



AMOSTRAS DE PRODUTOS

Solicitamos amostras dos gêneros alimentícios referentes às Solicitações de Despesas Nº 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, enviadas para aquisição através de Chamada Pública.

Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras (Anexo X).

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, devido ao espaço de armazenamento dos mesmos na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Erechim/RS.

Serão realizadas duas avaliações:

- 1) Avaliação da documentação exigida: 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.
- 2) Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar e representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE). Todos serão fotografados para servirem de registro durante a vigência do contrato.

Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios da alimentação escolar das escolas dos Sistema Público Municipal de Erechim/RS.

Informamos que, caso haja mais de um produtor para o mesmo produto no Projeto de Venda, cadastrado ou associado junto à Cooperativa ou Associação, deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtores 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 aprove 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 – LEGUMES PROCESSADOS		
1 – CARACTERIZAÇÃO: Produtos descascados crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser entregue embalado a vácuo e refrigerado e produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital		
2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "a vácuo", data de fabricação, lote, data de validade, 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.		
PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Moranga cabotiá (abóbora)	• 01 unidade média de moranga	Nome produtor(es) Data colheita DAP Produtor(es)



GRUPO 2 – 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Banana prata	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	Nome produtor(es) Data colheita DAP Produtor(es)
Laranja valência	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Maçã Eva	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Tangerina Ponkan	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	

GRUPO 3 – CEREAIS (Arroz branco)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O arroz é o produto obtido de grãos sadios de arroz (*Oryza sativa*) que foram submetidos ao tratamento adequado. 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Arroz	01 pacote de 05 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado

GRUPO 3 – CEREAIS (Massa seca)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo refinada fortificada com ferro e ácido fólico, com ovos, adicionada ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo Conchinha. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não poderá conter aromatizantes, corantes (exceto urucum), conservantes e espessantes artificiais. 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, bem como as instruções e tempo de cozimento 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Massa alimentícia seca tipo Conchinha	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado
Massa alimentícia seca tipo Parafuso	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado



GRUPO 3 – CEREAIS (Farinhas)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Deve apresentar-se classificado conforme solicitado em edital e 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, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Ambas devem ser fortificadas com ferro e ácido fólico. 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Farinha de milho	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo
Farinha de trigo	01 pacote de 05 kg por produtor/marca	Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado

GRUPO 4 – LEGUMINOSAS

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Feijão preto	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo
Feijão carioca	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado

GRUPO 5 – 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.

As embalagens do doce de frutas vazias (baldes) deverão ser recolhidas pelo fornecedor após acordo de datas com a Equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Doce de frutas (figo, goiaba e uva)	01 balde de 02 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo
		Alvará de funcionamento do estabelecimento atualizado



GRUPO 6 – LEGUMES, TUBÉRCULOS E VEGETAIS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Legumes e tubérculos 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Alface	01 unidade por produtor que conste no Projeto de Venda	<p>Nome produtor(es) Data colheita DAP Produtor(es)</p> <p>Para os produtos ALHO: Além das solicitações acima citadas, caso conste rótulo impresso, este deverá conter no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem do produto deverá apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.</p>
Alho	01 kg por produtor que conste no Projeto de Venda	
Aipim	01 kg por produtor que conste no Projeto de Venda	
Batata doce	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Batata inglesa	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Beterraba	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Cebola	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Cenoura	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Repolho	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Tempero verde	01 maço de cada produtor que conste no Projeto de Venda	
Tomate	01 kg de cada produtor que conste no Projeto de Venda	

GRUPO 7 – 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 Equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Suco integral de uva	01 frasco de 1,5 Lt por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário atualizado



GRUPO 8 – OVOS

1 – CARACTERIZAÇÃO: O produto deverá 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 Equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Ovos	01 estojo com 03 unidades por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 9 – CARNES

1 – CARACTERIZAÇÃO: As carnes 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 congeladas a uma temperatura de - 12°C a - 18 °C.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Linguiça	01 embalagem padronizada com 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo
Carne gado moída	01 embalagem padronizada com 01 kg por produtor/marca	Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento atualizado
Carne suína, corte pernil sem pele e sem osso	01 embalagem padronizada com 01 kg por produtor/marca	Alvará transporte refrigerado atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado



GRUPO 10 – LEITE E DERIVADOS (Iogurte)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Entende-se por Iogurte os leites fermentados adicionados ou não de substâncias obtidas por coagulação e diminuição do PH do leite ou leite reconstituído, adicionada ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas. O produto deverá 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.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Iogurte	01 litro de cada sabor por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Alvará transporte refrigerado atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 10 – LEITE E DERIVADOS (Leite em pó)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Entende-se 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. Aditivos permitidos: serão aceitos como aditivos unicamente: A) Lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg; B – Antiumectantes, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática. Silicatos de alumínio, cálcio Máximo de 10g/kg separados ou em combinação. Fosfato tricálcico (idem), Dióxido de silício (idem), Carbonato de cálcio (idem), Carbonato de magnésio (idem). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amidos ou farinhas, soro do leite em pó. O produto deverá 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.

As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983).

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação, 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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Leite em pó	01 pacote de 01 kg por produtor/marca	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 de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 10 – LEITE E DERIVADOS (Queijo)

1 – CARACTERIZAÇÃO: Entende-se por queijo prato 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. É um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. O produto deverá 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.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalado à vácuo, 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 queijo embalado, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter orientações sobre as condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Não serão aceitas embalagens fora do solicitado em Edital, ou seja, 02 pacotes de 500 g com quantia de 25 fatias cada.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Queijo	02 pacotes de 500 g, com 25 fatias cada por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Alvará transporte refrigerado atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 11 – PANIFICADOS (Bolacha caseira)

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. Não é permitido o uso de aditivos naturais e artificiais.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Bolacha de polvilho sem leite	01 pacote de 01 kg contendo 60 unidades de bolachas com 10 cm de comprimento e 3 cm de largura de cada produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado
Bolacha caseira de milho sem leite	01 pacote de 01 kg contendo 60 unidades de bolachas com 10 cm de comprimento e 3 cm de largura de cada produtor/marca	

GRUPO 11 – PANIFICADOS (Pães)

1 – CARACTERIZAÇÃO: O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, e que tragam a designação destes ingredientes. Os pães 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 mal cozidos, queimados, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais e artificiais.

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 Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Pão de Sanduíche SEM LEITE	01 forma de 400 g contendo 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada de cada produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado
Pão de sanduíche integral SEM LEITE	01 forma de 400 g contendo 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada de cada produtor/marca	
Pão de leite tipo Cachorro quente	10 unidades de 50 g cada de cada fornecedor/marca	