5g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 300mg; sódio 160mg. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

104	100,0000	KG	

REPOLHO - Denominação botânica: Brássica oleracea va. Capitata L. Peso líquido: kg. Não será considerado o peso das folhas externas protetoras.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o

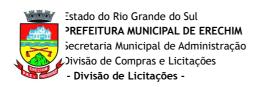




fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

405
105 50,0000 MÇ
Rúcula maço - Denominação botânica: Eruca sativa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada
por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu
estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. A rúcula - também conhecida como
mostarda-persa - é uma verdura da mesma família que a mostarda, Brassicaceae. Adapta-se a clima
fresco, nem quente nem frio. Tem sabor forte, picante e amargo.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes
vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas
de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da
espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por
qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas
externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade
externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h)
características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
106 40,0000 PC
Sal Iodado comum refinado - Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada,
resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo
Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da
data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade,
informação nutricional.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:
1 DESCRIÇÃO: Sal iodado comum refinado constituido de cristais de granulação uniforme.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Isento de impurezas e umidade; b) acondicionado em saco plástico
transparente, íntegro, atóxico, não violado, resistente, vedado hermeticamente, limpo, contendo 01
kg de peso líquido. c) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
107 50,0000 KG
Salsicha sem corante - Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de
armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico
transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar
validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve
constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser
entregue embalado em embalagem original do fabricante de 2,5 kg, 3 kg ou 4kg. 1 DESCRIÇÃO:
Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais

espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. 2 - CRITÉRIOS





DE AVALIAÇÃO: Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. a) Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt; c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açucares; Aromas, especiarias e condimentos. d) Características Sensoriais: 1. textura: característica; 2. Cor: característica; 3. Sabor: característico; e) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração: deverá obedecer a legislação vigente; f) Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente; g) Acondicionamento: As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. h) características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

108	100,0000 UN

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva sãos com Denominação botânica: Vitis vinífera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt,.

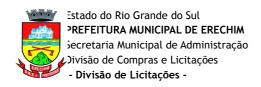
1 DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adeguado.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

109 100,0000 PC

Suco em pó, 350g - Embalagem primária: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

- 1- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para preparo de bebidas são utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com





ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

110 100,0000 MÇ
Tempero Verde - Maço composto de Salsa (Petroselium crispum) e Cebolinha (Alium psifulosum).
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde
das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus
nomes comuns.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de
espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas
abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor
próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada
por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folha
externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade
externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h)
características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
111 400,0000 KG
TOMATE - Denominação botânica: Lycopersicon esculentum Mill. Variedade Paulista e Italiano. Peso
líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes
vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter
atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c)
apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a
conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamento
e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a
sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f
não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nei
mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h)
estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas,
Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
risico quimica, micrositologica e microscopica.
112 200,0000 PC
Massa de pastel, 400g. 8cm diâmetro - FRESCA TIPO CASEIRA COM OVOS DISCOS DE 8cm DE DIÂMETRO.
Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante
natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao
matarar arabam, babaragem, practica cranoparence e acontoa, rimpa e nao viotada, resistente ac

transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,





informação nutricional , número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. 1-DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) Classificação: A massa alimentícia será classificada: 1segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c)No rótulo deve se constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex.; "M assa Alimentícia Mista", Masssa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a)informar a procedência b)realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

113	10,0000	KG	

Pimentao Verde - Denominação botânica: Capsicum annuum. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

4 – OBSERVAÇÕES

ATENÇÃO: tendo em vista a quantidade de itens, solicitamos que as empresas façam suas propostas utilizando o SYSPROPOSTAS e as apresentem em CD/PENDRIVE no dia da sessão.





Salientamos que as empresas devem continuar apresentado seu Credenciamento e os dois envelopes (1-Propostas e 2-Documentação). Além das propostas em mídia eletrônica (CD, pen drive, etc), deve constar no envelope de propostas uma via impressa, identificada e assinada.

Tal sistema, é totalmente livre/gratuito, e encontra-se disponível para download no site http://www.pmerechim.rs.gov.br/licitacoes/textos/5/sistema-de-cotacoes-sysprot. Já o arquivo eletrônico com os itens desta licitação está nos anexos deste edital. Qualquer dúvida quanto a sua utilização, a empresa interessada pode entrar em contato com o Pregoeiro responsável.

JAQUELINE MIOLO

Chefe da Divisão de Licitações

ANDRÉIA FRUSCALSO Pregoeira Oficiala

LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA Secretária Municipal de Assistência Social

> FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI Gestora Técnica

GILSÉIA ROSENI CASSIANA ALVES TERRIBILE

Gestora Administrativa





ANEXO II ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XXXX/XXXX

Pregão Presencial PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº: 28/2019

PROCESSO 4032/2019

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos ** dias do mês de ******** de 2019, o Município de Erechim, por intermédio do Secretário Municipal de Administração, Sr. Valdir Farina, com sede na Praça da Bandeira, 504, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 87.613.477/0001-20, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº XXXX, de XX/XX/XXXX, publicada em XX/XX/XXXX;

Nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, da Lei Federal nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 3.931/01; do Decreto nº 3.555/00; do Decreto nº 5.450/05; do Decreto nº 3.722/01; do Decreto Municipal nº 3.607/11 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS** Nº: **28/2019**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo Secretário de Administração:

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa XXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXX, com sede na XXXX, CEP XXXX, no Município de XXXX, neste ato representada pelo(a) Sr(a). XXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº XXXX e CPF nº XXXX, cuja proposta foi classificada em XX lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1.A presente licitação tem por objetivo a Aquisição de gêneros alimentícios através de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a Secretaria Municipal de Assistência Social com recursos próprio e IGDBF, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Qtd/Uni	Preço	Unitário	
Especificação				
1	50,0000 KG			
ABOBRINHA ITALIA	NA - Denominação botâ:	nica:	Cucurbita pepo.	Também pode ser denominada de
Menina-brasileir	a (Curubita moschata)	. Pelo	Líquido: kg	
1- DESCRIÇÃO: Ho	rtaliça é a planta he	rbácea	da qual uma ou r	mais partes são utilizadas como alimento
em sua forma nat	ural. 2- CRITÉRIO DE .	AVALIA	ÇÃO: a abobrinha	italiana ou menina-brasileira própria
para o consumo d	eve ser procedente de	espéc	imes vegetais ger	nuínos e sãos, e satisfazerem as
seguintes condiç	ões: a) serem frescas	; b) t	erem atingido o o	grau máximo ao tamanho, aroma, cor e
sabor próprios d	a espécie e variedade	s; c)	apresentarem grav	ı de maturação tal que lhes permita
suportar a manip	ulação, o transporte	e a co	nservação em cond	dições adequadas para o consumo mediato
e imediato; d) s	erem colhidas cuidado	sament	e e não estarem o	golpeadas ou danificadas por quisquer





lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i)

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

2 10,0000 UN
Adoçante líquido, embalagem 200 ml
3 100,0000 SH
Alimento Achocolatado em pó instantâneo - Rico em vitaminas, ferro e fonte de cálcio Embalagem
sachêt de 800g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de
entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: achocolatado em pó é um alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau
em pó além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou
não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por
exemplo, a lecitina de soja.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto deverá: a) ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de
matérias terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de segmentação de cacau e outros
detritos vegetais; b) apresentar os seguintes aspectos: ser constituído somente de pó homogêneo,
cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio; c) serão avaliados produtos com as
seguintes características: COMPOSIÇÃO: deverá conter açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina,
vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Poderá
conter gluten, traços de leite INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: deverá conter cerca de 17 g de carboidratos;
07 g de proteínas; zero de gorduras totais, saturadas e trans; 1,1 g de fibra alimentar; 16 mg de
sódio; 150 mg de cálcio; 2,1 g de ferro; 33g de magnésio; 0,36 mg de vitamina B1; 0,39 mg de
vitamina B2; 4,8 mg de niacina; 0,39 mg de vitamina B6; 0,72 μg de vitamina B12; 1,5 mg de ácido
pantotênico e 9,0 µg de biotina. d) características Organolépticas, Físico-Químicas,
Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.

4 200,0000 PC

Açúcar Cristal - Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no Setor requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1. DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados. O produto é designado açúcar, seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: açúcar cristal, açúcar mascavo.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o açúcar de acordo com a sua característica, deverá: a) conter no mínimo 99,3% de sacarose; b) ser fabricado de suco de cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais; c) apresentar na rotulagem nutricional obrigatória as seguintes informações nutricionais de acordo com a declaração simplificada do açúcar cristal: 1. valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras





totais e sódio; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos durante a vigência do contrato: a) informar a procedência do produto; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica por conta do fornecedor.

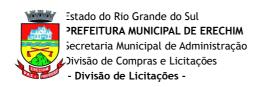
5 2,0000 CX
Água mineral natural sem gás 500 ml (12 un) Embalagem primária: deverá ser
acondicionado em garrafa de plástico transparente, atóxica, resistente à manipulação e
transporte, não violada. Conteúdo: 500 mL. Embalagem secundária: caixa atóxica,
resistente à manipulação e transporte, com 12 un. O produto deverá apresentar validade
mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar
na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO:
Água Mineral Natural é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de
águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados
sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Devem atender às características microbiológicas
estabelecidas em Regulamento Técnico específico. Não devem conter concentrações
acima dos limites máximos permitidos das substâncias químicas que representam risco à
saúde, de acordo com a legislação sanitária vigente. As etapas a serem submetidas a
Água Mineral Natural não devem produzir, desenvolver e ou agregar substâncias físicas,
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e ou alterem a
composição original, devendo ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de
Fabricação.
2 AVAITAÇÃO MÉCNICA COMPIEMENDAD. Ourada calicitada calca caracteria

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

6	30.0000 KG

AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). - Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir àcido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do

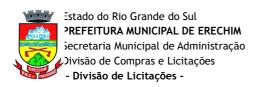




contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

7 300,0000 UN
Alface - Denominação botânica: Lactuca sativa. Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa.
Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica
que afete a sua aparência e sabor.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu
estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes
vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas
de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da
espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por
qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas
externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade
externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h)
características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
8 10,0000 KG
Alho graúdo branco - Denominação botânica: Allium sativum L Bulbo intacto. O produto deverá ser
embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção
apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à
manipulação e transporte). Peso Líquido: 01kg.
1 - DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes
espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes
vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao
atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de
desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades
e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua
aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de
umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à
superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características
Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
9 75,0000 PC

Amendoim - Denominação botânica: Arachis hypogaea L. Espécie vegetal: Amendoim rasteiro. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente a manipulação e ao transporte, com rótulo com informação nutricional, procedência, data de envasamento e validade. Validade mínima de 06 (seis meses) a contar da data de entrega na escola requisitante. Peso líquido: 500g. Deverá ser entregue sem a casca da fava. O produto será solicitado nos meses de junho e julho.





