



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
Praça da Bandeira, 354
99700-000 Erechim – RS
Fone: 54 3520 7000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

GÊNEROS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – COMPRA DIRETA – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Item	Quant/Unid	Descrição	Crítérios de Avaliação
1	1500 KG	<p>AIPIM DESCASCADO (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</p>	<p>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 são 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 ácido 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 cozimento 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.</p>

2	3000 KG	<p>CEBOLA GRAÚDA BRANCA. Denominação botânica: Allium cepa L. Bulbo intacto. Peso líquido: kg</p>	<p>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 são 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 estar 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.</p>
3	1500 maços	<p>TEMPERO VERDE. Maço composto de Salsa (Petroselinum crispum) e Cebolinha (Allium psifulosum).</p>	<p>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 são, 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.</p>

4	1200 kg	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM CUBINHOS de 1 x 1 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, 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 solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p>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 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.</p>
---	---------	---	---

5	2500 kg	<p>CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA MAGRA. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, 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 solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p>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. 2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, 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 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. 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 condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.</p>
---	---------	--	--

6	1400 kg	<p>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 confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. 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 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p>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 – CRITÉRIOS 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 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.</p>
7	3800 dúzias	<p>OVOS DE GALINHA VERMELHO TIPO GRANDE. Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o armazenamento.</p>	<p>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.</p>

8	3050 kg	<p>QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg. Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: queijo prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. 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 láctico, 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.</p>
9	300 Pacotes de 1kg cada	<p>AÇUCAR MASCADO. 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 na escola requisitante.</p>	<p>1. DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum, 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 90,0% 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 mascavo: 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.</p>

10	1500 pacotes de 5kg cada	<p>ARROZ BRANCO DESCASCADO E POLIDO. 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.</p>	<p>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". 2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz Branco. Subgrupo: Polido. 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.</p>
11	11500 litros	<p>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p>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.</p>

12	2150 Pacotes de 1kg cada	<p>BOLACHA CASEIRA DE MILHO. 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) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p>	<p>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.</p> <p>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 milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, leite, fermento em pó químico, salmônico, canela. DIMENSÕES: largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm.</p> <p>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.</p>
----	--------------------------	--	---

13	1250 Pacotes de 1kg cada	<p>BOLACHA CASEIRA. 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) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p>	<p>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), ovos, açúcar, leite, fermento em pó químico, salomoniaco, gordura animal (nata, manteiga ou banha), canela. DIMENSÕES: largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm. 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.</p>
14	26000 unidades de 50g cada	<p>BOLO DE CENOURA. Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza. 2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Bolo é o produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga ou outro tipo de gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O bolo de cenoura próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; 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.</p>

15	26000 unidades de 50g cada	<p>BOLO DE CHOCOLATE. Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Bolo é o produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga ou outro tipo de gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O bolo de chocolate próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>
16	26000 unidades de 50g cada	<p>BOLO DE LARANJA. Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Bolo é o produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga ou outro tipo de gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O bolo de laranja próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>

17	26000 unidades de 50g cada	<p>BOLO DE FUBÁ. Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Bolo é o produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga ou outro tipo de gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O bolo de cenoura próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>
----	----------------------------	--	--

18	26000 unidades de 50g cada	<p>CUCA CASEIRA. Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>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".</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
----	----------------------------	--	--

19	150 baldes de 2kg cada	<p>DOCE DE FRUTAS CASEIRO. Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 2kg. 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. Sabores: uva, figo e goiaba.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
----	------------------------	--	--

20	550 baldes de 2kg cada	<p>DOCE DE LEITE. Embalagem: balde plástico com tampa plástica. Peso Líquido: 02kg. 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.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: doce de leite é o produto resultante da cocção do leite com açúcar podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.</p> <p>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características a) GERAIS: O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas em Norma Técnica específica. Apesar de ser permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, só serão aceitos produtos fabricados com os seguinte ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio e sem glúten Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%, mas como descrito anteriormente, não será aceito produto que não fabricados a partir dos ingredientes descrito.. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Deverá ter a ausência de sujidades, parasitos e larvas; b) ORGANOLÉTICAS: o aspecto deve ser próprio, a coloração amarelada ou amarelo-pardacenta; o cheiro deve ser próprio e o sabor doce; c) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a vigilância sanitária vigente; d) Informação Nutricional: o doce de leite deverá fornecer cerca de 70Kcal por porção de 20g. Cerca de: 12g de carboidratos; 02g de proteínas; 1,3g de gorduras totais; 01g de gorduras saturadas ; 50 mg de cálcio, 0,3 mg de ferro, 60 mg de sódio. Colesterol não significativo e zero de fibra alimentar.</p> <p>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.</p>
----	------------------------	--	---

21	2000 pc	<p>FEIJÃO PRETO TIPO I. Denominação botânica: <i>Phaseolus vulgaris</i> 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.</p>	<p>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".</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
----	---------	--	---

22	2000 pc	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam 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.</p>	<p>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.</p> <p>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 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 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.</p> <p>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.</p>
----	---------	--	---

23	405001	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), semidesnatado ou desnatado, 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.</p> <p>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.</p>
----	--------	---	--

24	300 PC	<p>MASSA ALFABETO SECA TIPO CASEIRA COM OVOS . 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: 01 kg. 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.</p>	<p>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 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 alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>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.</p> <p>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA</p> <p>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.</p>
----	--------	---	--

25	300 PC	<p>MASSA CONCHINHA SECA TIPO CASEIRA COM OVOS . 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: 01 kg. 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 .</p>	<p>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 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 alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
----	--------	--	--

