



## EDITAL DE LICITAÇÃO

**PROCESSO Nº 11517/2018**

**MODALIDADE: Pregão Presencial N.º 120/2018**

**TIPO: MENOR PREÇO**

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão e Decretos Municipais n.º 4.421 de 04 de janeiro de 2017 e n.º 3.198 de 25 de julho de 2007, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO**, do tipo **MENOR PREÇO**, e que, em **18/07/2018 às 08:00 horas** na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida Farrapos, n.º. 509, Bairro Centro, junto ao Almoarifado Central da Prefeitura Municipal de Erechim, receberá propostas e documentação através de Pregoeiro nomeado pela Portaria n.º 16/2018.

### 1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a Aquisição de gêneros alimentícios, para a merenda escolar e vários setores, através de Diversas Secretarias, com recursos MDE, Monitoramento do Sistema Nutricional, ASPS 40 e Próprios, conforme descrito e especificado no ANEXO I – Termo de Referência e demais anexos deste Edital.

### 2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

#### **Envelope n.º 1 - PROPOSTA DE PREÇOS**

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

**Pregão Presencial N.º 120/2018**

Abertura: data e hora da abertura da licitação

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

#### **Envelope n.º 2 - DOCUMENTAÇÃO**

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

**Pregão Presencial N.º 120/2018**

Abertura: data e hora da abertura da licitação

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



### 3. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

3.1.1. Caberá ao Pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

3.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

### 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

4.2. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

4.3. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

4.4. A empresa de pequeno porte e microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, bem como as cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (conforme disposto no art. 3º, II da Lei Complementar 123/2006), deverão comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007)**, ou mediante apresentação de **declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo II), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

4.4.1. A Certidão, ou Declaração, mencionada no item anterior deverá ser entregue no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação, junto ao credenciamento.**

4.4.2. O credenciamento da licitante como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa (enquadrada nas exigências do artigo 34 da Lei 11.488/07), somente será procedido pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, se o interessado comprovar tal situação jurídica, na forma estabelecida no **item 4.4** deste Edital.

4.4.3. A não comprovação de enquadramento da empresa como ME, EPP ou Cooperativa, na forma estabelecida nos itens 4.4 deste Edital, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro, da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.

4.4.4. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e



exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

## 5. CREDENCIAMENTO

**5.1.** A licitante deverá se fazer presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame.

**5.2.** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, atribuindo ao credenciado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente, **acompanhado de cópia do contrato social da empresa.**

**5.3.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**5.4.** Tanto na Credencial como na Procuração deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

**5.5.** O Credenciamento, acompanhado dos documentos da sua comprovação, não serão devolvidos e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação.**

**5.6.** Para exercer o direito de participar do Pregão, é obrigatória a presença de representante da licitante à sessão pública. Não serão aceitos envelopes enviados por via postal ou similar.

**5.7.** Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo item, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item.

**5.8.** O representante, munido de documento de Identidade, deverá apresentar um credenciamento para cada empresa que participará do certame. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

## 6. DA PROPOSTA - Envelope n.º 1:

**6.1.** A proposta deverá seguir o modelo do Anexo I, ser entregue em envelope lacrado, sem rasuras e conter:

- a) **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E PREÇO TOTAL;**
- b) **MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;**
- c) **VALIDADE DA PROPOSTA**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,
- d) **LOCAL, DATA E ASSINATURA.**

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

**6.2.** Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais.**



**6.3.** Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

**6.4.** Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

**6.5.** Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.

**6.6.** Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

**6.7.** Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

## **7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope n.º 2:**

**7.1.** A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em Dívida Ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c)** certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- d)** certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e)** declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
- f)** declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- g)** certidão negativa de falência expedida pela Comarca do distribuidor da sede da pessoa jurídica. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica a matriz do estabelecimento.
- h)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011).
- i)** alvará de licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas.

### **Para as empresas vencedoras dos itens 02 A 52, da Alimentação Escolar:**

- j)** Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;
- k)** Alvará emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, consoante alínea anterior, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos.



**OBS: Para as empresas vencedoras dos itens da Alimentação Escolar serão solicitadas mensalmente as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos Gestores do Contrato.**

**7.2.** As empresas portadoras de **CRC (Certificado de Registro Cadastral)** expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”, “g” e “h” do item **7.1**. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.

**7.3.** No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

## **8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES**

**8.1.** Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro receberá os envelopes n.º 1 - Proposta e n.º 2 - Documentação e procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas, verificando a aceitabilidade quanto ao objeto, classificando o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente a de menor preço.

**8.1.1.** As empresas que ofertarem produtos em desacordo com o solicitado em Edital, terão as suas propostas desclassificadas, sendo excluídas da fase de lances.

**8.2.** Quando não forem verificadas no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem **8.1**, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**8.3.** Será dado início a etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

**8.4.** O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de preço. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e, não havendo mais lances de menor preço, será realizado o sorteio.

**8.4.1.** Os lances serão pelo **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

**8.5.** Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances já ofertados, após abertos os envelopes n.º 1 - Proposta, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

**8.6.** A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

**8.7.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pela Administração.



**8.7.1.** Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor.

**8.8.** Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do **empate ficto**, previsto no art. 44, §2º da Lei Complementar 123/2006, sendo assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao disposto no **item 4.4** deste Edital.

**8.8.1.** Entende-se como **empate ficto** aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, bem como pela cooperativa, sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**8.8.2.** Ocorrendo empate ficto, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A microempresa, a empresa de pequeno porte ou cooperativa, detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será considerada vencedora do certame.

**b)** Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item **8.8.1** deste Edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

**8.9.** Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa satisfizer as exigências do item **8.8.2** deste Edital, será considerado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

**8.10.** O disposto nos itens **8.8** a **8.9** não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

## **9. DA HABILITAÇÃO**

**9.1.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e preço, decidindo motivadamente a respeito.

**9.1.1.** A habilitação ficará condicionada a análise das amostras dos itens

**9.2.** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

**9.3.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o(s) item(s) do certame.

**9.4.** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o(s) item(s).

**9.5.** Nas situações previstas nos subitens **9.3** e **9.4**, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.



**9.6.** Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

**9.7.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá **manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata**, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do primeiro dia útil após o término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**9.7.1.** A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

**9.8.** O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**9.9.** Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o(s) item(s) à licitante vencedora do certame.

**9.10.** Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos, na qual será **obrigatória** a presença de todas as licitantes, **sob pena de desclassificação da proposta e decadência dos direitos das mesmas, inclusive quanto a recursos.**

**9.11.** A microempresa, empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender ao item **4.4** deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no **item 7.1** alíneas **“a”**, **“b”**, **“c”**, **“d”** e **“h”** terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

**9.12.** O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**9.12.1.** A não regularização da documentação no prazo fixado no item **9.11**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**9.13.** O benefício de que trata o item **9.11** não eximirá a microempresa, empresa de pequeno porte ou a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

**9.13.1.** Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.

**9.14.** Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

**9.14.1.** O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do(s) item(s) proposto(s).

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.