1 DESCRIÇÃO: Oleaginosas são plantas vegetais que possuem óleos e gorduras que podem ser extraídos através de processos adequados. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O amendoim próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

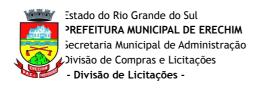
4.0	0000
10 10,	,0000 PC

Amido de milho. - Embalagem primária: pacote PE leitoso. Peso Líquido: 01kg O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. 1 - DESCRIÇÃO: amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea maya, L.), fabricado a partir de materia prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (Zea maya, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

11 200,0000	KG
-------------	----

Apresuntado fatiado, kg - Embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto deverá ser embalado à VÁCUO com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional., e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação: trata-se de um produto cozido; b) Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura; c) Ingredientes Opcionais:





proteínas de origem animal e/ou vegetal; açúcares, maltodextrina; Condimentos, aromas e especiarias. Aditivos intencionais Nota: Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada; d) os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento Técnico vigente; e) o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência e laudo técnico do fabricante por conta do fornecedor; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

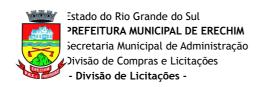
Arroz parboilizado - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 5 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado". Denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c) ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência e aparência e 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

13 20,0000 PC

Aveia em flocos 200g - embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. Os cereais em flocos ou flocos de cereais: é a classificação quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Os derivados de cereais devem: a) ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais





podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade.b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; c) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

14	650,0000 KG
Banana Varieda	ade Caturra - Denominação botânica: Musa paradisíaca L. Variedade Caturra. Entrega da
fruta em cacho	os firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser
acondicionados	s em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entreg
para não danif	Ficar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO	DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO:	Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS	DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes
vegetais genuí	nos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingid
o máximo de ta	amanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de
maturação que	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas
para o consumo	mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar
golpeada ou da	anificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e
sabor; d) a po	olpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas,
sujidades ou c	corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas,
físico-química	as, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO T	FÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor dur	rante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química	a, microbiológica e microscópica.
15	300 0000 KG

Banana Variedade Prata - Denominação botânica: Musa paradisíaca L. Variedade Prata. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicioandos em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega não danificar a fruta durante o transporte. Peso Líquido: Kg.

- 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) caracterísiticas organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
- 3 AVALIAÇÃO TECNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsaveis tecnicos, devera o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise

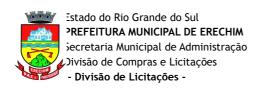




físico-química, microbiológica e microscópica.

16 5,0000 UN	
Banha, embalagem de 1Kg	
17 110,0000 KG	
Batata doce - Denominação botânica: Ipomoea batatas (L.) Lam. Espécie vegetal: batata doce	
amarela, rosa ou branca. Peso líquido: kg 1 DESCRIÇÃO: A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.)
é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo d	
produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e	
meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta	
casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam comercializada	
batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades	
mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que	
apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e	
3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata	
doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as	
seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com	ı
tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de	
origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar	
isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes	
anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas,	
sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas,	
Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitári	a
vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o	,
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise	
físico-química, microbiológica e microscópica.	
18 200,0000 KG	
Batata Inglesa - Denominação botânica: Solanum tuberosum L.	
Peso líquido: kg.	
1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas,	
utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata ingles	a
própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as	
seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com	Ĺ
tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de	
origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar	
isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes	;
anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas,	
sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas,	
Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitári	.a
vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada	
qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da	
variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes).	
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o	
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise	
físico-química, microbiológica e microscópica.	
19 700,0000 UN	

Bebida láctea fermentada 900-1000g - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais





adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 900 a 1000 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no setor requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a ... 2 ... 2 ...

procedencia; b) realizar analise fisico-quimica, microbiologica e microscopica.
20 400,0000 UN
Bebida láctea UHT sabor chocolate - Embalagem: caixa UHT 200 ml validade mínima 6 meses a contar d
data de fabricação.
1 - DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in
natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado
ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado o
não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s),
fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51%
(cinquenta e um por cento) massa/mass (m/m) do total de ingredientes do produto.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto descrito anteriormente, submetido, durante 2 a 4 segundos, a
uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente
resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens
estéreis e hermeticamente fechadas. a) Classificação: Bebida Láctea UAT ou UHT. b) Composição:
Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído,
concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado),
soro do leite em pó. c) Ingredientes Opcionais: Não lácteos: cacau em pó alcalino, maltrodextrina,
aroma idêntico ao natural de baunilha. d) Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s)
ingrediente (s) alimentício e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. e)
Informações nutricionais: Por porção de 200 ml: Valor energético entre 140 à 145 kcal;

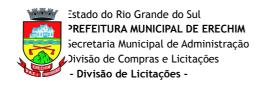
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química; microbiológica e microscópica.

Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

Carboidratos: entre 25 à 30g; Proteínas: entre 3,5 à 4g; Gorduras Totais: entre 1,5 à 2g; Gorduras saturadas: entre 1,0 à 1,5g; Gorduras Trans: 0g; Colesterol: 0g; Fibra alimentar: 0g; Cálcio: entre 120 à 200mg; Sódio: abaixo de 130mg. f) caracterísiticas Organolépticas, Físico-Químicas,

21 250,0000 KG

Bergamota variedades montenigra e ponkan - Denominação botânica: Citrus Nobili. Espécie cultivares: Ponkan, Montenegrina e Morgota. A fruta será solicitada para entrega entre o período das safras das variedades, de maio a outubro. Peso líquido 1kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a Bergamota ou Tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar



50,0000 KG

200,0000 PC

22

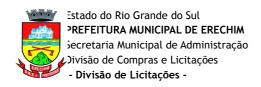


grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Beterraba - Denominação botânica: Beta vulgaris L. var. conditiva. Peso líquido: kg.
1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas,
utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma
raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos
alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e
escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras. 2 CRITÉRIOS
DE AVALIAÇÃO: a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e
sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser
suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar
danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar
livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não
apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não
conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h)
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de
acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado
pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a
procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Biscoito Craker Gergelim - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.
- 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS OS biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto:massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO:Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, gergelim, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio). Contém glúten. Pode conter traços de leite. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 127 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 3,7g



100,0000 PC

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

24



de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,6g gorduras trans; 1,3g de fibra alimentar: 1,3g e 360mg de sódio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

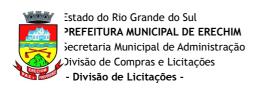
BISCOITO INTEGRAL - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas	3
em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade	
mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.	
1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de	è
massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias	
alimentícias. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas dever	rão
ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,	
devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal	
cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias	3
corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: mass	3a
torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação	
sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e)	
serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriqueci	Lda
com ferro e ácido fólico (Vitamina B9),farelo de trigo, gordura vegetal hidrogenada	
interinsterificada, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de	
amônio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio)).
Contém glúten. Pode conter traços de leite. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 122 kcal por porção	de
30 gramas; 20g de carboidratos; 2,4g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras	
saturadas; 0,8g gorduras trans; 2,6 g de fibra alimentar: 1,3g e 348mg de sódio. 3 AVALIAÇÃO	
TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durar	ıte
a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química,	
microbiológica e microscópica.	
25 200,0000 PC	

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

Biscoito Doce Sabor Leite - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar

validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto:massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fosfato tricálcico, fermento químico (bicarbonato de





amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten;. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 130 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,5g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1,0g de gorduras trans; 1,0 g de fibra alimentar; 108mg de sódio e 49 mg de cálcio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

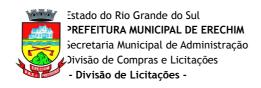
26 100,0000 UN ________Bolacha doce tipo maria / pacote de 400 g. - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente, atóxico, não violado. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo

- amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: biscoitos ou bolachas doces - produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos; a) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicabonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease. contém glúten. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer cerca de 135 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,6g de proteínas; 3,9g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1 q de gorduras trans; 0,6 q de fibra alimentar; 114mq de sódio. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica
- a) informar a procedencia b) realizar analise fisico-quimica, microbiolo e microscópica.

27 170,0000 UN _____

Brócolis - Denominação botânica: Brassica oleracea. Deverá ser entregue fresco, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota





fiscal deverá ser em unidade.

- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O brócolis é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, a couve-flor, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas.

 Hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Quìmicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contratp: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

28 200	,0000 UN
28 200	,0000 ON

Café torrado e moído embalagem fechada a vácuo de 500 g. - Embalagem: à vácuo, deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e informação nutricional. DEFINIÇÃO: café torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Pode ser adicionado de aroma. o produto deve ser designado de "Café Torrado em Grão". Café Torrado Moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca) Cor: castanho-claro ao castanho escuro. Odor: característico. Sabor: característico. Características Físicas e Químicas: Umidade, em g/100g: Máximo 5,0%.Resíduo Mineral Fixo, em g/100g: máximo 5,0%. Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: máximo 1,0%. Cafeína, em g/100g: mínimo 0,7% Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g: máximo 0,1%. Extrato Aquoso, em g/100g: mínimo 25,0%. Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g: mínimo 20,0%. Extrato Etéreo, em g/100g: mínimo 8,0%. Características físicas e químicas microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

29	30,0000 UN	 	
GANETA EM DÁ	Tul-1 1	 alianta para tira tahan	20 0

CANELA EM PÓ - Embalagem: tubete acrílico com tampa plástica. Peso Líquido: 30 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola





requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moage da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

30	30,0000 UN	
30	30,0000 UN	

Canela em rama, 10-15g - Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente à manipulação e ao transporte, não violada. Peso Líquido: 10 -15 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Canela é a casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a)

 ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópic

31	100,0000	KG	

Caqui - Denominação botânica: Diospyrus caki. Espécie cultivar: Caqui Chocolate. A fruta será solicitada para entrega entre o período de abril e maio. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





32	1 5 0 0 0 0 0	KG	

Carne bovina moída de segunda congelada - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura mínima de -18°C, obedecendo sempre a rotulagem.

- 1- DESCRIÇÃO: Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada em ambiente destinado para esta finalidade.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, congelada da, com temperatura mínima de -18°C,, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. Descrição do produto; 2. Registro no SIM, CISPOA ou SIF; 3. Procedência e lote; 4. Data de fabricação e validade; 5.Nome, endereço, telefone, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, 6. Quantidade (peso) e, 7. Informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne, junto ao fornecedor.

