



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**ANEXO I  
DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS ESTOCÁVEIS, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO (PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO).**

**LOTES 1 E 2**

Item	Descrição	Unid.	LOTE 1 (COTA PRINCIPAL)	LOTE 2 (COTA RESERVADA)
			Quantidade Anual (12 meses)	Quantidade Anual (12 meses)
1	Amido de milho	KG	824,0	274,0
2	Amido de milho com farinha de arroz	KG	896	298
3	Biscoito de arroz	KG	624	208
4	Biscoito de polvilho (sabores diversos)	KG	13072	4356
5	Biscoito doce com cereais integrais (sabores diversos)	KG	7960	2652
6	Biscoito salgado com cereais integrais (sabores diversos)	KG	10596	3532
7	Cacau em pó, 100%	KG	1215	405
8	Chocolate em pó, 50% de cacau	KG	2014	672
9	Cereal de milho (flocos) sem açúcar	KG	7320	2440
10	Farinha de Aveia	KG	1556	513
11	Farinha de mandioca tipo 1	KG	954	318
12	Farinha de milho amarela	KG	954	318
13	Fubá pré-cozido	KG	4134	1380
14	Macarrão de sêmola com ovos	KG	5526	1842
15	Macarrão integral	KG	22149	7383
16	Tâmara seca sem caroço	KG	2150	716
17	Uva-passa preta/escura sem semente	KG	2150	716

**LOTES 3 E 4**

Item	Descrição	Unid.	LOTE 3 (COTA PRINCIPAL)	LOTE 4 (COTA RESERVADA)
			Quantidade Anual (12 meses)	Quantidade Anual (12 meses)
1	Açúcar refinado	KG	2187	729
2	Arroz beneficiado polido	KG	90450	30150
3	Azeite de oliva extravirgem	Litro	1248	415
4	Ervilha	KG	2074	690



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

5	Ervilha verde partida	KG	1992	664
6	Extrato de tomate concentrado	KG	20907	6969
7	Feijão carioca tipo 1	KG	43782	14593
8	Feijão preto tipo 1	KG	2274	757
9	Leite em pó integral instantâneo	KG	42837	14280
10	Lentilha	KG	1968	657
11	Manjeriço desidratado	PCT	1564	520
12	Milho verde	KG	2079	693
13	Óleo de soja refinado	Unid.	13635	4545
14	Orégano desidratado	PCT	1744	580
15	Sal refinado de mesa iodado	KG	4864	1620
16	Vinagre de fruta	Frasco	3074	1024
17	Atum em pedaços em óleo comestível	Pouch	3780	1260

**1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS**

**1.1 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 1 E 2**

**ITEM 01 – AMIDO DE MILHO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto amiláceo extraído das partes comestíveis do milho (*Zea mays*, L.).

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: amido de milho.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Branco de giz	-	Pó fino	-
<b>Após preparo</b>	Branco de giz	Próprio	Creme homogêneo e liso	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Diluir 5 g de amido de milho em 150 ml de água e 20 g de leite em pó, bater no liquidificador e levar ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, aproximadamente 5 minutos.

**3. EMBALAGEM**

**3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem do produto deverá ser em saco BOPP perolado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 200 (duzentos) gramas a 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

**3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Deverá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 02 – AMIDO DE MILHO COM FARINHA ARROZ, enriquecido com vitaminas e minerais**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto amiláceo extraído das partes comestíveis do milho (*Zea mays*, L.) e dos grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: amido, farinha de arroz, vitaminas e minerais.

2.1.2 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Branco marfim	-	Pó fino	-
Após preparo	Branco marfim	Próprio	Creme homogêneo e liso	Próprio

2.3.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Diluir 5 g de amido de milho com farinha de arroz em 150 ml de água e 20 g de leite em pó, bater no liquidificador e levar ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, aproximadamente 5 minutos.

**3. EMBALAGEM**

**3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem do produto deverá ser em saco BOPP perolado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 150 (cento e cinquenta) gramas a 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

**3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Deverá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 03 – BISCOITO DE ARROZ**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser utilizado arroz integral na composição.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: arroz integral e sal.

2.1.1 Formato do biscoito: redondo, com diâmetro de 4,5 cm.

2.1.2 Não poderá conter glúten, ou alergênicos leite e ovo.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Branco pardo	Próprio	Crocante	Próprio

2..2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais e com mais de 10% do conteúdo da embalagem quebrados.