**10.2.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.

**10.3.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.

## **11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**a)** entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;

**b)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**c)** providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;

**d)** arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

**e)** aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;

**f)** arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

## **12. DA ENTREGA**

**12.1.** Os produtos deverão ser entregues periodicamente, durante 12 meses, conforme solicitação do Gestor do Contrato, que enviará documento oficial solicitando a quantidade necessária.

### **Locais de entrega:**

- Empenhos da Secretaria Municipal de Saúde deverão ser entregues no Almoarifado da Secretaria de Saúde; Av. Santo Dal Bosco, 239, 54-35207200 (Jaqueline Coltro). A entrega deverá ser efetuada em até 24h (vinte e quatro horas) após a solicitação.

- Empenhos das demais Secretarias deverão ser entregues no Almoarifado Central, Av. Farrapos nº 509, telefone 54-3522-6201.(Rafael Montiel). A entrega deverá ser efetuada em até 24h (vinte e quatro horas) após a solicitação.

**12.2. Itens da Alimentação Escolar (02 a 52):** Os gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar passarão por avaliação documental e sensorial da equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar e, com posterior emissão de Parecer Técnico de aprovação dos produtos. **Os produtos deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme a relação de endereços constantes no **ANEXO III**, parte integrante deste edital. Somente serão aceitos os produtos e marcas aprovados no Parecer Técnico.

**12.3.** No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas



no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

**12.4.** As agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde. Todos os produtos de origem animal e derivados, deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**12.5.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada, somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, em Guia de Entrega e Recebimento, em duas vias de igual teor e acompanhadas de Planilha de controle. A entrega deverá obedecer às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.

**12.6.** A escola ou entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

**12.7.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídas sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas. Os Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

**12.8.** A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega e recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.

**12.9.** Se, os servidores responsáveis pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

**12.10. Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, e os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração com alvará atualizado. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo autorizado para esta finalidade ou alocado, desde que a documentação seja apresentada no envelope nº1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.**

**12.11.** Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

**12.12.** Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias quando se dará as entregas, devendo a mesma possuir **pessoal disponível e uniformizado**, identificação da empresa e boné ou touca, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.



**12.13.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento, nos horários das 07h30min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, mediante duas Guias de Recebimento e Entrega ambas assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela escola, sendo que uma via da Guia de Recebimento e Entrega ficará no local e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

**12.14.** Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos serão entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação, mediante duas Guias de Entrega e Recebimento de igual teor, assinadas legivelmente e carimbadas pelo responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.

**12.15.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.

**12.16.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, entre outros dados. Conforme Lei Federal nº8.078/90 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.

### **13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**13.1.** O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

**a) PROVISORIAMENTE**, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no Edital de licitação;

**b) DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

**13.2.** A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.



**13.3.** O produto recusado será considerado como não entregue.

**13.4.** Os custos de retirada e devolução dos produtos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.

**13.5.** A empresa contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação do Gestor da Compra.

#### **14. PAGAMENTO**

**14.1.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e **aceitação dos produtos**, mediante apresentação de nota fiscal.

**14.2.** Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelos gestores mensalmente com as notas fiscais.

##### **Para os itens da alimentação escolar:**

**14.3. Os pagamentos dos produtos adquiridos para alimentação escolar somente serão liberados mediante apresentação dos documentos de habilitação atualizados.**

**14.4.** A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para a contratante, deverá(ão) estar em condições conforme foram entregues, devendo a contratada orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.

**14.5.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas fiscais conforme os itens entregues e constantes no referido empenho. Na nota fiscal, deverá constar a descrição breve do(s) produto(s) conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal.

**14.6.** Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues. Nas informações adicionais da nota fiscal, deverá ser informado: o número e ano do empenho, o nome do projeto atividade na qual foram empenhados os produtos e demais informações solicitadas a pedido da Divisão de Alimentação Escolar da SMEd que julgarem necessárias.

**14.7.** As notas fiscais deverão ser emitidas e entregues mensalmente e/ou conforme solicitação dos gestores de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitados, na Secretaria Municipal de Educação, acompanhado da documentação solicitada pelos gestores referente a documentação de habilitação.

**14.8.** As Guias de Entrega e Recebimento de solicitação assinadas e carimbadas e Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as gestoras semanalmente que entregarão atesto de recebimento das guias e total de mercadorias a ser emitida nota fiscal no final do mês após o vigésimo sexto dia do mês. Em caso de atraso no envio das notas fiscais e das guias de solicitação assinadas e carimbadas por parte da contratada, esta não poderá solicitar urgência no pagamento à CONTRATANTE. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência por parte dos gestores do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento.

**14.9.** É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com a Divisão de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber as Guias de Entrega e



Recebimento e a Planilha de resumo se entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar aos gestores do contrato.

**14.10.** As Notas Fiscais bem como as Guias de Entrega e Recebimento assinadas no mês em vigor, deverão ser entregues até a data limite do vigésimo sexto dia do mês seguinte para que possa ser emitido o relatório contábil a ser entregue ao Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação.

**14.11.** As Guias de Entrega e Recebimento não assinadas, não carimbadas pela escola e entidade, não serão consideradas para pagamento, sendo a contratada comunicada pelos gestores durante a conferência das Guias de Entrega e Recebimento com a Planilha de Resumo de entrega para emissão do Atesto de recebimento de Guias assinadas.

## **15. AMOSTRAS (PARA OS ITENS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: 02 A 52)**

**15.1.** Conforme a Resolução CD/FNDE N°26/2013, a Contratante se dá o direito de solicitar apresentação de amostras pela licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a realização do certame.

**15.2.** Os produtos deverão ser entregues conforme critérios de avaliação descritos no ANEXO I – Termo de Referência com as respectivas solicitações de compra para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

**15.2.1. Deverá vir uma amostra de cada marca informada pela licitante vencedora conforme solicitado no ANEXO VII – Relação de Amostra deste edital. Serão realizadas duas avaliações conforme consta informações no referido anexo.**

**15.3.** Serão solicitadas amostras **somente** de produtos novos; os produtos – marcas que já estão sendo utilizados e já foram aprovados em parecer do processo 18/2018 não serão necessárias novas amostras bem como documentação do mesmo; para produtos novos seguir o ANEXO IV E V presentes neste edital;

**15.4.** Serão realizadas duas avaliações:

**15.4.1. Avaliação da documentação exigida:** documentação desatualizada, falsificada, sem procedência, 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.

**15.4.2. Avaliação Sensorial:** a amostra será avaliada pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar. Todos serão fotografados para servirem de registro durante a vigência do contrato.

**15.5.** Caso haja necessidade de maiores informações acerca do produto, estas serão solicitadas pela equipe de Nutricionistas responsáveis pela elaboração do Parecer Técnico.