33 150,0000 KG

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser embalado com materias adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: O1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

- 1- DESCRIÇÃO: Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser congelado e transportado á temperatura de 18°C ou inferioir; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.
- 3- AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b)realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





34 50,0000 KG

Carne bovina de segunda magra - sem osso, corte: músculo. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Apresentar rótulo com asseguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional; e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Pesoc Líquido: 01 kg. O produto deverá ser rotulado conforme

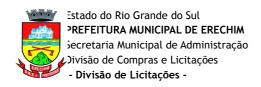
Legislação Vigente.o produto deverá ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por músculo do dianteiro o corte constituído das massas musculares que envolve o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo.
- 2 CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte músculo do dianteiro, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de ossos, de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas de gado não inspecionado. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelo responsável técnico ou gestor, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.

250,0000	KG	

Carne Bovina de Segunda Sobre Paleta - SEM OSSO, RESFRIADA.

CARNE BOVINA DE SEGUNDA SOBRE PALETA SEM OSSO RESFRIADA. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte), devidamente rotulada. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 ou 05 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. 1- DESCRIÇÃO: Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação



400,0000 KG



nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.

36 50,00	000 KG
Carne sobrepaleta suí:	na - Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela. Embalagem: O produto
deverá ser embalado co	m materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram
uma proteção apropriad	da (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,
resistente à manipula	ão e transporte). Peso Líquido kg. O produto deve ser entregue embalado em
embalagem solicitadas	de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O
produto deverá ser ent	regue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18° obedecendo
sempre a rotulagem.	DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante
pertencente a família	Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:
Características: a) co	orte: sobrepaleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e
avermelhada, possuindo	uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD
(carne com pH24 super:	or a 6,2); 2.carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne
suína com cisticercos,	d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e)
Físico-Químicas, Micro	obiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária
vigente. 3 AVALIAÇÃO :	ÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a	rigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microl	piológica e microscópica.

Cebola Graúda Branca - Denominação botânica: Allium cepa L.. Bulbo intacto. Peso líquido: Kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

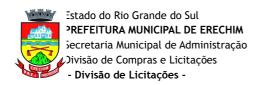
- 1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a cebola própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidas ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não

tar suja de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isenta de umidade extra e anormal, odorm mofo e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa q) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

38		150,00	000 KG	=						
Cenoura	_	Denominação	botânica:	Daucus	carota	L.	Peso	líquido:	ka.	

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO A cenoura é uma hortaliça de elevado valor nutritivo, as raízes devem ser firmes e com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a





4 cm. Raízes maiores têm menor qualidade pois são mais fibrosas e menos saborosas. A cenoura própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

39			ī	50,0000 CX	-						
Chá	de	Camomila	-	Denominação	botânica	Matricaria	chamomilla	L.	Embalagem:	caixa	conten

Chá de Camomila - Denominação botânica Matricaria chamomilla L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

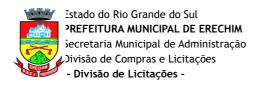
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea"(Thea sinenais e outras). Camomila é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto é designado "Camomila"e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocarção: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

40	50,0000 CX
Chá de Cidreira,	cx com 10 sachês - Denominação botânica Cymbopogon citratus, Stapf - Capim
Cidreira/Capim S	anto/Capim Limão/Capim Cidró/Chá de Estrada (folhas). Embalagem: caixa contendo 10
sachês. Peso Líq	uido: 13g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir
da data de entre	ga no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e
validade.	

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Chás são produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie, utilizados exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão ou decocção em água potável, não podendo ter finalidades farmacoterapêuticas. Folha: é a parte da planta formada pelo limbo e pecíolo.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeínado. O chá de capim cidreira deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. a) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo. b)



50,0000 UN

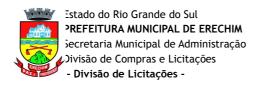


CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o

fornecedor, du	rante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química,	, microbiológica e microscópica.
41	60,0000 CX
	·
Cha de Erva Do	ce, caixa c/10 saches
42	50,0000 CX
Chá de pêssego	, caixa c/ 10 saches Denominação botânica Prunus persica L.
Embalagem: cai	xa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá
apresentar val:	idade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola
requisitante. 1	Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.
1 DESCRIÇÃO:	Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias
espécies do gêr	nero "Thea"(Thea sinenais e outras). O produto é designado "chá",
seguido da clas	ssificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".
2 CRITÉRIOS D	E AVALIAÇÃO: O chá de pêssego deve ser preparado com folhas e
brotos sãos e	limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter
substâncias es	tranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à
espécie. Deve	estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido
artificialmente	e. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras
ou em pedaços,	secas e enroladas, coloração cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E
QUÍMICAS, MICRO	OBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a
legislação san:	itária vigente.
3 AVALIAÇÃO T	ÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis
técnicos, deve	rá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência
b) realizar ana	álise físico-química, microbiológica e microscópica.
43	50,0000 CX
Chá Preto - Dei	nominação botânica Camelia sinensis. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso
	produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de
entrega na eso	cola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade
ESPECIFICAÇÃO I	DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: (Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gêner
"Thea"(Thea sin	nenais e outras). O produto é designado "Chá Preto" são os talos e as folhas de
Camelia sinses:	is, quando moído e torrado.
2 CRITÉRIOS DE	E AVALIAÇÃO: O chá preto deve ser preparado com folhas e talos sãos e limpos,
procedentes de	espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua
constituição no	ormal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas
previamente es	gotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS
aspecto de bro	tos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocarção: cheiro e sabor
próprio; b) FÍS	SICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a
legislação san:	itária vigente.
	ÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
-	ante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química,	, microbiológica e microscópica.

Chicória, un - Denominação botânica: Cichorium endivia. conhecida popularmente como chicória,





nativa da Europa e da Ásia posteriormente cultivada em todo o mundo. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

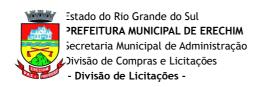
45 20,0000 0N
Chocolate em pó com 32 a 33% de cacau sem glútem - CHOCOLATE EM PÓ COM 32 A 33% DE CACAU SEM
GLÚTEN. Pacote de 1 a 1,05 kg. 1 DESCRIÇÃO: Chocolate em pó é o produto preparado com Cacau
(Theobroma cacao L.e suas propriedades) obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo
conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é denominado de chocolate seguido de
sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.:
chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate com amendoim. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O
chocolate deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de
parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo
de qualquer qualidade de chocolate, o cacau corresponde ao tipo deve entrar, no mínimo, na
proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser
substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e
óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não
podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. O chocolate em pó próprio para o consumo deve
satisfazer as seguintes condições mínimas: a) estar dentro da validade; b) ter atingido o grau
máximo aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) aspectos pó homogêneo, cor própria,
cheiro característico e sabor doce próprio d) não conter aroma e o sabor estranhos; e) Rotulagem:
rótulo deve trazer a denominação genérica de chocolate, seguida da classificação constante em
legislação vigente. No chocolate em pó deve constar também a declaração das substâncias adicionais
que caracterizam o produto. características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:
quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato
a) informar a procedência h) realizar análise físico-química, microbiológica e microscónica

46	130,0000		

Chuchu - Denominação Botânica: Sechium edule, Schawrtz.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o chuchu é suculento com forma alongada, cor branco-creme, verde-claro





ou verde-escuro, liso ou enrugado, com ou sem espinhos. O chuchu próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

47 45	,0000 PC
Coco ralado puro, 1	00g Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico
transparente, atóxi	co, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido
100 g. O produto de	verá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data
de entrega na escol	a requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e
validade, informaçã	o nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é o produto obtido do
endosperma do fruto	do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e
separado parcialmen	te da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.O
produto é designado	"coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE
AVALIAÇÃO: O coco r	alado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos
sãos e maduros. Coc	o ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem
qualquer adição e q	que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém
de 35 a 60% de lipí	dios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto:
fragmentos soltos.	Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não
rancoso. Ausência d	e sujidades, parasitos e larvas.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

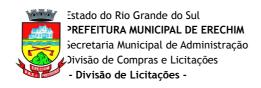
Colorífico, 500g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante.

20.0000 UN

48

1- DEFINIÇÃO: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto será designado "colorífico".

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pó fino. Cor: alaranjada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





49	80,0000	UN	

Couve-Flor - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguints condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

50	50,0000 MC	

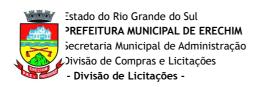
Couve-Folha - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

51 50,0000 KG

Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossada Congelada - Embalagem: as coxas e sobrecoxas de frango deverão ser acondicionadas em até duas unidades embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter



52



aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entreque na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise fisico-química, microbiológica e microscópica.

52 15,0000	UN
Cravo da índia, 10-12g -	Denominação botânica: Eugenia caryophyllata, Thumb. Embalagem rotulada de
acordo com legislação vi	gente. Peso Líquido: 10 al2 gramas. O produto deverá apresentar validade
mínima de 06 (seis) mese	s a partir da data de entrega no setor requisitante.
1 - DESCRIÇÃO: Cravo - é	o botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllata, Thumb. O
produto é designado "cra	vo" ou "cravo da índia" e, quando moído,por "cravo em pó" ou "moído".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇ	$ ilde{\mathtt{AO}} ext{:}$ cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais
genuínos, sãos e limpos.	Características: a) ORGANOLÉTICAS botão floral maduro, dessecado, ou pó
homogêneo fino. Cor: par	do-negra ou em pó pardo-escura,ou pardo avermelhada. Cheiro: fortemente
aromático, característic	o. Sabor: pungente, característico; b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar o
acordo com a legislação	sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica

50,0000 UN

Creme de Leite 200 g. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

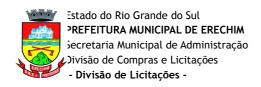
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Denomina-se creme pasteurizado, o que foi submetido ao procedimento de pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme esterilizado o que foi submetido, ao processo de esterilização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

54	150,0000 UN	
Jt	130,0000 ON	

Creme vegetal sem leite e sem sal - Embalagem: pote de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO:





entende-se por reme vegetal é o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: ser produzida a partir de óleos vegetais interesterificados b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

55	2.500,0000 UN
Cuca Caseira -	Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondiconadas en
bandeja de iso	por ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não
violado, resis	tente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as
informações do	fabricante ingredientes data de fabricação e validade informação nutricional

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

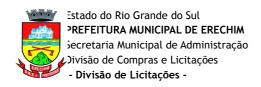
Peso Líquido 50g.