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem BOPP, atóxico, com capacidade de 80 (oitenta) a 90 (noventa) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 04 – BISCOITO DE POLVILHO (sabores diversos)**

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar formato e textura diversos. Sabores: tradicional, chia e linhaça, mandioquinha e açafrão (ou cúrcuma), cenoura.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição

2.1.1 Sabor tradicional: polvilho, óleo vegetal, sal e ovos.

2.1.2 Sabor chia e linhaça: polvilho, óleo vegetal, sal, ovos, farinha de chia, farinha de linhaça e farelo de soja.

2.1.3 Sabor mandioquinha e açafrão: polvilho, óleo vegetal, sal, ovos, farinha de mandioquinha e açafrão (ou cúrcuma).

2.1.4 Sabor cenoura: polvilho, óleo vegetal, sal, ovos e farinha de cenoura.

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Amarelo pardacento	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais e com mais de 20% do conteúdo da embalagem quebrados.

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 100 (cem) a 200 (duzentos) gramas do produto.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 3 (três) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 15 (quinze) dias.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**ITEM 05 – BISCOITO DOCE COM CEREAIS INTEGRAIS (sabores diversos)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser utilizada farinha de trigo integral na composição.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.1 Composição:**

2.1.1 Sabor maisena: cereais integrais (farinha de trigo integral, aveia integral, farinha de arroz integral, farinha de aveia integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico, quinoa em flocos), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de soja, gordura vegetal, fécula de mandioca, açúcar mascavo, calda de açúcar demerara, sal, sementes (chia e linhaça), emulsificante, aromas naturais, fermentos químicos e antioxidante.

2.1.2 Sabor aveia e granola: cereais integrais e sementes (farinha de trigo integral, aveia integral, farinha de arroz integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico, semente de chia, semente de linhaça, quinoa em flocos), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de soja, gordura vegetal, fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco ralado, sal, aromas naturais, fermentos químico, emulsificante e antioxidante.

2.1.3 Sabor coco: cereais integrais (farinha de trigo integral, aveia integral, farinha de arroz integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico, quinoa em flocos), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de soja, gordura vegetal, fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco ralado, sal, semente de chia, semente de linhaça, aromas naturais, fermentos químico, emulsificante e antioxidante.

2.1.4 Sabor cacau: cereais integrais e sementes (farinha de trigo integral, aveia integral, farinha de arroz integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico, semente de chia, semente de linhaça, quinoa em flocos), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de soja, gordura vegetal, fécula de mandioca, açúcar mascavo, cacau em pó, sal, canela em pó, aromas naturais, fermento químico, emulsificante e antioxidantes.

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.6 Quantidade de fibras na porção de 30 gramas: mínimo 1,0 grama.

**2.2 Características sensoriais:**

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Amarelo torrado	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais e com mais de 10% do conteúdo da embalagem quebrados.

**3 EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem BOPP metalizado, atóxico, com capacidade de 100 (cem) a 200 (duzentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 08 (oito) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**ITEM 06 – BISCOITO SALGADO COM CEREAIS INTEGRAL (sabores diversos)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser utilizada farinha de trigo integral na composição.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição:

2.1.1 Sabor gergelim: cereais integrais (farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, farinha de aveia integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico, aveia integral), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, açúcar demerara, fibra de aveia, amido, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, semente de linhaça, semente de chia, fermentos químico, antioxidante e emulsificante.

2.1.2 Sabor multigrãos: cereais integrais (farinha de trigo integral, aveia integral, farinha de arroz integral, farinha de aveia integral, fubá de milho integral enriquecido com ferro e ácido fólico), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar demerara, azeite de oliva virgem, gergelim, fibra de aveia, amido, sal, extrato de malte, semente de chia, semente de linhaça, fécula de mandioca, fermentos químico, antioxidante e emulsificante.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.4 Quantidade de fibras na porção de 30 gramas: mínimo 2,5 gramas.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Amarelo torrado	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

2..2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais e com mais de 10% do conteúdo da embalagem quebrados.

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem BOPP metalizado, atóxico, com capacidade de 100 (cem) a 200 (duzentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 07 – CACAU EM PÓ, 100%**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto extraído da moagem da amêndoa do cacau (*Theobroma cacao*) sem a manteiga, após processamento de torra. É desejável que tenha passado por processo tecnológico de alcalinização, ou ser acrescido de lecitina de soja para melhor solubilidade.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: cacau em pó.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.2 Não poderá conter açúcar.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<i>In natura</i>	Marrom	-	Pó fino	-
<b>Após preparo</b>	Marrom	Próprio	Líquido homogêneo	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Bater no liquidificador 2 g de cacau em pó em 200 ml de água e 26 g de leite em pó.