**15.6.** Produtos de origem animal e derivados deverão vir com registro do produto no SIM – Sistema de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde, Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou SIF – Serviço de Inspeção Federal, dados do fabricante, informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja, informações nutricionais, quantidade (grama/kg), data de fabricação, data de vencimento e, se fracionado pela licitante vencedora, informar o nome da



empresa.

**15.7.** Em caso da documentação ou do produto apresentado pela licitante vencedora não ser aprovado ou não atender as exigências do edital, será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente. Caso não haja aprovação da documentação e do produto dos próximos colocados aprovados, o produto será cancelado.

**15.8.** O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar a documentação ANEXO V e acompanhado de uma amostra correspondente a porção descrita no edital – Ex: 1 kg ou 1 unidade ou 1 pacote, de cada produto novo, na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com sede na Av. Farrapos, nº 603, em data a ser publicada conforme acordado na Ata do Pregão Presencial, para a avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de habilitação.

**15.9.** O resultado da análise será publicada em Parecer Técnico a ser emitido após apresentação e análise da documentação e das amostras.

**15.10.** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

**15.11.** O licitante deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado, e que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.

**15.12.** 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 marca ou fornecedor, 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 aceito, 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.

## **16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

**16.1.** Caso a empresa vencedora se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

a) advertência, por escrito:

b) multa sobre o valor global da contratação:

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**16.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar



justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério da CONTRATANTE a sua aceitação.

**16.1.2.** Vencido(s) o(s) prazo(s), a CONTRATANTE oficiará à contratada comunicando-a da data limite.

**16.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 16.1.

**16.1.4.** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.

**16.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, a CONTRATANTE rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.

**16.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato.

**16.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato, e das demais cominações legais.

**16.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**16.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações da CONTRATANTE, pela CONTRATADA, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.

**16.2.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber da CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

**16.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que a CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 16.1.

**16.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

## **17. CONTRATO**

**17.1.** Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração, convocará no prazo de até 05



(cinco) dias, o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair no direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

**17.2.** Caso a empresa adjudicatária não assine o Contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para nova negociação até chegar a um vencedor ou recomendar a revogação da licitação independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei Federal n.º 8.666/93.

## **18. RESCISÃO**

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

## **19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

No ano de 2018, os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

02.01.04.122.0002.2004.3.3.90.30.07.00.00  
04.01.04.122.0004.2012.3.3.90.30.07.00.00  
09.01.10.301.0008.2036.3.3.90.30.07.00.00  
09.01.10.301.0008.2037.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2062.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2066.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2067.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.361.0010.2070.3.3.90.30.07.00.00  
11.02.12.363.0010.2084.3.3.90.30.07.00.00  
14.01.06.122.0014.2103.3.3.90.30.15.00.00

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

**20.2.** A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

**20.3.** A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

**20.4.** Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim – RS, CEP 99700-112, telefone (54) 3522-4443.

**20.5.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em



vigor.

**20.6.** O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

**20.7.** Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Erechim, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

**20.8.** O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

**20.9.** Integram este Pregão:

**ANEXO I – Termo de Referência**

**ANEXO II – Modelo de Declaração para ME-EPP**

**ANEXO III – Relação de Endereços de Entrega dos Gêneros Alimentícios**

**ANEXO IV – Ficha Técnica de produtos processados**

**ANEXO V – Documentação para apresentação de amostras**

**ANEXO VI – Fundamentação Legal Vigente dos Alimentos Solicitados**

**ANEXO VII – Fundamentação Legal Consultada**

**ANEXO VIII – Declaração de Produção de Cooperados/ Associados (em caso de participação de cooperativas, associações de produtores rurais e agroindústrias)**

**ANEXO XI – Minuta do Contrato**

Erechim, RS, 03/07/18.

JAQUELINE MIOLO  
Chefe da Divisão de Licitações

ANDRÉIA FRUSCALSO  
Pregoeira Oficiala



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO 11517/2018**  
**Pregão Presencial Nº: 120/2018**

**1 – OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando Aquisição de gêneros alimentícios, para a merenda escolar e vários setores, através de Diversas Secretarias, com recursos MDE, Monitoramento do Sistema Nutricional, ASPS 40 e Próprios.

**2 – JUSTIFICATIVA**

Os produtos a serem adquiridos referente serão utilizados para atender às diversas secretarias municipais, uma vez que os mesmos são necessários tanto para o público interno (servidores) como para o público externo (contribuintes, empresas e demais pessoas). São itens de consumo diário, utilizados no preparo de chás e cafés nos diversos setores da Administração Pública Municipal e ainda, alguns itens serão utilizados em eventos oficiais.

Na oportunidade também serão adquiridos gêneros alimentícios para complementação dos cardápios da Alimentação Escolar, elaborados conforme Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. A aquisição dos alimentos tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. A Alimentação Escolar não pode ser vista apenas como um programa de suplementação alimentar, mas também como um importante instrumento de educação. A responsabilidade compartilhada entre sociedade e setor público é o caminho para a construção de modos de vida que tenham como objetivo central a promoção da saúde e a prevenção das doenças. A oferta dos alimentos deve auxiliar no resgate de hábitos alimentares saudáveis, e a escola, deve proporcionar um ambiente favorável para que os alunos sejam conscientizados da importância de se alimentar adequadamente.

**3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS**

| Item | Qtd/Uni     | Preço Unitário | Preço Total | Especificação   |
|------|-------------|----------------|-------------|---|
| 1    | 50,0000 UN  |                |             | Água Mineral de 20 Litros - Bombona Não Reciclada   |
| 2    | 100,0000 KG |                |             | ABOBRINHA ITALIANA - Denominação botânica: Cucurbita pepo. Também pode ser denominada de Menina-brasileira (Curubita moschata). Pelo Líquido: kg<br>1- DESCRIÇÃO: Hortaliza é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento |



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

3 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

Achocolatado - Instantâneo, enriquecido com 8 vitaminas, ingredientes: açúcar cristal; cacau em pó lecitinado; sal refinado; mistura mineral vitamínica (vitamina C, niacinamida, vitaminas B6, B2, B1, A, ácido fólico e vitamina B12) e aromatizante natural reforçado de baunilha; informação nutricional em 23,8 g de pó: valor calórico 90 Kcal, carboidrato 21 g, proteína 1 g, gordura total 0 g, gordura saturada 0 g, colesterol 0 g, fibra alimentar 1,5 g, cálcio 7 mg, ferro 1 mg, sódio 0 g, vitaminas A 210 mg/ B1 0,3 mg/ B12 0,42 mg/ B2 0,32 mg/ B6 0,42 mg/ ácido fólico 30 mcg/ vitamina C 15 mg/ niacina 3,9 mg. Embalagem em caixa de papelão contendo 10 sacos de polietileno leitoso de 1Kg cada/ prazo de validade doze meses.

4 800,0000 PC \_\_\_\_\_

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1. DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de 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 99,3% de sacarose; b) ser fabricado de suco de cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais; c) apresentar na rotulagem nutricional obrigatória as seguintes informações nutricionais de acordo com a declaração simplificada do açúcar cristal: 1. valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente.