- 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por "cuca", "cuca comum" ou "cuca recheada" quando se tratar do produto comum ou "cuca" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "cuca de doce de leite", "cuca de goiabada", "cuca de frutas".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e)
 Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

56	20,0000 UN		
	· · ·		

Doce de frutas caseiro, 900-1010g - Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 900 a 1010 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Sabores: uva, figo e goiaba.

- 1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição





normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

físico-química, microbiológica e microscópica.
57 80,0000 PC
Ervilha fresca congelada, 300g - Denominação Botânica: (Pisum sativum). Embalagem: Saco plástico,
atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 300 gramas. O
produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor
requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produto e
informação nutricional.
1-DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das
leguminosas, utilizadas como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns
Ex: "feijão preto", "ervilha", "grão de bico". A ervilha (Pisum sativum) é uma planta (legume) da
qual existem mais de duzentas variedades e de suas vagens são extraídos diversos tipos de grãos.
2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e
espécies, b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada,
resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, c) a embalagem deverá
conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do
lote, data da validade, quantidade do produto, d) Características Organolépticas, Físico-químicas,
Microbiológicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3-AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedo
durante a vigência do contrato: a)informar a procedência b) realizar análise físico-química,
microbiológica e microscópica.

58 70,0000 LT _____

Extrato de tomate, 850-880g - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 850 a 880 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::

- 1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycoperaicum por processo tecnológico adequado.
- 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o produto deverá apresentar as seguintes características: a) GERAIS: o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) ORGANOLÉTICAS: apresentar aspecto de massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto).
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou





quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

59 70,0000 PC
Farinha de milho média Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, não transgênica. Embalagem: Saco
plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido:
01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega
na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência,
informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de
milho (Zea maya, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 CRITÉRIOS
DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e
de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b)
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de
acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada
amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados:
1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos
responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência
b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
60 40,0000 KG
Farinha de rosca
61 80,0000 PC
Farinha de Trigo Especial - Enriquecida com Ferro e àcido fólico. Embalagem: empacotada em saco de
papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não
transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: O produto deverá
apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou
outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e
outras tecnologias ou processos.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser
fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado
de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de
odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características
macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites
estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações:
denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d
a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações
corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente,
e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
TISICO-QUIMICA, MICIODIOIOGICA E MICIOSCOPICA.
62 30,0000 PC
Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL Enriquecida com Ferro e
ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o
produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto.

Peso Líquido: 01 kg. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração



70,0000 PC



ou moagem e outras tecnologias ou processos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica

FEIJÃO CARIOC	A TIPO I -	- Deno	minação	botânica:	Phaseolus	vulgaris	s L. Embala	agem:	Saco plás	stico	
transparente,	atóxico e	e não	violado,	resisten	te à manip	ulação e	transporte	Peso	Líquido:	01 kg.	0
								_			_

produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.

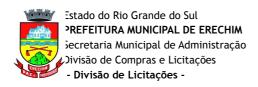
1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão carioca, Tipo 1, Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

64	80,0000	PC	

Feijão Preto Tipo I - Denominação botânica: Phaseolus vulgaris L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características





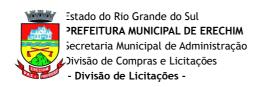
Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

65 12,0000 FR
Fermentado Acético de Maçã - Embalagem: frasco plástico, trasparente, resistente e atóxico, não
violado. Pedo Líquido: 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a
partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a da
de fabricação e validade, informação nutricional.
1 DESCRIÇÃO: fermentado acético é um produto comercial utilizado geralmente no preparo de salada
É obtido da fermentação acética, de vegetais, mel, frutas ou cerais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:
a) Acidez volátil: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA
COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigênci
do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e
microscópica.
66 10,0000 SH
Fermento Biológico seco 125g - Embalagem: peso líquido de 125 gramas. O produto deverá apresentar
validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve consta
na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.
1-DESCRIÇÃO: Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces
cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o
volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto será designado "Fermento Biológico" ou
"Levedura Ativa".
2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Os fermentos biológicos são classificados de acordo com o seu teor de
umidade: Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca". Podem ser
adicionados ou não de substâncias aprovadas pela CNNPA.
3-AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
67 5,0000 PC

Fermento em pó químico - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Embalagem: pacote com peso líquido de 01 kg. Deve constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: composição: bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

68 10,0000 PC ______ Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de





validade e quantidade do produto. 1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20 g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17 g, proteínas: 1,6 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 71 g. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

69	630,0000 KG								
Laranja Varied	ade Valência -	Denominação b	otânica:	Citrus	sinesnis	(L.) C	sbec	Variedad	es:
Valência, Pêra	, Bahia e Comum	(caseira para	suco).	Entrega	da fruta	firme,	sem	frutas ma	chuca

e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

70	50,0000 UN		
----	------------	--	--

Leite Condensado 395g . - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 395 g. O produto deverá apresentar validade

mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O leite condensado deve satisfazer às seguintes



220,0000 PC

71

72



especificações: 1 - apresentar características organolépticas próprias; 2 - Apresentar acidez em ácido lático, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Leite em pó desnatado instantâneo, 400g - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais
adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser
acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g.
O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor
requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no máximo 1,5%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Leite em pó Integral. Instantâneo Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais
adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá se
acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg

O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

200,0000 PC

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade





específico, oficialmente adotado.

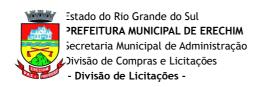
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessárioo, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

73	150,0000 L	
13	130,0000 L	

Leite Pasteurizado Integral - Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

74	50,000								
Lentilha	- Denominação	botânica:	Lens esculen	ta Moench.	Classe	Misturada	Tipo I.	Embalagem:	Saco
plástico	transparente,	atóxico e	não violado,	resistente	à man:	ipulação e	transport	te Peso Líqu	uido:
500 grama	as O produto	deverá ana	resentar vali	dade minima	de 06	(seis) mes	ses a nart	ir da data	de



20,0000 KG

75



entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie Lens ensculenta, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3

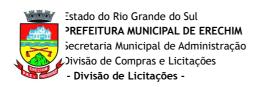
AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

LIMÃO TAI	TI -	Denomi	nação	botân	ia: Citrus	auran	tifol	ia (Ch	ristm	.) Swingle	e. I	Espécie	cult	ivares
Taiti. Pe	so L	íquido:	kg.											
Descrição	: Fr	uta é o	produ	ıto da	frutifica	ção de	uma	planta	sã, o	destinada	ao	consumo	"in	natur
Critérios	de	Avaliac	ão: o	limão	próprio p	ara o	cons	umo de	verá :	ser proced	dent	te de es	pécir	nes ve

Descrição: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura". Critérios de Avaliação: o limão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhido e transportado cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, fisico-quimicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

Avaliação Técnica Complementar: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato; A) informar a procedência b) realizar análise fisico-quimica, microbiológica e microscópica.

Linguiça Tipo Toscana - produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguiças Vigente. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: Olkg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Lingüiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. COMPOSIÇÃO: a) Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos





intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

77	10,0000 EB	
Louro,	5-6g - Denominação botânica: L	aurus nobilis L. Embalado em plástico, transparente,
resist	ente, atóxico, não violado e ro	otulado com data de validade, lote e informação nutricional.
Peso li	íquido: 5 6 gramas.	
1 - DES	SCRIÇÃO: Entende-se por "condim	nento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com
ou sem	valor alimentício, empregado c	com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e
sabor.	Louro é a folha do Laurus nobi	lis, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por
"louro	em pó" ou "moído".	
2 - CR	ITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas	em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas
aromát	icas próprias para o consumo de	everão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e
satisfa	azer as seguintes condições: a)	serem desidratadas; b) apresentar grau de evolução completo

estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a)

e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor

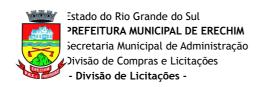
do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

78 750,0000 KG	
----------------	--

Maçã - Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso líquido: kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estr





os aderentes à superfície da casca, nem

20,0000 PC

79

mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

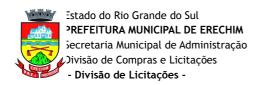
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Maçã desidratada para chá, kg - Denominação botânica Malus communis. Embalagem: plástica atóxica
transparente e resistente a manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá
apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.
Deve constar na embalagem o rótulo com procedência, data de fabricação e validade e informação
nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Maçã é o fruto da macieira, árvore da família rosaceae, pertencente ao gênero Malus. É a espécie de fruta, à exceção dos cítricos, que pode ser conservada durante mais tempo, conservando boa parte do seu valor nutritivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS maçã fatiada secas, coloração: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

80 75,0000 UN

Maionese de 1kg. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou saco, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violados). Peso líquido: 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Maionese - é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em áqua, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. 3 COMPOSIÇÃO: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. 4 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: conter cerca de: 40 kcal por porção de 12 q, Carboidratos 0,9 q, Proteínas 0 q, Gorduras totais 4,0 q, Gorduras saturadas 0,6 g, Gorduras trans 0 g, Gordura Poli-insaturadas 2,3 g. Gorduras monoinsaturadas 1,0 g, colesterol 2,2 mg, sódio 126 mg, Fibra alimentar Og, Sódio, 44 mg, Vitamina E 0,32 mg. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos



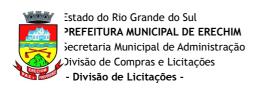
entrega na escola requisitante.



responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

81 400,0000 KG
Mamão - Denominação botânica: Carica papaya L. Espécie cultivares Papaya Fruit Formosa. Peso
líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O mamão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes
vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter
atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c)
apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a
conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente
e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a
sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f)
não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem
mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; g)
estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas,
Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
82 5,0000 PC
Manjericão Denominação botânica: Ocimum basilicum, L. Embalagem plástica transparente e
atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 20 g.
1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjericão, é a folha do Ocimum basilicum, L. acompanhada ou
não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjericão".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O manjericão deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais
genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca.
Cor; verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
83 12,0000 UN
Margarina cremosa c/ 80% de lipídios, pote de 500g
84 35,0000 PC
Massa conchinha, seca, com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com
ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica,
limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até
o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de
identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade
do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de





permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação

trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex:
"Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características

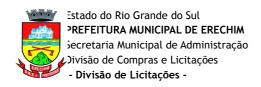
Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a

85 150,0000 PC

legislação sanitária vigente.