**3. EMBALAGEM**

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem do produto deverá ser em plástico ou papel resistente, atóxico, termossoldado, com capacidade para 100 (cem) gramas a 500 (quinhentos) gramas.

3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Poderá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto. Poderá ser dispensada a embalagem secundária caso a embalagem primária seja apropriada e resistente.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 08 – CHOCOLATE EM PÓ, 50% de cacau**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto extraído da moagem da amêndoa do cacau (*Theobroma cacao*) sem a manteiga, após processamento de torra. É desejável que tenha passado por processo tecnológico de alcalinização, ou ser acrescido de lecitina de soja para melhor solubilidade. Deverá conter no mínimo 50% de cacau em sua composição.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: cacau em pó, açúcar e aromatizante.

2.1.1 Não poderá conter outros ingredientes.

2.1.2 A quantidade de cacau na composição deverá ser de no mínimo 50%, devendo este ser preferencialmente o primeiro ingrediente da lista. A quantidade de açúcar na composição não poderá exceder a quantidade de cacau.

2.1.3 Poderá ser aceito o produto que não contenha aromatizante, desde que mantidas as características sensoriais.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<i>In natura</i>	Marrom	-	Pó fino	-
<b>Após preparo</b>	Marrom	Próprio	Líquido homogêneo	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Bater no liquidificador 4 g de chocolate em pó 50% em 200 ml de água e 26 g de leite em pó.

**3. EMBALAGEM**

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

A embalagem do produto deverá ser em plástico ou papel resistente, atóxico, termossoldado, com capacidade para 200 (duzentos) gramas a 1 (um) quilo. Aceitável até 1,05 kg.

**3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Poderá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto. Poderá ser dispensada a embalagem secundária caso a embalagem primária seja apropriada e resistente como saco plástico.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 09 – CEREAL DE MILHO (sem açúcar)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Cereais processados são os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e/ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, formato e textura diversos.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: milho, sal, vitaminas e minerais, antioxidante.

2.1.2 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Amarelo palha	Próprio	Floco crocante sem esfarelar	Próprio

2.2.1 Serão rejeitados os cereais mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas a 2 (dois) quilos do produto.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 10 – FARINHA DE AVEIA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido pela moagem dos grãos comestíveis da aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada. Mesmo considerando o processamento dos grãos de aveia (corte, moagem e secagem), deve ser mantida a qualidade do produto.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: farinha de aveia.

2.2 Características sensoriais:



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<i>In natura</i>	Bege	-	Pó fino	-
<b>Após preparo</b>	Bege	Próprio	Creme homogêneo e liso	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Diluir 10 g de farinha de aveia em 150 ml de água e 20 g de leite em pó e levar ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, aproximadamente 5 minutos.

2.2.2 A farinha de aveia deve ser fabricada com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as farinhas de aveia que apresentem odor oxidado e/ou de mofo.

2.2.3 Características nutricionais: por porção de 30 g, não deve conter sódio.

### **3. EMBALAGEM**

#### **3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

O produto deverá ser embalado primariamente em filme de PET/PE com capacidade para 100 (cem) gramas a 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

#### **3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Deverá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto.

### **4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

## **ITEM 11 – FARINHA DE MANDIOCA TORRADA Tipo 1**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Farinha de mandioca é o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca deve se apresentar limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas na legislação vigente.

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: farinha de mandioca torrada.

2.2 Classificação de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação (GRUPO) - seca: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada.

2.3 Classificação de acordo com a granulometria (SUBGRUPO) - fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro).

2.4 Classificação em função do processo de fabricação (TIPO), a farinha de mandioca deverá apresentar acidez baixa.

2.5 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Branco sujo	Próprio	Pó fino	Próprio



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.5.1 Será considerada imprópria para o consumo humano, e recusada a entrega, a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas: aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, atóxico, termossoldado, resistente, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 12 – FARINHA DE MILHO AMARELA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido pela torração dos grãos de milho (*Zea mays, L.*), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Tipo Bijú.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: farinha de milho amarela biju.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Amarelo	Próprio	Flocos crocantes e macios	Próprio

2.2.1 Será considerada imprópria para o consumo humano, e recusada a entrega, a farinha de milho que apresentar uma ou mais das situações indicadas: aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.