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

5 200,0000 SH \_\_\_\_\_

Alho Graúdo Branco - Denominação botânica: Allium sativum L.. Bulbo intacto. Sachê de 200g.

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



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

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

6 400,0000 PC \_\_\_\_\_

Amido de milho. - Embalagem primária: pacote PE leitoso. Peso Líquido: 01kg O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 - DESCRIÇÃO: amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.), fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (*Zea mays*, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

7 1.000,0000 PC \_\_\_\_\_

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.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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.

8 500,0000 PC \_\_\_\_\_

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

1 - DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado". Denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c) ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

9 7.000,0000 KG \_\_\_\_\_

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar



golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

10 4.000,0000 KG \_\_\_\_\_

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

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

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

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

11 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

Batata Inglesa - Denominação botânica: Solanum tuberosum L.  
Peso líquido: kg.

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



12 1.000,0000 PC

Bolacha de água e sal - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:** aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** de acordo com a legislação sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidade, parasitos e larvas. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 130 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 21 g de carboidratos; 2,8 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,8 g de gordura saturada; 0,9 g de fibra; 178 mg de sódio.

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

13 1.000,0000 PC

Bolacha de chocolate - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

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

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:** aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** de acordo com a legislação sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características. **COMPOSIÇÃO:** deverá conter farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 129 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 22 g de carboidratos; 2,0 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,9 g de gordura saturada; 0,8 g de fibra; 99 mg de sódio.

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



14 1.500,0000 PC

Biscoito Doce Sabor Leite - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

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: deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fosfato tricálcico, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten;. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 130 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,5g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1,0g de gorduras trans; 1,0 g de fibra alimentar; 108mg de sódio e 49 mg de cálcio.

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

15 1.000,0000 PC

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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



leite. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 127 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 3,7g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,6g gorduras trans; 1,3g de fibra alimentar; 1,3g e 360mg de sódio.

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

16 600,0000 LT

Café em pó solúvel - Embalagem de lata com tampa plástica. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), informação nutricional. Peso Líquido: 200g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características: a) ORGANOLÉTICAS: aspecto de pó fino ou granulado; coloração castanho-escuro; cheiro e sabor próprios; b) FÍSICAS E QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

17 300,0000 KG

Carne bovina de segunda magra sem osso, corte: músculo. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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, corte músculo, 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.

18 1.500,0000 KG \_\_\_\_\_

Carne bovina de segunda sem osso - (paleta sem músculo, acém) 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). Apresentar rótulo com as seguintes informações:

a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional; e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser rotulado conforme

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

1 - DESCRIÇÃO: 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.

19 3.200,0000 KG \_\_\_\_\_

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

1- DESCRIÇÃO: Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada em ambiente destinado para esta finalidade.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, congelada da, com temperatura mínima de -18°C,, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, 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. Descrição do produto; 2. Registro no SIM, CISPOA ou SIF; 3. Procedência e lote; 4. Data de fabricação e validade; 5. Nome, endereço, telefone, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, 6. Quantidade (peso) e, 7. Informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne, junto ao fornecedor.

20 500,0000 CX \_\_\_\_\_

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). Camomila - é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto é designado "Camomila" e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

21 100,0000 PC \_\_\_\_\_

Colorífico - Embalagem: plástico transparente, atóxico, resistente a manipulação e ao transporte. Peso líquido: 01 kg. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade bem como informações sobre o produto e procedência. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis 2 -

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução CNNPA nº12, de 1978. a) Aspecto: pó fino b) cor alaranjada c) cheiro próprio d) sabor: próprio e) 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.

22 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

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

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

23 1.000,0000 LT \_\_\_\_\_

Extrato de Tomate - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 880 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::

1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o produto deverá apresentar as seguintes características: a) GERAIS: o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) ORGANOLÉTICAS: apresentar aspecto de massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. O extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado, após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

24 500,0000 PC \_\_\_\_\_

Farinha de Trigo Especial - Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de



papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

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

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

25 100,0000 PC

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

26 800,0000 KG

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO MOÍDO. 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 aos transportes). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

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

2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) deve ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.



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

27 500,0000 PC

Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto. 1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20 g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17 g, proteínas: 1,6 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 71 g. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

28 8.250,0000 PC

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: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

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

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) 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.



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

29 440,0000 PC \_\_\_\_\_

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

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

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

30 100,0000 EB \_\_\_\_\_

Louro - Denominação botânica: *Rosmarinus officinalis* e *Laurus nobilis* L. Devem embalado e rotulado. Peso líquido: 8g.

1 - DESCRIÇÃO: Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor. Louro é a folha do *Laurus nobilis*, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem desidratadas; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a) maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

31 4.000,0000 KG \_\_\_\_\_

Maçã - Denominação botânica: *Malus domestica* Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais



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

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

32 2.500,0000 KG \_\_\_\_\_

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

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

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

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

33 1.500,0000 PT \_\_\_\_\_

Margarina Vegetal Sem Sal Não Hidrogenada - Embalagem: pote de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados a alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea quando presente não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: Não ser produzida a partir de gordura vegetal hidrogenada e sim de óleos vegetais interesterificados b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e

Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a

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



34

200,0000 PC

Massa Alimentícia Seca de Sêmola Cabelo de Anjo - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucun e cúrcuma. Embalagem :plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1-DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "espaguete", "aletria", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: A massa alimentícia solicitada será classificada:

1. segundo seu teor de umidade: Massa Seca - quando foi submetida a processo de secagem. 2. 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 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias devem trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão".

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

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

35

100,0000 PC

Massa de letrinha - 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: 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e 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.

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

### 3 AVALIAÇÃO

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

36 1.000,0000 PC

Massa penne - 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: 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e 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.

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

### 3 AVALIAÇÃO



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

37 1.000,0000 PC \_\_\_\_\_

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

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Q

do preparadas

pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

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

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

38 800,0000 FR \_\_\_\_\_

Óleo de soja refinado - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Embalagem: Frasco. Peso Líquido: 900 mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja é o que sofreu processo tecnologicamente adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização , ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis; b) obtidas de



matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário; c) apresentar isenção de substâncias estranhas a sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

39 1.000,0000 PC \_\_\_\_\_

Pão de cachorro quente - 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 10 unidades de 50g cada, acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

40 200,0000 PC \_\_\_\_\_

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

1 DESCRIÇÃO: Sagu é preparado de fécula de mandioca que por sua vez é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O amido de mandioca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica. Além de dar um bom mingau com leite, transforma-se em saborosas sobremesas, quando misturado ao vinho ou suco de frutas. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será



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

41 400,0000 PC \_\_\_\_\_

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:

1 DESCRIÇÃO: Sal iodado comum refinado constituído de cristais de granulação uniforme.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Isento de impurezas e umidade; b) acondicionado em saco plástico transparente, íntegro, atóxico, não violado, resistente, vedado hermeticamente, limpo, contendo 01 kg de peso líquido. c) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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

42 500,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). 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: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

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

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.