Massa parafuso seca com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I segundo seu teor de umidade: Massa seca quando foi submetida a processo de secagem. II Segundo o seu formato: Massa curta massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex:





"Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

86 50,0000 PC
Massa alimentícia com vegetais - tipo parafuso, 500g
Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, beterraba desidratada, tomate
desidratado, espinafre desidratado e corante natural urucum e cúrcuma Embalagem: plástica
atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do
produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os
dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade,
quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da
data de entrega na escola requisitante.
1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia com vegetais é o produto obtido pelo amassamento mecânico de sêmola
de trigo, adicionado de beterraba, tomate e espinafre desidratados, corante natural e água, que
sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são
designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex:
"espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de
farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela
espécie das farinhas constituintes da mistura.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I -
segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo
o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas
devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de
parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa
com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de
colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É
permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras
substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não dever
turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a
denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação
expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex:
"Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características
Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a
legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.

87 80,0000 PC _____

Massa de pastel, redonda, média, 500g. - Embalagem primária: Saco plástico, transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água,





adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Massa fresca quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem; tamanho médio, formato redondo. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

8.8	150.0000 PC	

Massa seca, tipo caseira, com ovos, rigatone, - rigatone. Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I segundo seu teor de umidade: Massa seca quando foi submetida a processo de secagem. II Segundo o seu formato: Massa curta massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





89	300,0000 KG			 				
Melancia -	Denominação botânica:	Citrulus vulgaris.	A fruta será	solicitada	para	entrega	entre	0

período de março e abril. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a melancia própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

90	100,0000	PC

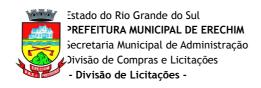
Milho fresco debulhado, congelado, 300g - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Pacote com 300 q. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produto e informação nutricional. Pelo Líquido: 300 g.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: isento de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

91 50,0000 PC	
---------------	--

Milho de Pipoca - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

- 1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional em porção de 25g: valor calórico: 78 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 2,7g, gorduras totais, saturadas e trans: 0, fibra alimentar: 3g,



130,0000 KG



ferro: 63mg. Sódio: 18mg.

92

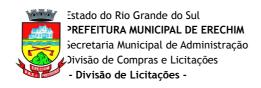
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Moranga (abóbora) - Denominação botânica: Cucúrbita pepo L. var. styriaca Greb . Variedade: abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). Peso líquido: kq.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casa bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

93 200,0000 FR

Óleo de soja refinado - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Embalagem: Frasco. Peso Líquido: 900 mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja é o que sofreu processo tecnologicamente adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis; b) obtidas de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário; c) apresentar isenção de substâncias estranhas a sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





94 4,0000 PC
Orégano, 200g - Denominação botânica: Origanum vulgare, L. Embalagem plástica transparente e
atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 200g. O produto
deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no setor
requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.
1 DESCRIÇÃO: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades
florais. O produto é designado orégano.
2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais
genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca.
Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e
Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica.
Tibleo quimica, microbiologica e microbeopica.
95 200,0000 DZ
OVOS DE GALINHA VERMELHO TIPO GRANDE Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o
armazenamento.
1 DESCRIÇÃO: pela designação ovo entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais
acompanhados da indicação da espécie que procedem. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação do
estabelecimento de procedência: Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências
do Regulamento Técnico específico b) Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia d
660g; c) Tamanho: uniforme e cor vermelha; d) não deverá apresentar manchas ou sujidades. Será
realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos
anteriormente quebrados ou qualquer outra causa; e) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa,
resistente, com calcificação uniforme e formato característicos; f) Características Organolépticas
Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitári
vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o
fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise
físico-química, microbiológica e microscópica e ovoscopia.
96 550,0000 UN
Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 30g - Embalagem: acondicionado em plástico
transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a
integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o
máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específico
para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30
(trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem:
fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

leite", "pão de centeio", "pão francês".

2 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermente biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas

1 - DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex: "pão de



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:



crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

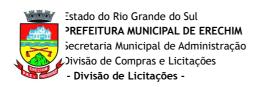
97 1.50	0,0000 UN
Pão de Leite tipo	Cachorro Quente. Unidade de 50g Embalagem: acondicionado em plástico
transparente atóxi	co, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a
integridade do pro	duto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o
máximo de 100 unid	ades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores pláticos específicos
para o transporte	de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30
(trinta) dias a pa	rtir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem:
fabricante, as da	tas de fabricação e validade, informação nutricional.

- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum"ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" sequido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outramais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

98	150,0000	UN	

Pão de forma de leite fatiado - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 450q a 500q (A unidade deverá conter, no mínimo, 22 fatias). O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) à 14 (catorze) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Informar no rótulo a presença de Glúten e Leite.

1 - DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".





2 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma ou para sanduíche é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fna, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal, água e leite em pó. Contém glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser cor branca, branco-arda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solcitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

9	500.0000 KG

Pão Francês: Embalagem: deverá ser acondicionado - em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente à manipulação e transporte, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1 kg - com cerca de 20 unidades por Kg (50 g cada unidade de pão). O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência;



250,0000 UN



b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica, , por conta do fornecedor.

PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente,
atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar
validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

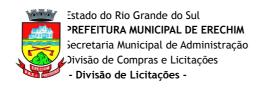
- 1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum"ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma Integral ou para sanduíche Integral é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

101		50,0	0000 KG	_			
Pepino	-	Denominação	botânica:	Cucumis	sativus	L.	

Peso líquido: ka.

100

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





102	10,0000 PC	

Pó para pudim - (chocolate, baunilha, caramelo, coco e morango). Embalagem PE leitoso. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

- 1 DESCRIÇÃO: Pó para pudim é um produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior aquecimento.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: Açúcar cristal, amido de milho, sal, cacau em pó, aroma artificial de chocolate, baunilha, morango, coco, caramelo, corantes alimentares. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informações nutricionais em 20 g: valor energético: 70 a 80 calorias, carboidratos: 15 a 20 g, proteínas: 0 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 35 a 40 mg.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

103	200,0000 KG	

QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg. - Embalgem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar fabricação máxima de 15 dias para fracionamento e entrega máxima até 3 dias após o fracionamento dentro do prazo de validade. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.

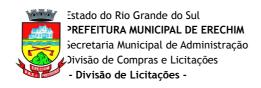
1 DESCRIÇÃO: queijo prato conforme o regulamento técnico de Identidade e Qualidade. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite pasteurizado, fermento lático, coalho, sal, cloreto de cálcio. Não contém glúten; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: fornecer 100 Kcal na porção de 30g; Carboidratos 0g; proteínas 7g; gorduras totais 8g; gorduras saturadas 5g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 300mg; sódio 160mg. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

104	100,0000 KG	

REPOLHO - Denominação botânica: Brássica oleracea va. Capitata L. Peso líquido: kg. Não será considerado o peso das folhas externas protetoras.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Verdura \acute{e} a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por





qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

TOTHECEGOI, GUIANCE	a vigencia do conciaco. A, informar a procedencia, b, realizar analise
físico-química, mi	crobiológica e microscópica.
105 50	,0000 MÇ
Rúcula maço - Denom	inação botânica: Eruca sativa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada
por qualquer lesão	de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.
ESPECIFICAÇÃO DO PRO	ODUTO A SER AVALIADA:
1 DESCRIÇÃO: Verdu	ra é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu
estado natural, des	ignada simplesmente, por seus nomes comuns. A rúcula - também conhecida como
mostarda-persa - é	uma verdura da mesma família que a mostarda, Brassicaceae. Adapta-se a clima
fresco, nem quente	nem frio. Tem sabor forte, picante e amargo.
2 CRITÉRIOS DE AVA	LIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes
vegetais genuínos e	sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas
de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da
espécie e variedade	; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por
qualquer lesão de o	rigem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas
externas sujas de t	erra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade
externa anormal, od	or e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h)
características Orga	anolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a
legislação sanitári	a vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNIC	A COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o
fornecedor, durante	a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise
físico-química, mic	robiológica e microscópica.
106 40	,0000 PC
Sal Iodado comum re	finado - Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada,
resistente ao trans	porte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo

Sal Iodado comum refinado - Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:

50 0000 KG

107

- 1 DESCRIÇÃO: Sal iodado comum refinado constituido de cristais de granulação uniforme.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Isento de impurezas e umidade; b) acondicionado em saco plástico transparente, íntegro, atóxico, não violado, resistente, vedado hermeticamente, limpo, contendo 01 kg de peso líquido. c) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

107		30,00	JOU ING				-								
Salsicha	sem	corante -	- Embalagem:	deverá	ser	embalado	com	materia	ais a	adequados	para	as	condiç	ções	de
armazenam	ento	e que lh	ne confiram	uma pro	teção	o apropri	ada	(deverá	ser	acondici	onado	em	saco p	olást	ico
transpare	nte,	atóxico,	resistente	à mani	pulad	ção e tra	nspo:	rte). O	pr	oduto dev	erá a	pres	sentar		





validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem original do fabricante de 2,5 kg, $\,$ 3 kg ou 4kg. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açouque, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açouque (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. a) Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt; c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Áqua; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açucares; Aromas, especiarias e condimentos. d) Características Sensoriais: 1. textura: característica; 2. Cor: característica; 3. Sabor: característico; e) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração: deverá obedecer a legislação vigente; f) Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente; g) Acondicionamento: As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. h) características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

108				100	J, U	J00 UN		_				=			
Suco	de	uva	-	Suco	da	fruta	extraído	de	grãos	de	uva	sãos	com	Denominação	botân

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva sãos com Denominação botânica: Vitis vinífera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt,.

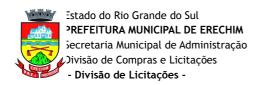
1 DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado.

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

109	100,0000 PC	
1119	100 - 0000 PC	

Suco em pó, 350g - Embalagem primária: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício,





submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para preparo de bebidas são utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes - constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

		-												
Tempero Verde	- Maço	composto	de	Salsa	(Pet	rosel	ium	crispum)	е	Cebolinha	(Alium	psifulo	sum).	•
ESPECIFICAÇÃO I	OO PROD	OUTO A SE	R A	VALIADA	:		1	DESCRIÇÃ	0:	Verdura é	a parte	e geralm	ente	verde
das hortaliças	, utili	zadas co	mo a	alimento	o no	seu	esta	ado natur	al	, designada	simple	esmente,	por	seus
nomes comuns.														

- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

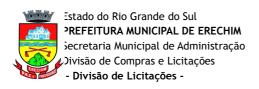
111 400,0000 KG											
TOMATE -	Denominação	botânica:	Lycopersicon	esculentum	Mill.	Variedade	Paulista	e Italiano.	Peso		
líquido:	kg.										