2.2.2 Serão rejeitados os produtos que apresentarem mais de 50% do conteúdo da embalagem com textura não característica.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, atóxico, termossoldado, resistente, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter no mínimo 6 (seis) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 13 – FUBÁ PRÉ-COZIDO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido através da desgerminação do grão de milho (*Zea mays, L.*), moagem, pré-cozimento e secagem dos grãos de milho.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

2.1 Composição: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.1.1 O produto deverá ser pré-cozido antes do processo de secagem e empacotamento.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Amarelo	-	Pó fino	-
Após preparo	Amarelo	Próprio	Creme homogêneo e liso	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em uma panela diluir 25 g de fubá em 120 ml de água. Acrescente essa mistura na panela junto com o sal e mexa por cerca de 20 minutos até a polenta engrossar e soltar do fundo da panela. Mexer durante o cozimento para que a polenta não empelote nem grude no fundo da panela.

### 3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser em saco de polietileno, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

### 4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 20 (vinte) dias.

## ITEM 14 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da sêmola de trigo (*Triticum aestivum L.*), resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação; podem ser adicionado outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto.

Cortes diversos: massinha tipo alfabeto e argolinha; massa longa: tipo espaguete.

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.2 Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

2.2 Classificação:

– quanto a umidade: massa seca;

– quanto ao formato: massinha tipo alfabeto e argolinha; e massa longa: tipo espaguete.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Amarelo palha	-	Dura	-
Após preparo	Característica / Amarelo creme	Próprio	Firme e macio (sem grudar)	Próprio

2.3.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em uma panela coloque 1 litro de água, levar ao fogo e espere ferver, acrescente 100 gramas de macarrão e 2 gramas de sal e cozinhe de 8 a 10 minutos, mexendo eventualmente.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em filme de BOPP + PP, atóxico, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**ITEM 15 – MACARRÃO INTEGRAL**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido da sêmola de trigo e farelo de trigo (*Triticum aestivum L.*), resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação; podem ser adicionado outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Cortes diversos.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Classificação: quanto a umidade – massa seca; quanto aos formatos – massa curta tipos: parafuso (fusilli) e penne; massa longa: tipo espaguete.

2.2 Composição: sêmola de trigo durum, farelo de trigo e lisina.

2.2.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar. Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

2.2.2 Quantidade de fibras na porção de 80 gramas: mínimo de 5,0 gramas.

2.3 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b><i>In natura</i></b>	Marrom claro	-	Dura	-
<b>Após preparo</b>	Característica / Marrom claro	Próprio	Firme e macio (sem grudar)	Próprio

2.3.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em uma panela coloque 1 litro de água, levar ao fogo e espere ferver, acrescente 100 gramas de macarrão e 2 gramas de sal e cozinhe de 8 a 10 minutos, mexendo eventualmente.

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em filme flexível BOPP e PP, atóxico termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**ITEM 16 – TÂMARA SECA SEM CAROÇO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Fruto da tamareira (*Phoenix dactylifera*), acondicionados em embalagens de primeiro uso e livres de materiais de solo, impurezas e resíduos vegetais.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: tâmara seca sem caroço.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Própria Marrom claro / âmbar	Próprio / doce	Firme e macia	Próprio

2.2.1 Será considerada imprópria para o consumo humano, e recusada a entrega, a tâmara que apresentar uma ou mais das situações indicadas: aspecto generalizado de mofo, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, a vácuo, atóxico, resistente, próprios para o contato direto com alimentos, devidamente rotulado, com capacidade para 250 (duzentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 90 (noventa) dias.

**ITEM 17 – UVA-PASSA PRETA/ESCURA SEM SEMENTE**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Fruto desidratado da uva fresca (*Vitis* spp.) nas variedades roxo-escuro, acondicionados em embalagens de primeiro uso e livres de materiais de solo, impurezas e resíduos vegetais. De acordo com requisitos mínimos de identidade e qualidade.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: uva-passa preta/escuro sem semente.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Própria / preta	Próprio / doce	Firme e macia	Próprio

2.2.1 Será considerada imprópria para o consumo humano, e recusada a entrega, a uva passa que apresentar uma ou mais das situações indicadas: aspecto generalizado de mofo, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, a vácuo, atóxico, resistente, próprios para o contato direto com alimentos, devidamente rotulado de acordo com legislação pertinente (com país de origem nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador), com capacidade para 250 (duzentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 90 (noventa) dias.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**1.2 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 3 E 4**

**ITEM 01 – AÇÚCAR REFINADO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Açúcar refinado é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*), purificado por processo tecnológico adequado.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: açúcar refinado, contendo no mínimo 98,5% de sacarose.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Branco	Adocicado	Pó fino	Próprio

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser flexível de polietileno (PE), atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilo.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 02 – ARROZ BENEFICIADO POLIDO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

São os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa L.*, conforme padrões de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento – MAPA.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Arroz.