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

43 2.500,0000 KG \_\_\_\_\_

Apresentado Fatiado ou Ralado - APRESUNTADO FATIADO OU RALADO - embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. Embalagem: O produto deverá ser embalado À VÁCUO 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). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c)



data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional., e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. Poderá ser solicitado também apresentado ralado. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g. 1 **DESCRIÇÃO:** Entende-se por Apresentado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Classificação: trata-se de um produto cozido; b) Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura; c) Ingredientes Opcionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal; açúcares, maltodextrina; Condimentos, aromas e especiarias. Aditivos intencionais Nota: Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada; d) os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento Técnico vigente; e) o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência e laudo técnico do fabricante por conta do fornecedor; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

44 1.000,0000 KG \_\_\_\_\_

Pernil suíno sem pele com osso - Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela com osso. 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 1 kg. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18° obedecendo sempre a rotulagem. 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; 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.

45 200,0000 PC \_\_\_\_\_

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

1 - **DESCRIÇÃO:** Pó para pudim é um produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto



alimentício, submetidos ou não a posterior aquecimento.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: Açúcar cristal, amido de milho, sal, cacau em pó, aroma artificial de chocolate, baunilha, morango, coco, caramelo, corantes alimentares. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informações nutricionais em 20 g: valor energético: 70 a 80 calorias, carboidratos: 15 a 20 g, proteínas: 0 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 35 a 40 mg.

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

46 1.000,0000 KG \_\_\_\_\_

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: 01 kg. O produto deverá apresentar fabricação máxima de 15 dias para fracionamento e entrega máxima até 3 dias após o fracionamento dentro do prazo de validade. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.

1 DESCRIÇÃO: queijo prato conforme o regulamento técnico de Identidade e Qualidade. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite pasteurizado, fermento 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.

47 200,0000 KG \_\_\_\_\_

Salsicha sem corante - 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). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem original do fabricante de 2,5 kg, 3 kg ou 4kg. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. a) Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b)



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

48 4.500,0000 UN \_\_\_\_\_

Esfiha aberta assada com recheio de frango - ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, 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 a unidade. 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: 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. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

49 2.000,0000 UN \_\_\_\_\_

Esfiha aberta assada com recheio de pizza - ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO TIPO PIZZA. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, 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 a unidade. 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: 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, apresuntado, 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.

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

50 100,0000 EB

Iogurte zero lactose e zero açúcar. - Embalagem: cartela de 360g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 - DESCRIÇÃO: Iogurte é o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterelizado, por fermentos lácteos próprios. O iogurte zero lactose e zero açúcar tem na sua composição a substituição do açúcar cristal ou refinado por edulcorantes (adoçantes) para que atendam a sua finalidade de uso por pessoas com dieta com restrição de açúcares simples e de lactose.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango, água, amido modificado, fosfato tricálcico, lactato de cálcio, vitaminas A e D, corante natural, carmim, cochonilha, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sucralose. Aromatizante, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido e espessante pectina), leite desnatado, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Aromatizado artificialmente. Contém glúten b) INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: fornecer 55 a 60 Kcal; para porção de 90g ; Carboidratos: 2 a 5 g; Lactose: 0 g; Frutose: 0 g; Sacarose: 0,0 g; Proteínas: 3,5 a 4 g; Gorduras totais: 2 a 3 g; Gorduras saturadas: 1 a 1,5 g; Gorduras Trans: 0,0g; Gorduras Monoinsaturadas: 0,0g; Gorduras Poli-insaturada: 0,0g; Colesterol: 0,0mg; Sódio: 60 a 65 mg; Cálcio: 100 a 130 mg. c) 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.

51 200,0000 L

Leite de soja - Embalagem: UHT. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: dados do fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Alimento com Soja 100% vegetal, sem adição de açúcar e sem colesterol e lactose.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: água, extrato de soja, fosfato tricálcico, amido modificado, sal, espessante celulose microcristalina, carragena e caboximetilcelulose, aromatizantes, edulcorantes ciclamato de cálcio (21,5mg/100mL) e acessulfame K (13,3mg/100mL) e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten; b) INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 58 Kcal por porção de 200 mL; Carboidratos: (açúcares: 2,0g, sacarose: 0g, Lactose: 0g), Proteínas: 5,2g; Gorduras Totais: 3,3g (Saturadas: 0g, Trans: não contém, Monoinsaturadas: 0,8g; Polinsaturadas: 2,0g), Colesterol: 0mg; Sódio: 90mg; Cálcio: 240mg.

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.

52 100,0000 UN \_\_\_\_\_

Sobremesa de soja. Sabor chocolate. - Produto de consistência cremosa, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Bandeja plástica com 2 copos de 100g cada.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA - 1- DESCRIÇÃO: Sobremesa de soja cremosa, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol destina-se ao consumo de indivíduos com intolerância a lactose, carboidrato presente na composição química do leite de vaca. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o produto próprio para o consumo deverá apresentar os seguintes ingredientes: água, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal, amido modificado, cacau em pó, proteína isolada de soja, sal, aroma idênticos aos naturais de leite, cacau ao leite e baunilha, espessante carragena, corante natural caramelo, antioxidante TBHQ e acidulante ácido cítrico; b) Informações nutricionais para cada porção de 100g: 130 calorias, 23g de carboidratos, 2g de proteína, 38mg de sódio e não conter gorduras trans e nem colesterol; c) 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

53 80,0000 PC \_\_\_\_\_

Água mineral sem gás 500ml, pacote c/ 12 un

54 60,0000 PC \_\_\_\_\_

Água mineral c/ gás 500ml, pacote c/ 12 un

55 400,0000 PC \_\_\_\_\_

Açúcar cristalizado branco, 5Kg

56 1.900,0000 PC \_\_\_\_\_

Café em pó 500g\*, com Selo de pureza ABIC - fechado a alto vácuo perfeitamente identificada no rótulo

57 200,0000 CX \_\_\_\_\_

Chá de camomila, caixa c/ 10 sachês

58 200,0000 CX \_\_\_\_\_

Chá de cidreira, caixa c/ 10 sachês

59 200,0000 CX \_\_\_\_\_

Chá de Erva Doce - Denominação botânica Pimpinella anisum L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea"(Thea sinensis e outras).Erva-doce - é o fruto da Pimpinella anisum,L. O produto é designado "erva-doce", "anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de erva doce deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua



constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

|   |             |       |       |
|---|-------------|-------|-------|
| 60  | 200,0000 CX | _____ | _____ |
| Chá de frutas cítricas, caixa c/ 10 saches  |             |       |       |
| 61  | 250,0000 CX | _____ | _____ |
| Chá de frutas vermelhas, caixa c/ 10 saches   |             |       |       |
| 62  | 160,0000 PC | _____ | _____ |
| Chá de maçã seca* embalagem c/ 1kg  |             |       |       |
| 63  | 200,0000 CX | _____ | _____ |
| Chá de pêssego, caixa c/ 10 saches  |             |       |       |
| 64  | 150,0000 CX | _____ | _____ |
| Chá de abacaxi, caixa c/ 10 saches  |             |       |       |
| 65  | 500,0000 PC | _____ | _____ |
| Açúcar cristalizado 2kg*  |             |       |       |
| 66  | 100,0000 PC | _____ | _____ |
| Macarrao talharin, 500g   |             |       |       |
| 67  | 100,0000 UN | _____ | _____ |
| Óleo de soja refinado, embalagem de 900ml   |             |       |       |
| 68  | 30,0000 PC  | _____ | _____ |
| Arroz tipo 1, grão longo, pacote de 5 kg  |             |       |       |
| 69  | 20,0000 UN  | _____ | _____ |
| Sal - embalagem 1 kg*   |             |       |       |
| 70  | 30,0000 UN  | _____ | _____ |
| Doce de frutas cremoso, 2kg - Ingredientes: xarope de glicose, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio, não contém glúten. Informação nutricional: porção de 20g (1 colher de sopa); valor calórico 62 kcal; carboidrato 14g; proteína 0g; gordura total 0g; gordura saturada 0g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0,7g; sódio 0mg; prazo de validade 1 ano.<br>Sabores: uva, abóbora com côco e marmelo. |             |       |       |
| 71  | 30,0000 UN  | _____ | _____ |
| Doce de leite 1kg - Doce de leite 1kg: Embalagem: balde plástico com tampa plástica. Peso   |             |       |       |



Líquido: 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 **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.

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.

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.

72

40,0000 PC

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

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**

1 **DESCRIÇÃO:** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características



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

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

73 20,0000 PC \_\_\_\_\_

Farinha de milho média. - Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, não transgênica. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

74 100,0000 LT \_\_\_\_\_

Extrato de Tomate, embalagem de 350g

75 36,0000 UN \_\_\_\_\_

Vinagre tinto, 750ml

76 14,0000 KG \_\_\_\_\_

Banana caturra, grau médio de amadurecimento, boa qualidade

77 14,0000 KG \_\_\_\_\_

Maça tipo gala de boa qualidade

78 6,0000 PC \_\_\_\_\_

Bolacha doce tipo Maria 800 g - Ingredientes: farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e amônio, aromatizante artificial e estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha, metabissulfito de sódio. Contém glúten, quantidade por porção de 7 biscoitos: valor calórico: 160 kcal. Carboidrato 30g. Proteína 4g. Gordura total 3g. Gordura saturada 1g. Colesterol 0mg. Fibra alimentar 0g.

79 52,0000 CX \_\_\_\_\_

Água mineral sem gás, copos de 200ml - Caixa c/ 48 unidades.



#### **4 – OBSERVAÇÕES**

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

Salienta-se que as empresas devem continuar apresentado seu Credenciamento e os dois envelopes (1-Propostas e 2-Documentação), além de trazer suas propostas em mídia eletrônica (CD/ pen drive), conforme especificações contantes no próprio sistema/programa.

O Syspropostas é totalmente livre/gratuito e encontra-se disponível para download no site <http://www.pmerechim.rs.gov.br/licitacoes/textos/5/sistema-de-cotacoes-sysprot>. Já o arquivo eletrônico com os itens desta licitação está nos anexos do edital (arquivo .xml). Qualquer dúvida quanto a sua utilização a empresa interessada pode entrar em contato com a Pregoeira responsável, 54-3522 4443.

A utilização ou não desta sistemática de cotação não veda a participação de qualquer licitante uma vez que o sistema/programa serve apenas para facilitar os trâmites realizados durante a sessão.

**Informar objetiva e legivelmente, o nome do responsável pela assinatura de contrato. A informação poderá ser colocada dentro do envelope 01-Proposta de Preços ou entregue em separado à Pregoeira.**

JAQUELINE MIOLO  
Chefe da Divisão de Licitações

ANDRÉIA FRUSCALSO  
Pregoeira Oficiala



## ANEXO II

### MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_ (nº) \_\_\_\_, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e Data

---

Nome e Ass. Representante Legal

---

Nome e Ass. Contador – CRC



### ANEXO III

#### RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROCESSO LICITATÓRIO – PREGÃO PRESENCIAL

#### 1) ESCOLAS DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE ERECHIM, ENTIDADES CADASTRADAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA

| ESCOLA   | ENDEREÇO                               | BAIRRO               |
|--|--|----------------------|
| EMEI. Bôrtolo Balvedi  | Rua Bortolo Balvedi, nº 1388           | São Caetano          |
| EMEF. Cristo Rei – CAIC  | Rua São Martinho, nº 351               | Cristo Rei           |
| EMEF. Caras Pintadas   | Rua Frederico Ozanan, nº 273           | São Vicente de Paula |
| EMEF. Dom Pedro II   | Rua Francisco Bussata, nº 121          | Progresso            |
| EMEF. Luiz Badalotti   | Rua Fulgêncio M. Coffy, nº 680         | Atlântico            |
| EMEF. Othelo Rosa  | Rua Belo Cardoso, nº 1446              | Presidente Vargas    |
| EMEF. Othelo Rosa – Educação Infantil                                  | Rua Antônio Zuchi, nº 28               | Presidente Vargas    |
| EMEF. Paiol Grande   | Rua Sueli Maria Girardello, nº 205     | Paiol Grande         |
| EMEI. Dom João Aloísio Hoffmann  | Rua Santa Bárbara, nº 28               | Progresso            |
| EMEI. Dr. Ruther Alberto Von Mühlen                                    | Rua Vinte de Setembro, nº183           | Espírito Santo       |
| EMEI. Dr. Ruther Alberto Von Mühlen – Anexo E.E. Irmão Roberto Teódulo | Rua José Oscar Salazar, nº 1715        | Três Vendas          |
| EMEI. Estevam Carraro  | Rua Antônio Lando, nº 180              | Estevam Carraro      |
| EMEF. Jaguaretê  | Distrito de Jaguaretê                  | Interior             |
| EMEI. Irmã Consolata   | Rua Joaquim de Moura Faitão, nº 915    | Koller               |
| EMEI. São Cristóvão  | Rua Dr. José Bisognin, nº 401          | São Cristóvão        |
| EMEI. São Cristóvão – Anexo Associação Assistencial Madre Alix         | Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90 | Vitória II           |
| EMEI. São Cristóvão – Anexo CECRIS                                     | Rua Maria Agnes Graber, nº 94          | São Cristóvão        |
| E.E.E. Branca de Neve – A.P.A.E.                                       | Rua Otto Eduardo Müller, nº 34         | Boa Vista            |



|   |                               |            |
|---|-------------------------------|------------|
| Associação de Amparo à Maternidade e a Infância –<br>ASSAMI | Rua Machado de Assis, nº 1290 | Bela Vista |
|---|-------------------------------|------------|

\* Poderão, durante o ano letivo, serem acrescentados novos locais de entrega.