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:

100,0000 MC

110

- 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





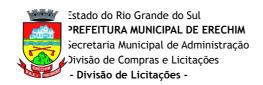
112 200,0000 PC _____

Massa de pastel, 400g. 8cm diâmetro - FRESCA TIPO CASEIRA COM OVOS DISCOS DE 8cm DE DIÂMETRO. Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional , número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. 1-DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) Classificação: A massa alimentícia será classificada: 1segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na áqua não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c)No rótulo deve se constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex.; "M assa Alimentícia Mista", Masssa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a)informar a procedência b)realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

113 10,0000 KG _____

Pimentao Verde - Denominação botânica: Capsicum annuum. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.





1.1..2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

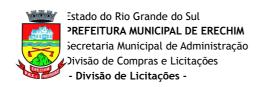
2.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **3.1.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.
- **3.2.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- **3.3.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:
- **3.3.1.** Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
 - 3.3.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
 - **3.3.3.** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- **3.4.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- **3.4.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
 - **3.4.2.** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- **3.5.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- **3.6.** Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUARTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

- **4.1.** O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:
 - 4.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- **4.1.2.** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- **4.1.3.** Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

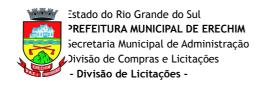




- 4.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- **4.1.5.** Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- **4.2.** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.
- **4.3.** Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

- **5.1.** A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, e obedecidos aos requisitos pertinentes do § 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.
- **5.1.1.** As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.
- **5.1.2.** O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3°, § 4°, inciso II, do Decreto n° 3.931, de 2001).
- **5.2.** O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.
- **5.2.1.** Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.
- **5.3.** A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **5.3.1.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- **5.4.** É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- **5.5.** A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- **5.6.** Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.





CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO

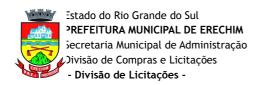
7.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irreajustáveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- **8.1.** A Contratada obriga-se a:
- **8.1.1.** Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- **8.1.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- **8.1.3.** O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;
- **8.1.4.** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- **8.1.5.** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- **8.1.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- **8.1.7.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- **8.1.8.** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
 - **8.2.** A Contratante obriga-se a:
- **8.2.1.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
 - **8.2.2.** Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e mediante apresentação de nota fiscal com aceite no verso pelos gestores.





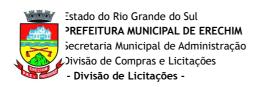
- **9.2.** Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- **9.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
 - 9.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- **9.4.1.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- **9.5.** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- **10.1.** A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
- **10.1.1.** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
- **10.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93.
- **10.3.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **11.1.** A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV Das Sanções Administrativas da Lei Federal nº 8.666/93 e conforme o art. 24 do Decreto Municipal nº 3.018/05.
- **11.1.** Caso a empresa vencedora se recuse a entregar os produtos conforme contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:
 - a) advertência, por escrito:
 - b) multa sobre o valor global da contratação:





- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **11.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério da CONTRATANTE a sua aceitação.
- **11.1.2.** Se a fiscalização identificar irregularidades ou desconformidades passíveis de saneamento, notificará a Contratada para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido pela fiscalização, as irregularidades não forem sanadas, será considerado a inadimplência contratual.
- **11.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 11.1.
- **11.1.4.** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.
- **11.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, a CONTRATANTE rescindirá o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.
- **11.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato.
- 11.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.
- 11.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.
- **11.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações da Contratante, pela Contratada serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da Contratante, ou cobrados judicialmente.
- **11.3.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber da CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- **11.4.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que a CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 11.1.
- **11.5.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.





- **11.6.** Comete infração administrativa, nos termo da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto nº 3.555/00 e do Decreto Municipal nº 3.607/11, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:
- **11.6.1.** Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;
 - 11.6.2. Apresentar documentação falsa;
 - **11.6.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - **11.6.4.** Não mantiver a sua proposta dentro do prazo de validade;
 - 11.6.5. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 11.6.6. Cometer fraude fiscal;
 - 11.6.7. Fizer declaração falsa;
 - **11.6.8.** Ensejar o retardamento da execução do certame.
- **11.6.9.** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.
- **12.2.** Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS** N°: **28/2019** e a proposta da empresa.
- **12.3.** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 3.931, de 2001, da Lei nº 8.078, de 1990 Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.
- **12.4.** O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de Erechim, com exclusão de qualquer outro.

Erechim, XX de XXXX de 2019.
VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração
Representante da Empresa





ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A emp	resa	,inscrita no	CNPJ sob nº
, por me	io de seu representante	legal (ou procurador)	Sr, CPF
(n°), DECLARA sob as	s sanções administrativa	s cabíveis e sob as	s penas da lei, ser
(microempresa ou empres	sa de pequeno porte), nos	termos de legislação v	vigente, não possuindo
nenhum dos impedimentos previs	tos no parágrafo 4º do art. 🤆	3º da Lei Complementar	nº 123/2006.
Local e Da	ata		
	Nome e Ass. Represent	ante Legal	
_			

Nome e Ass. Contador – CRC





ANEXO IV – Relação de Amostras AMOSTRAS DE PRODUTOS

Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras (Anexo IX). Amostras entregues sem esta documentação não serão aceitas.

Os produtos deverão ser entregues identificados e conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra (**Anexo I**) e descrições complementares nos grupos de separação dos produtos descritos na sequência, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

As amostras serão entregues por grupos, conforme abaixo relacionados, em datas a serem acordadas na Ata de Registro de Sessão Pública.

Serão realizadas duas avaliações:

- 1ª) <u>Avaliação da documentação exigida</u>: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência inidônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de ofício ao fornecedor participante.
- 2ª) <u>Avaliação Sensorial</u>: a amostra será avaliada pela gestora técnica e cozinheiras da Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social. Todos serão pesados e fotografados para servirem de registro para comparativo durante a vigência do contrato.

Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios produzidos pela Cozinha Central para atendimento dos usuários e demais eventos da Secretaria Municipal de Assistência Social de Erechim/RS.

Os produtos constantes no Banco de Amostra, de acordo com o Parecer Técnico do Pregão Presencial 92/2017, Processo 13459/17. Caso haja nova marca para o produto constante no Banco de Amostras, deverá ser enviada amostra para avaliação.

Informamos que, caso haja mais de uma marca para o mesmo produto cotado, deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtos devidamente identificados.

Não serão aceitas no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de produtor, por motivo de força maior, devidamente justificado através de abertura de processo administrativo, e com o aval dos gestores, produtos com outras marcas e/ou fornecedores, poderão vir a serem aceitos, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprovem os mesmos após concordância dos gestores e aval jurídico e técnico que os gestores acharem necessário.

Serão solicitadas as seguintes amostras acompanhadas dos seguintes documentos para cada amostra:

GRUPO 1 - FRUTAS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação, uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Demais critérios de avaliação conforme solicitado no Edital
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Banana Caturra: 01 kg	Sem marca em banco de amostra.	Procedência (localidade, marca)
Banana Prata: 01 kg		
Bergamota: 01 kg na safra		
Caqui: 01 na safra		
Laranja Valência: 01 kg		
Limão Taithi: 01 kg		
Maçã: 01 kg		
Mamão: 01 unidade		
Melancia: 01 unidade pequena		





GRUPO 2 - CEREAIS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. Deve apresentar-se classificado conforme solicitado em edital e de acordo com as normas vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de classe e tipo. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

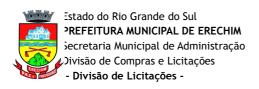
Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRAS	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Amido de Milho: 01 embalagem de 01 kg	APTI	Ficha técnica
Arroz Parboilizado: 01 embalagem de 05 kg	BELLA DICA, RAROZ	
Aveia em Flocos: 01 caixa de 200 g	NATURALE	-
Farinha de mandioca: 01 pacote de 01 kg	PINDUCA	_
Farinha de trigo: 01 pacote de 05 kg		_
Farinha de trigo integral: 01 pacote de 01 kg		-
Farinha de rosca: 01 pacote de 01 kg	PINDUCA	
Massa conchinha: 01 pacote de 500 g		
Massa alimentícia com vegetais: 01 pacote de 500 g	ORQUÍDEA	
Massa alimentícia seca sêmola, tipo tortilhone: 01 pacote de 500 g	ISABELA	-
Massa de pastel Média: 01 pacote de 500 g		
Massa de pastel Pequena: 01 pacote de 400 g		
Massa parafuso, seca, com ovos: 01 pacote de 500 g	COROA/FILLER/ISABELA	-
Massa Rigatone: 01 pacote de 500 g		
Milho de pipoca: 01 pacote de 500 g	ZAELI	
Milho debulhado: 01 pacote de 300 g		
Proteína texturizada de soja, média, clara: 01 pacote de 250 g	CERÉLUS	

GRUPO 3 - LEGUMINOSAS E OLEAGINOSAS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Grãos inteiros e maduros com classificação de acordo como solicitado em edital. Deve estar de acordo com as normas vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e ANVISA. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de classe e tipo. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado





pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Amendoim: 01pacote de 500 g	PARNOFF	Ficha técnica
Ervilha: 01 pacote de 300 g		
Feijão carioca, tipo I: 01 pacote de 01 kg	SIALVA	
Feijão preto, tipo I: 01 pacote de 01 kg	SIALVA	
Lentilha: 01 pacote de 500 g	ZAELI	

GRUPO 4 - DOCE DE FRUTAS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100 g ou g/100mL, dependendo da fruta), ajustador de pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Deve ser preparado com sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais e artificiais. Devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de frutas. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Doce de frutas: 01 pote de 01 kg	MÍRIAM	Ficha Técnica

GRUPO 5 – LEGUMES, TUBÉRCULOS E HORTALIÇAS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Legumes, tubérculos e hortaliças de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação, uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Demais critérios de avaliação conforme solicitado no Edital
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Abobrinha italiana: 01 kg		Procedência (localidade, marca)
Aipim Descascado: 01 kg	HORTIFRUTI PASCUETTI	
Alface: 01 unidade		_
Alho: 01 kg		
Batata doce: 01 kg		
Batata-inglesa: 01 kg		
Beterraba: 01 kg		
Brócolis com folhas: 01 unidade		
Cebola: 01 kg		-
Cenoura: 01 kg		-





Chicória: 01 unidade	
Chuchu: 01 kg	
Couve flor com folhas: 01 unidade	
Couve-folha: 01 maço	
Moranga: 01 unidade pequena	
Pepino: 01 kg	
Pimentão verde: 01 kg	
Repolho: 01 unidade pequena	
Rúcula: 01 maço	
Tempero verde: 01 maço	
Tomate: 01 kg	