26	10000 UN	<p>PÃO DE FORMA CASEIRO OU PARA SANDUÍCHE CASEIRO FATIADO. Embalagem:deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 600g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p>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".</p> <p>3 – 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 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.</p> <p>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.</p>
27	1500 KG	<p>SUCO DE UVA. Suco da fruta extraído de grãos de uva são com Denominação botânica: <i>Vitis vinifera L.</i>, sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 02 Lt, com validade: dois anos</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp</i>), através de processo tecnológico adequado.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

28	2000 Kg	<p>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: 01kg. 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. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. Poderá ser solicitado somente a massa de lingüiça se o envoltório em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p>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 tóxicoinfecções alimentares.</p>
----	---------	--	--

29	26000 unidades de 50g cada	<p>ESFIHA FECHADA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO. Embalagem: deve ser acondicionada em bandeja de isopor embalada com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de frango próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>
30	26000 unidades de 50g cada	<p>ESFIHA FECHADA ASSADA COM RECHEIO DE CARNE DE GADO MOÍDA. Embalagem: deve ser acondicionada em bandeja de isopor embalada com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de carne moída próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>

31	26000 unidades de 50g cada	<p>ESFIHA FECHADA ASSADA COM RECHEIO TIPO PIZZA. Embalagem: deve ser acondicionada em bandeja de isopor embalada com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de queijo, apresentado, cebola, tomate sem semente e sem pele e orégano próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>
32	26000 unidades de 50g cada	<p>ESFIHA FECHADA ASSADA COM VEGETAIS E RICOTA. Embalagem: deve ser acondicionada em bandeja de isopor embalada com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de ricota com cenoura ralada, brócolis picadinho, cebola, tomate e temperos próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>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.</p>

33	1200 Pacotes de 1kg cada	<p>MASSA SECA TIPO CASEIRA COM OVOS – MACARRÃO (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: 01 kg. 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.</p>	<p>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 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 alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
----	--------------------------	---	---

34	1200 Pacotes de 1kg cada	<p>MASSA PARAFUSO SECA TIPO CASEIRA COM OVOS . 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: 01 kg. 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.</p>	<p>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 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 alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>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.</p> <p>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA</p> <p>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.</p>
----	--------------------------	---	--

35	85,000 unidades de 50g cada	<p>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 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.</p>	<p>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".</p> <p>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 hydrogenada 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.</p> <p>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.</p>
36	1100 UN	<p>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. Nota fiscal deverá ser em unidade.</p>	<p>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 são, 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.</p>

37	2500 Kg	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM CUBOS de 3 x 3 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, 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 solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p>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 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.</p>
----	---------	--	--

38	2500 Kg	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM TIRAS de 1,5 x 5 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, 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 solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p>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 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.</p>
39	2500 Kg	<p>CARNE SUÍNA EM CUBOS – CORTE PERNIL DESOSSADO RESFRIADO . Cubos de 3 x 3 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 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, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características: a) corte: pernil suíno desossado; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH superior 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, 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.</p>

40	190 BM	<p>PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE LARANJA. Suco da fruta extraído da polpa de laranja sã, com Denominação botânica: Citrus sinensis, com a adição de açúcar, sem corantes e conservantes INS212, INS 202 e INS223. Embalagem: bombona com capacidade para 05 litros. Validade: 12 meses</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: suco de laranja é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (Citrus sinensis), através de processo tecnológico adequado.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de laranja próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: amarelo; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) o suco de laranja deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de laranja; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;</p> <p>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.</p>
41	330 BM	<p>PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE PÊSSEGO. Suco da fruta extraído da polpa de pêssigo são, com Denominação botânica: Prunus Pérsica, com a adição de açúcar, sem corantes e conservantes INS212, INS 202 e INS223. Embalagem: bombona com capacidade para 05 litros. Validade: 12 meses</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: suco de pêssigo é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível de pêssigo (Prunus Pérsica), através de processo tecnológico adequado.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de pêssigo próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: alaranjado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) o suco de pêssigo deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de pêssigo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;</p> <p>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.</p>
42	330 BM	<p>PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE TANGERINA. Suco da fruta extraído da polpa de tangerina sã, com Denominação botânica: Citrus Nobilis, com a adição de açúcar, sem corantes e conservantes INS212, INS 202 e INS223. Embalagem: bombona com capacidade para 05 litros. Validade: 12 meses</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: suco de tangerina é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da tangerina (Citrus Nobilis), através de processo tecnológico adequado.</p> <p>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de laranja próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: amarelo alaranjado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) o suco de tangerina deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de tangerina; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;</p> <p>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.</p>

43	140 BM	<p>PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE ABACAXI ADOÇADO. Suco da fruta extraído da polpa. Denominação botânica: Ananas comosus L.Merril, com a adição de açúcar, sem corantes e conservantes INS 212, INS 202 e INS 223. Embalagem: bombona com capacidade para 05 Lt, com validade: 12 meses</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: suco de abacaxi é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do abacaxi (Ananas comosus. L., Merrill), através de processo tecnológico adequado. 2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de abacaxi próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: variando de branco a marfim; b) sabor: ácido próprio; c) aroma: próprio; d) o suco de abacaxi deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade fixados para o suco de fruta e) 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.</p>
44	2000 UN	<p>CACHORRO QUENTE. Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada e resistente à manipulação e transporte. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: Cachorro quente preparado com pão de cachorro quente de 50g, molho caseiro de tomate, salsicha de frango sem corante. . 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas dos produtos utilizados para a confecção deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Salsicha - 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.</p>
45	2000 Kg	<p>SANDUÍCHE. Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada e resistente à manipulação e transporte. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p>1 – DESCRIÇÃO: Sanduíche preparado com duas fatias de pão fatiado, margarina, queijo mussarela e presunto cozido . 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas dos produtos utilizados para a confecção 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.</p>