## 2) ENTREGA DE LANCHES DA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA

| LOCAL  | ENDEREÇO                         | BAIRRO      | HORÁRIO CEJA                                |
|--|----------------------------------|-------------|---|
| C.E.J.A. - E.E. João Caruso                            | Rua Maria Thereza Fávero, nº 121 | Três Vendas | Manhã – 9 h                                 |
| C.E.J.A – Aurora Alimentos – Antiga<br>Fundação Cotrel | Rua Júlio Trombini, S/nº         | Três Vendas | Manhã – 9 h<br>Noite – 19 h                 |
| C.E.J.A – Escola Campos Salles                         | Rua Henrique Dias, S/nº          | Centro      | Manhã – 9 h<br>Tarde – 14 h<br>Noite – 19 h |
| C.E.J.A – Obra Santa Marta                             | Rua Geraldino do Pinheiro, nº 20 | Progresso   | Manhã – 9 h                                 |
| C.E.J.A – FAE – Barão do Rio<br>Branco                 | Av. Sete de Setembro, nº 44      | Centro      | Noite – 19 h                                |

\* Poderão, durante o ano letivo, serem acrescentados novos locais de entrega.



#### ANEXO IV

#### FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

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

| LOGOMARCA DA EMPRESA (caso haja)   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
|--|--|-------------|--|--|--------------------|-----|--|--|--|--------|--|
| Nome/Denominação do Produto:   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Marca de Comercialização (caso haja)   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| <b>DADOS DO FABRICANTE (Agroindústria/Cooperativa)/BENEFICIADORA DO PRODUTO:</b> |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Razão Social   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| CNPJ   |  |             |  |  | Inscrição Estadual |     |  |  |  |        |  |
| Endereço   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Nº   |  | Complemento |  |  |                    | CEP |  |  |  |        |  |
| Bairro   |  |             |  |  | Município          |     |  |  |  | Estado |  |
| Telefone(s)  |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| E-mail   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| <b>DADOS DO FABRICANTE: Produtor Rural</b>                                       |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Nome   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| DAP  |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Endereço   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| Nº   |  | Complemento |  |  |                    | CEP |  |  |  |        |  |
| Bairro   |  |             |  |  | Município          |     |  |  |  | Estado |  |
| Telefone   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
| E-mail   |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |
|  |  |             |  |  |                    |     |  |  |  |        |  |



| CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:  |                           |                  |                |         |  |
|--|---------------------------|------------------|----------------|---------|--|
| Ingredientes:  |                           |                  |                |         |  |
| Aditivos alimentares:  |                           |                  |                |         |  |
| Composição Nutricional: por 100 g/produto <b>OU</b> porção em grama (unidades) <b>OU</b> unidade (g) |                           |                  |                |         |  |
| Valor calórico (kcal):   | Gorduras Saturadas (g):   | Fibras (g):      | Ferro (mg):    |         |  |
| Proteínas (g):   | Gorduras Insaturadas (g): | Vitamina A (µg): | Magnésio (mg): |         |  |
| Carboidratos (g):  | Colesterol:               | Vitamina C (mg): | Zinco (mg):    |         |  |
| Gorduras Totais (g):   | Sódio (mg):               | Cálcio (mg):     |                |         |  |
| EMBALAGEM DO PRODUTO (discrição): (Primária e/ou Secundária/tipo/peso líquido)                       |                           |                  |                |         |  |
| RÓTULO: (Anexar)   |                           |                  |                |         |  |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO:   |                           |                  |                |         |  |
| Nome   |                           |                  |                |         |  |
| Profissão  |                           |                  |                |         |  |
| Conselho Regional  |                           | Nº de Inscrição: |                | CP<br>F |  |
| Assinatura:  |                           |                  | Carimbo        |         |  |



**ANEXO V**  
**DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

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

(PAPEL TIMBRADO)

**RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO**  
**PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_\_ PROCESSO Nº \_\_\_\_\_**

**Município:** Erechim/RS

**Secretaria:** Secretaria Municipal de Educação

**A/C:**

- Marina Colombo – Gestora Fiscal
- Aline Cláudia Chimento Frank – Gestora Técnica

Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos por (NOME DA EMPRESA).

**Nº DO ITEM:**

**DESCRIÇÃO DO ITEM (COPIAR EDITAL):**

**DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:**

- ( ) Ficha técnica completa e com descrição de processamento
- ( ) Rótulo
- ( ) Alvará transporte refrigerado (alimentos refrigerados)
- ( ) Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização
- ( ) Certificado de Boas Práticas de Fabricação

\*Caso haja necessidade as gestoras podem solicitar mais alguma documentação que comprove a sanidade e a qualidade do produto em questão;

**Observações:**

(Observar: Anexar a este, documentos solicitados)

Local e data

Assinatura do Representante Legal Empresa  
Carimbo com CNPJ



## ANEXO VI

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL VIGENTE DOS ALIMENTOS SOLICITADOS

| PRODUTOS  | LEGISLAÇÃO  |
|---|---|
| AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR                                       | Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005   |
| ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL                 | Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998  |
| ALIMENTOS CONGELADOS  | Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005   |
| ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS E COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO  | Resolução - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005   |
| ALIMENTOS "LIGHT"   | Portaria SVS/MS 27, de 13 de janeiro de 1998<br>(Informação Nutricional Complementar)   |
| ALIMENTOS "DIET"  | Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998<br>(Alimentos Para Fins Especiais) (Versão Republicada - 30.03.1998)   |
| ALIMENTOS COM SOJA  | Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005<br>Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000  |
| ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS   | Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998<br>(Versão Republicada - 30.03.1998)  |
| ALIMENTOS SEMI-PRONTOS OU PRONTOS PARA O CONSUMO                      | Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005   |
| ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA | Portaria nº 34, de 13 de janeiro de 1998 (*)<br>Resolução - RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011  |
| AMIDOS E FÉCULAS  | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| BISCOITOS E BOLACHAS  | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| CAFÉ SOLÚVEL  | Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005   |
| CEREAIS E DERIVADOS   | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| CHÁS  | Resolução - RDC nº 181, 03/10/2006<br>Resolução RDC nº 219, de 22 de dezembro de 2006<br>Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005<br>Resolução - RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005 |
| CHOCOLATE   | Resolução - RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005   |
| CONDIMENTOS OU TEMPEROS   | Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005   |
| DOCE DE FRUTAS EM PASTA   | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005   |
| EXTRATO DE TOMATE   | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005   |
| FARINHAS DE TRIGO E/OU MILHO FORTIFICADAS COM FERRO                   | Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002   |
| FARINHAS  | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| FERMENTADO ACÉTICO  | Instrução Normativa – MAPA Nº 19, de 15 de dezembro de 2003   |
| FERMENTOS   | Resolução - CNNPA nº 38, de 1977<br>Resolução Nº 4, de 11 de outubro de 1999.   |
| FRUTAS E PRODUTOS DE FRUTAS   | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005   |
| HORTALIÇAS  | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005<br>Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002  |
| LEGUMES   | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005   |
| LIGHT   | Portaria SVS/MS 27, de 13 de janeiro de 1998  |
| MASSAS ALIMENTÍCIA OU MACARRÃO  | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS   | Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005   |
| PÃO   | Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005   |
| PRODUTOS DE CONFEITARIA   | Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005   |
| PRODUTOS DERIVADOS DE SOJA  | Resolução - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005   |
| RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS  | Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005   |
| SAL   | Resolução - RDC nº 23, de 22 de abril de 2013   |
| CARNE BOVINO  | Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA   |