GRUPO 6 - SUCO DE FRUTAS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mostro simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5%Vol. A designação "integral" será privativa do suco de uva sem adição e açúcares e na sua concentração natural. Devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Não será permitida a mistura de frutas. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de uva", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Os frascos vazios utilizados para acondicionar o suco deverão ser recolhidas pelo fornecedor, após acordo de datas com a pela gestora técnica do Contrato.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Suco integral de uva: 01 frasco de 1,5 Lt	DEL GRANO	Nome do produtor(es)
		DAP(s) Produtor(es)
		Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico
		Rótulo
		Alvará de funcionamento do estabelecimento atualizado
		Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado
		Registro Sanitário atualizado

GRUPO 7 – OVOS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: O produto deverá devem ser produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Devem ser entregues em temperatura ambiente.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser acondicionado em embalagem tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, intacta e limpa, higienicamente adequada e destinado a este fim. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data de postura, lote, data de validade, informação nutricional de acordo com a legislação vigente. Deverá conter orientações sobre o processo de armazenamento do produto, bem como condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

As caixas de papelão de acondicionamento, bem como estojos ou bandejas de acondicionamento deverão ser recolhidas pelo fornecedor, após acordo de datas





com a pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Ovos: 01 dúzia	WILK	Procedência Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 8 - CARNES E EMBUTIDOS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: As carnes devem ser produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, transparente, higienicamente adequado e destinado a este fim e devidamente vedado, contendo: Rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do tipo de carne embalada, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter orientações sobre o processo de descongelamento do produto, bem como condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Não serão aceitas embalagens com peso acima do solicitado em Edital, ou seja, pacotes de 01 e 02 kg.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Apresuntado fatiado: 01 kg	EXCELSIOR	Ficha técnica
Carne bovina de 2ª, magra, corte músculo s/ osso: 01 kg	MARFRIG	
Carne bovina de 2ª sem osso, sobrepaleta: 01 kg	MARFRIG	
Carne bovina moída de segunda, congelada: 01 kg	FRIGORÍFICO AS LTDA	
Carne frango, sassame: 01 kg		
Carne sobrepaleta suína: 01 kg	ALIBEM	
Coxa e sobrecoxa, frango: 01 kg		
Linguiça: 01 kg		
Salsicha: 01 kg		

GRUPO 9 – LEITE E DERIVADOS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, virgem, adequado e destinado a este fim e devidamente vedado (hermeticamente), rotulado, de acordo com a legislação vigente, e deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, lote, registro sanitário do produto, informação nutricional. Deverá conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.





Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Bebida Látea chocolate: 01 embalagem UHT de 200 g		Ficha técnica
Bebida Látea Fermentada: 01 litro de cada sabor		
Creme de Leite: 01 embalagem UHT de 200 g		
Leite Condensado: 01 embalgem UHT de 395 g		
Leite em pó desnatado, instantâneo: 01 pacote de 400 g	ELEGÊ	
Leite em pó integral, instantâneo: 01 pacote de 400 g	ELEGÊ	
Leite Pasteurizado: 01 litro		
Queijo Prato Fatiado: 01 kg		

GRUPO 10 - PANIFICADOS (Biscoitos)

- 1 CARACTERIZAÇÃO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

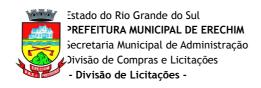
PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Biscoito craker Gergelim: 01 pacote de 400 g		Ficha técnica
Biscoito Integral: 01 pacote de 400 g	ORQUÍDEA	
Biscoito doce sabor Leite: 01 pacote de 400 g		
Bolacha doce tipo Maria: 01 pacote de 400 g	MARILAN	

GRUPO 10.1 - PANIFICADOS (Cuca caseira, Pães)

- 1 CARACTERIZAÇÃO: O pão, a cuca caseira e a massa da minipizza deverão ser frescos, fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, legislação vigente. Os pães, a cuca caseira e a massa da minipizza, deverão ser fabricados a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas pães, cuca caseira e massa da minipizza mal cozidos, queimados, de caracteres sensoriais anormais. Não será permitido o uso de aditivos naturais e artificiais, leite e derivados na fabricação dos mesmos.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO e QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Cuca caseira: 10 unidades de 50 g cada	FAMINTOS	Ficha técnica
Pão de forma de leite fatiado: 01 forma de 450-500 g	CANTELLE	





Pão de Leite tipo cachorro quente: 10 unidades de 30 g cada	FAMINTOS	
Pão de Leite tipo cachorro quente: 10 unidades de 50 g cada	FAMINTOS	
Pão Francês: 01 kg	FAMINTOS	
Pão Integral: 01 forma de 450-500 g		

GRUPO 11 - OUTROS

- 1 CARACTERIZAÇÃO: devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.
- 2 INFORMAÇÕES ADICIONAIS: rótulo, de acordo com a legislação vigente, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega informado pela gestora técnica do Contrato para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	MARCA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Açúcar Cristal: 01 pacote de 05 kg		Ficha técnica
Adoçante líquido: 01 frasco de 200 mL		
Alimento achocolatado em pó, instantâneo: 01 sachê de 800 g	APTI	
Água mineral sem gás: 02 unidades de 500 mL		
Alecrim: 01 pacote de 20 g	MÍRIAM	
Café torrado e moído: 01 embalgem de 500 g à vácuo	IGUAÇÚ/TRÊS CORAÇÕES	
Canela em pó: 01 tubete de 30 g	MÍRIAM	
Canela em rama: 01 pacote de 10 g	MÍRIAM	
Chá de Camomila: 01 caixa de 10 g com 10 sachê cada		
Chá de cidreira: 01 caixa de 10 g com 10 sachê cada	BARÃO DE COTERGIPE	
Chá de erva doce: 01 caixa de 10 g com 10 sachê cada		
Chá de pêssego: 01 caixa de 10 g com 10 sachê cada		
Chá preto: 01 caixa de 10 g com 10 sachê cada	BARÃO DE COTERGIPE	
Chocolate em pó – 32 – 33% cacau sem glúten: 01 pct de 01 kg	APTI	
Coco ralado puro: 01 pacote de 100 g	СОСО ВОМ	
Colorífico: 01 pacote de 500 g	DAJÚ	
Cravo da Índia: 01 pacote de 20 g	MÍRIAM	
Creme vegetal sem leite e sem sal: 01 pote de 250 g	BECEL	
Extrato de tomate: 01 lata de 850 g	ELEFANTE	
Fermentado Acético de Maçã: 01 frasco de 750 ml		
Fermento biológico seco: 01 sachê de 125 g	SAF-INSTANT	
Fermento em pó químico: 01 pacote de 01 kg		
Gelatina: 01 pacote de 01 kg de cada sabor	APTI (sabor uva)	





Gelatina Diet: 01 caixa de 12 g de cada sabor	APTI	
Louro: 01 pacote de 05 g	MÍRIAM	
Maçã desidratada para chá: 01 pacote de 01 kg	BARÃO DE COTERGIPE	
Maionese: 01 sachê de 01 kg	SOYA	
Manjericão: 01 pacote de 20 g	MÍRIAM	
Margarina 80% de lipídeos: 01 pote de 500 g		
Noz Moscada em pó: 01 pacote de 20 g	MÍRIAM	
Óleo de Soja: 01 frasco de 900 ml		
Orégano: 01 pacote de 200 g	MÍRIAM	
Pêssego em calda em metade: 01 lata de 450 g	ODERICH	
Pó para pudim: 01 pacote de 01 kg		
Sal Refinado: 01 pacote de 01 kg		
Suco em pó: 01 pacote de 250 g	PIKO	



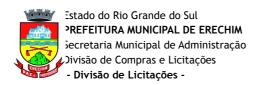


ANEXO V - Fundamentação Legal Vigente

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL CONSULTADA

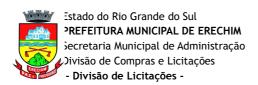
MODALIDADE: Licitação (Pregão Presencial - Registro de Preços) - Compra __/20___ Secretaria Municipal de Assistência Social

- DECRETO-LEI Nº 986/1969 Institui normas básicas sobre alimentos
- PORTARIA Nº 9, de 26 de fevereiro de 1986 MAPA Aprova as Instruções para registro de rótulo e memorial descritivo de produtos de origem animal.
- Lei Nº 7.889/89 Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências
- Lei Nº 8.078/90- O Código de Defesa do Consumidor dispõe sobre a oferta e a apresentação de informações no Artigo 31, estabelecendo que as informações sobre um produto ou serviço (suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade, origem etc) não podem induzir o consumidor a erro ou engano, devendo ser corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa
- Lei Nº 8.666/93 Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- Lei Nº 9.394/96 Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional
- Lei Nº 9.452/97 Determina que as Câmaras Municipais sejam obrigatoriamente notificadas da liberação de recursos federais para os respectivos Municípios e dá outras providências
- Portaria Nº 326/97 SVS/MS Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores
- Portaria Nº 371, de 04 de setembro de 1997 MAPA Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos.
- Portaria Nº 27, de 13 de janeiro de 1998 aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, que implica a declaração no rótulo do produto que, o alimento possui uma ou mais propriedades naturais particulares. Portaria Nº 29, de 13 de janeiro de 1998 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) fixa nesta Portaria a identidade e a característica de
- qualidade que os alimentos para fins especiais devem obedecer. Esses alimentos são formulados e processados de forma especial onde é introduzido ou modificado seu conteúdo de nutrientes, sendo adequado na utilização de dietas, para atender necessidades de pessoas com condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- Portaria Nº 33, de 13 de janeiro de 1998 adota valores de IDR (Ingestão Diária Recomendada) de vitaminas, minerais e proteínas a serem utilizados como parâmetro de ingestão desses nutrientes por indivíduos e diferentes grupos populacionais. Estes valores de IDR são fundamentais para cálculo da
- Resolução Nº 16, de 30 de abril de 1999 Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes
- Lei Nº 10.520/02 Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências
- Lei Nº 40.520/02 Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Resolução Nº 340, de 13 de dezembro de 2002 Institui a obrigatoriedade das empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.
- Lei Nº 10.674/2003 Cria a obrigação de que o rótulo de produtos alimentícios comercializados contenha declaração sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- Lei Nº 10.831/03 Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Resolução № 278/2005 Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens dispensados e com Obrigatoriedade de Registro.
- Portaria Interministerial 1.010/06 Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.
- Resolução RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 aprova com esta Resolução RDC uma complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, incluindo informações adicionais sobre embalagens individuais e porções
- Lei Nº 11.346/06 Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências
- Lei Nº 11.524/07 Dispõe sobre a utilização de recursos das exigibilidades de aplicação em crédito rural, oriundos da poupança rural e dos depósitos a vista para financiamentos destinados à liquidação de dívidas de produtores rurais ou suas cooperativas com fornecedores de insumos, relativas às safras 2004/2005 e 2005/2006; altera as Leis nos 11.076, de 30 de dezembro de 2004, e 11.322, de 13 de julho de 2006, 10.194, de 14 de fevereiro de 2001, 10.696, de 2 de julho de 2003, 7.827, de 27 de setembro de 1989, 8.427, de 27 de maio de 1992, 11.442, de 5 de janeiro de 2007, 11.488, de 15 de junho de 2007, 11.491, de 20 de junho de 2007, e a Medida Provisória no 2.199-14, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- Nota Técnica Nº 5004/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE, que pontuar aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública
- Portaria Nº381, de 28 de maio de 2009 Esta Portaria publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece critério e procedimentos do Padrão Oficial de Classificação (POC) de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Os Capítulos VI e VII dispõe sobre a rotulagem e a apresentação do produto.
- Lei Nº 11.947/09 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.083/10 Dispões sobre o Programa Mais Educação.
- Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10 O MINISTRO DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, no uso da competência que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, e as atribuições que lhe foram conferidas pelo Conselho Monetário Nacional, por intermédio da Resolução 3.559, de 28 de março de 2008 nos termos do Capítulo 10 do Manual de Crédito Rural – MCR, que dispõe sobre o regulamento e as condições para realização das operações de crédito de rural ao amparo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf, em especial no que se refere a identificação do agricultor familiar, resolve estabelecer as seguintes condições e procedimentos para emissão de Declaração de Aptidão ao Pronaf.
- Portaria SAF Nº 12, de 12/05/10 de acordo com o disposto na Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10: modelos da DAP; credenciamento de Órgão e Entidades Eminentes de DAP; descredenciamentos de Órgãos e Entidades; emissão das DAP; da identificação do Agricultor Familiar e suas Formas de Organizacionais; do Controle Social e do cancelamento da DAP e disposições finais
- Resolução CFN Nº 465/10 Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.507/11 Dispõe sobre a movimentação de recursos federais transferidos a Estados, Distrito Federal e Municípios, em decorrência das leis citadas, entre elas, a Lei Nº 11.947/09.
- Resolução CD/FNDE Nº 31/11 Dispõe sobre a descentralização e execução de créditos orçamentários do FNDE para órgãos e entidades da administração pública federal.

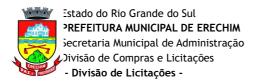




- Lei Nº 12.512/11 Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e nº 11.326, de 24 de julho de 2006.
- Decreto Nº 7.611/11 Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Resolução CD/FNDE Nº 02/12 Dispõe sobre os procedimentos de adesão e habilitação e as formas de execução e prestação de contas referentes ao Programa Dinheiro Direto na Escola (PDDE), e dá outras providências.
- Decreto N° 7.775/12 Regulamenta o art. 19 da Lei no 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei no 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências.
- Resolução CD/FNDE Nº 43/12 Alterar a Resolução/CD/FNDE Nº 02/12.
- Resolução CD/FNDE Nº 24/13 Estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2013 do Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon), desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE).
- Resolução CD/FNDE Nº 26/13 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- Resolução CD/FNDE Nº 29/13 Altera a Resolução CD/FNDE nº 60, de 9 de novembro de 2011 e a Resolução CD/FNDE nº 54, de 21 de novembro de 2012 (que Estabelece os critérios e as normas para a transferência automática de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios com cem mil ou mais habitantes, para o desenvolvimento de ações do Programa Nacional de Inclusão de Jovens Pro Jovem Urbano, para entrada de estudantes em 2013).
- Resolução CD/FNDÉ Nº 04/2015 Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar
- Decreto Municipal Nº 3.198/07 Dispõe sobre a Modalidade de Licitação, denominada Pregão, para a aquisição de bens e serviços.
- RDC Nº 259/2002 ANVISA Rotulagem de alimentos
- RDC Nº 359/2003 ANVISA Regulamento técnico de porcões de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
- RDC Nº 360/2003 ANVISA Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
- RDC Nº 216/2004 ANVISA Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- RDC Nº 91/2010 ANVISA Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.
- Informe Técnico Nº 36/2008 ANVISA Orientações sobre a declaração da informação nutricional em alimentos para fins especiais e outras categorias específicas
- Informe Técnico Nº 43/2010 ANVISA Perfil Nutricional de Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 50/2012 ANVISA Teor de Sódio em Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 51/2012 GGALI/GGSAN/ANVISA Esclarecimentos sobre produtos destinados à desinfecção e lavagem na área de alimentos.
- Informe Técnico Nº 53/2013 ANVISA Esclarecimentos sobre os riscos à saúde das substâncias ureia e formol e sua adição ao leite
- Informe Técnico N° 54/2013 ANVISA Teor de Sódio em Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 67/2015 ANVISA Orientações sobre os procedimentos para solicitação de alterações na lista de alimentos alergênicos.



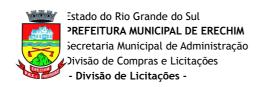






ANEXO VII – Banco de Amostras

Nº PP	PROCES
92/2017	13459/1
92/2017	13459/1
92/2017	13459/1
<u>ດ</u> 2/2∩17	12/50/1





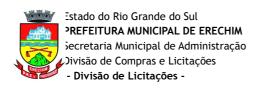
ANEXO VIII - Relação de Endereços de Entrega

RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROCESSO LICITATÓRIO – PREGÃO PRESENCIAL (REGISTRO DE PREÇOS)

1) LOCAIS DE ENTREGA DE SEGUNDA-FEIRA Á SÁBADO

LOCAL	ENDEREÇO	BAIRRO
COZINHA CENTRAL	Rua Antônio Zucchi, nº 30	Presidente Vargas
CRAS 1	Praça do C.E.U. (Centro de)Artes e Esportes Unificados	Progresso
CRAS 2	Rua Zero Hora, nº 169	Linho
CRAS 3	Rua Dario Bastos Rostro, nº 89	Presidente Vargas
CREAS	Rua Drª Ivone Mársico, nº 77	Fátima
ABRIGO CIDADÃO	Rua Andradas, nº 157	Centro
ALMOXARIFADO CENTRAL	Av. Farrapos, nº 509	Centro
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	Av. Salgado Filho, nº 227	Centro

^{*} Poderão, durante o ano letivo, serem acrescentados novos locais de entrega.





ANEXO IX - FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

ATENÇÃO: o modelo de Ficha Técnica abaixo, contém os campos com as informações mínimas a serem fornecidas. Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente. Para os produtos que já possuam Ficha Técnica elaborada, verificar se a mesma contém todos os dados mínimos solicitados. O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário. Para os demais produtos, poderão assinar como responsáveis técnicos por tal documento os seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Médico Veterinário, Tecnólogo de Alimentos. Caso a Ficha Técnica seja assinada por outro profissional que não os citados acima, esta deverá obrigatoriamente estar acompanhada de documentação comprobatória da habilitação técnica do responsável. Deverá ser carimbada e assinada.

LOCAMARCA DA EMBRESA (acce hain)											
	LOGOMARCA DA EMPRESA (caso haja)										
Nome/De	enominação do P	roduto:									
Marca de	Comercialização	o (caso haja)									
DADOS	DO FABRICANT	E (Agroindú	stria/Cooperativa)/BENEFICIADORA	DO P	RODUTO:						
Razão So	ocial										
CNPJ				Insc	crição Estado	ual					
Endereço)						1				
N°		Complemen	nto				CEP				
Bairro				Mur	nicípio		ı	1		Estado	
Telefone((s)										
E-mail											
DADOS	DO FABRICANT	E: Produtor	Rural								
Nome											
DAP											
Endereço)										
N°		Complemen	omplemento CEP								
Bairro Mu			Mur	nicípio	сіріо				Estado		
Telefone											
E-mail											
CARACT	ERÍSTICAS DO	PRODUTO:									
Ingredien	Ingredientes:										
Aditivos alimentares:											
Composi	Composição Nutricional: por 100 g/produto OU porção em grama (unidades) OU unidade (g)										
Valor calórico (kcal): Gorduras Saturadas (g): Fibras (g): Ferro (mg):											
Proteínas	s (g):		Gorduras Insaturadas (g):		Vitamina A	ι (μg):			Magnésio (mg):		
Carboidra	atos (g):		Colesterol:		Vitamina C	(mg):			Zinco (mg):		
Gorduras	Totais (g):		Sódio (mg):		Cálcio (mg	ı):					
EMBALAGEM DO PRODUTO (discrição): (Primária e/ou Secundária/tipo/peso líquido)											
RÓTULO	: (Anexar)										

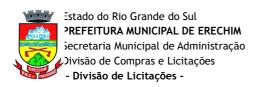




RESPONSÁVEL TÉCNIC	0:					
Nome						
Profissão						
Conselho Regional		Nº de Inscrição:			CPF	
Assinatura:				Carimbo		

Lembretes:

- Todos os produtos com rotulagem obrigatória deverão obedecer as RDC ANVISA de Nº 259, de 20/09/2002, Nº 359 e 360, de 23/12/2003.
- O local, o horário e a data de entrega das amostras serão informados posteriormente em Sessão Pública de abertura de envelopes e registrado em Ata de Registro.





ANEXO X – Modelo documentações de amostras

ATENÇÃO: Produtos entregues sem esta relação não serão aceitos no dia da entrega das amostras.

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA, COOPERATIVA, ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS OU EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS)
RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCOS PARA O PARECER TÉCNICO DO PREGÃO PRESENCIAL/2019 PROCESSO Nº 2019/
Município: Erechim/RS
Secretaria: Secretaria Municipal de Assistência Social
A/C:
Fabíola Gonçalves Pinotti – Gestora Técnica
Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos pela
N° DO ITEM:
DESCRIÇÃO DO ÍTEM:
DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA EM EDITAL PARA ANÁLISE DOCUMENTAL:
() Ficha técnica
() Rótulo () Registro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF)
() Registro MAPA
() Laudo técnico laboratorial () Alvará transporte refrigerado
() Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado
() Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização
()Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento
() Certificado de Boas Práticas de Fabricação
() Registro Sanitário
() OUTROS SOLICITADOS:
() 001.100 001.101.11000.
(Observar: Anexar a este, os documentos solicitados)
Local e data
Assinatura do Representante Legal
Carimbo com CNPJ