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Licitações



|                   |  |
|-------------------|--|
| CARNE DE AVES     | Portaria Nº 210, de 10 de novembro de 1998   |
| CARNE SUÍNA       | Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA  |
| LEITE E DERIVADOS | Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA  |
| OVOS              | Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA<br>Portaria Nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. |



## ANEXO VII

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL CONSULTADA

#### MODALIDADE: Licitação (Pregão Presencial) – Compra 01-2018 Divisão de Alimentação Escolar

- DECRETO-LEI Nº 986/1969 – Institui normas básicas sobre alimentos.
- PORTARIA Nº 9, de 26 de fevereiro de 1986 – MAPA – Aprova as Instruções para registro de rótulo e memorial descritivo de produtos de origem animal.
- Lei Nº 7.889/89 – Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências
- Lei Nº 8.078/90– O Código de Defesa do Consumidor dispõe sobre a oferta e a apresentação de informações no Artigo 31, estabelecendo que as informações sobre um produto ou serviço (suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade, origem etc) não podem induzir o consumidor a erro ou engano, devendo ser corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa
- Lei Nº 8.666/93 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- Lei Nº 9.394/96 – Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional
- Lei Nº 9.452/97 – Determina que as Câmaras Municipais sejam obrigatoriamente notificadas da liberação de recursos federais para os respectivos Municípios e dá outras providências.
- Portaria Nº 326/97 – SVS/MS – Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos
- Portaria Nº 371, de 04 de setembro de 1997 – MAPA – Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos.
- Portaria Nº 27, de 13 de janeiro de 1998– aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, que implica a declaração no rótulo do produto que, o alimento possui uma ou mais propriedades naturais particulares.
- Portaria Nº 29, de 13 de janeiro de 1998 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) fixa nesta Portaria a identidade e a característica de qualidade que os alimentos para fins especiais devem obedecer. Esses alimentos são formulados e processados de forma especial onde é introduzido ou modificado seu conteúdo de nutrientes, sendo adequado na utilização de dietas, para atender necessidades de pessoas com condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- Portaria Nº 33, de 13 de janeiro de 1998 – adota valores de IDR (Ingestão Diária Recomendada) de vitaminas, minerais e proteínas a serem utilizados como parâmetro de ingestão desses nutrientes por indivíduos e diferentes grupos populacionais. Estes valores de IDR são fundamentais para cálculo da rotulagem nutricional.
- Resolução Nº 16, de 30 de abril de 1999 - Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes
- Lei Nº 10.520/02 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Lei Nº 40.520/02 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Resolução Nº 340, de 13 de dezembro de 2002 – Institui a obrigatoriedade das empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.
- Lei Nº 10.674/2003 – Cria a obrigação de que o rótulo de produtos alimentícios comercializados contenha declaração sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- Lei Nº 10.831/03 – Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.



- Resolução Nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens dispensados e com Obrigatoriedade de Registro.
- Portaria Interministerial 1.010/06 – Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.
- Resolução RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 - aprova com esta Resolução – RDC uma complementação das Resoluções – RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, incluindo informações adicionais sobre embalagens individuais e porções.
- Lei Nº 11.346/06 – Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências
- Lei Nº 11.524/07 – Dispõe sobre a utilização de recursos das exigibilidades de aplicação em crédito rural oriundos da poupança rural e dos depósitos a vista para financiamentos destinados à liquidação de dívidas de produtores rurais ou suas cooperativas com fornecedores de insumos, relativas às safras 2004/2005 e 2005/2006; altera as Leis nos 11.076, de 30 de dezembro de 2004, e 11.322, de 13 de julho de 2006, 10.194, de 14 de fevereiro de 2001, 10.696, de 2 de julho de 2003, 7.827, de 27 de setembro de 1989, 8.427, de 27 de maio de 1992, 11.442, de 5 de janeiro de 2007, 11.488, de 15 de junho de 2007, 11.491, de 20 de junho de 2007, e a Medida Provisória no 2.199-14, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- Portaria Nº381, de 28 de maio de 2009 – Esta Portaria publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece critério e procedimentos do Padrão Oficial de Classificação (POC) de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Os Capítulos VI e VII dispõem sobre a rotulagem e a apresentação do produto.
- Lei Nº 11.947/09 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.083/10 – Dispões sobre o Programa Mais Educação.
- Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10 – O MINISTRO DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, no uso da competência que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, e as atribuições que lhe foram conferidas pelo Conselho Monetário Nacional, por intermédio da Resolução 3.559, de 28 de março de 2008 nos termos do Capítulo 10 do Manual de Crédito Rural – MCR, que dispõe sobre o regulamento e as condições para realização das operações de crédito de rural ao amparo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf, em especial no que se refere a identificação do agricultor familiar, resolve estabelecer as seguintes condições e procedimentos para emissão de Declaração de Aptidão ao Pronaf.
- Portaria SAF Nº 12, de 12/05/10 – de acordo com o disposto na Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10: modelos da DAP; credenciamento de Órgão e Entidades Eminentemente de DAP; descredenciamentos de Órgãos e Entidades; emissão das DAP; da identificação do Agricultor Familiar e suas Formas de Organizacionais; do Controle Social e do cancelamento da DAP e disposições finais
- Resolução CFN Nº 465/10 – Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.507/11 – Dispõe sobre a movimentação de recursos federais transferidos a Estados, Distrito Federal e Municípios, em decorrência das leis citadas, entre elas, a Lei Nº 11.947/09.
- Resolução CD/FNDE Nº 31/11 – Dispõe sobre a descentralização e execução de créditos orçamentários do FNDE para órgãos e entidades da administração pública federal.
- Lei Nº 12.512/11 – Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e nº 11.326, de 24 de julho de 2006.
- Decreto Nº 7.611/11 – Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Resolução CD/FNDE Nº 02/12 – Dispõe sobre os procedimentos de adesão e habilitação e as



formas de execução e prestação de contas referentes ao Programa Dinheiro Direto na Escola (PDDE), e dá outras providências.

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

**de alterações na lista de alimentos alergênicos.**



## ANEXO VIII

(MODELO)

### DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Referência: PREGÃO PRESENCIAL EDITAL N° )

Eu, \_\_\_\_\_ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da (**indicar o nome/razão social da empresa/cooperativa/associação/agroindústria**), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_/ (UF), na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital do Pregão Presencial N° 61/2017, DECLARO, sob as penas da lei, que nos termos do parágrafo 6º, do ART 27, da Lei nº 6.544/1989, que a Cooperativa/Associação, neste ato por mim representado (a), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)