2.1.1 Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

2.1.2 Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

2.1.3 Poderá ser solicitado laudo de classificação da Bolsa de Cereais /SP, caso haja necessidade de comprovação dos itens 2.1.1 e 2.1.2.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Branco	-	Duro	-
Após preparo	Branco	Próprio	Macio e solto	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em uma panela aqueça 10 ml de óleo por aproximadamente 2 minutos. Acrescente 250 ml de água, 100 g de arroz e 1,25 g de sal e mexa bem. Tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

2.2.2 Rendimento: aumento de no mínimo 2 vezes o peso de cru para cozido.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**3. EMBALAGEM**

A embalagem do produto deverá ser em plástico reforçado próprio para alimentos, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter no mínimo 09 (nove) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 03 – AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto obtido somente do fruto da oliveira (*Olea europaea L.*) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos. O azeite será um sumo obtido de frutos em perfeito estado de amadurecimento, procedentes de azeitonas saudáveis, obtidas de frutos frescos e evitando-se o tratamento ou manipulação que altere a natureza química de seus componentes, tanto durante sua extração como no transcurso de seu armazenamento.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: azeite de oliva extravirgem. Acidez máxima menor ou igual a 0,8% em 100 gramas.

2.1.1 Demais características de acordo com legislação vigente.

2.1.2 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<i>In natura</i>	Verde oliva e translúcido	Próprio, não rançoso	Oleoso e viscoso	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: em um copo, adicionar 25 ml de azeite. Após a degustação *In natura*, poderá complementar a avaliação do sabor em um pedaço de pão tipo hot dog ou bisnaguinha (sabor neutro).

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas em PET ou de vidro, com proteção anti UV, atóxica, tampa com lacre, com capacidade para 500 (quinhentos) mililitros a 01 (um) litro.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**ITEM 04 – ERVILHA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Entende-se por ervilha, os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L. como tal definida nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: ervilhas e água.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.2 Não poderá conter sal e glúten.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Verde	Próprio	Macio	Próprio

2.2.1 Uniformidade – existência de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto (ervilha).

**3. EMBALAGEM**

A embalagem inicial do produto deverá ser sachê tipo stand-up-pouch (filme aluminizado) ou lata de aço (folha de flandres, tampa abre-fácil), com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 170 (cento e setenta) gramas a 200 (duzentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 30 (trinta) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 80 (oitenta) dias.

**ITEM 05 – ERVILHA VERDE PARTIDA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Entende-se por ERVILHA, os grãos secos para consumo humano, provenientes da espécie *Pisum sativum*, L.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Ervilha verde partida – Grupo II; Tipo: 1 ou 2.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>In natura</b>	Verde	-	Dura	Próprio
<b>Após preparo</b>	Verde	Próprio	Macia	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Cozinhar em uma panela 1 xícara (chá) de ervilha em 5 xícaras (chá) por aproximadamente 20 minutos, ou até ficar macia.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deveser ser saco plástico, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, termossoldado, resistente com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 08 (oito) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**ITEM 06 – EXTRATO CONCENTRADO DE TOMATE**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum L.*), através de processo de concentração, com homogeneização, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: tomate.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

Poderá conter sal e/ou açúcar

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Vermelho -rubro	Próprio	Cremosa/pastosa	Próprio

**3. EMBALAGEM**

A embalagem inicial do produto deverá ser sachê (tipo stand-up-pouch, filme aluminizado) ou lata de aço (folha de flandres) com tampa abre fácil, próprios para o contato direto com alimentos; resistente, atóxico, com conteúdo líquido de 300 (trezentos) a 350 (trezentos e cinquenta) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 07 – FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o grão comestível do *Phaseolus vulgaris L*, subclasse carioca (tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura).

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Feijão – Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris L.*; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

2.1.1 O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Marrom claro com estrias longitudinais	-	Duro	-
Após preparo	Marrom claro	Próprio	Macio	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Coloque 1 xícara (chá) de feijão numa peneira e lave sob água corrente. Transfira os grãos para uma tigela e cubra com a água. Cubra a tigela com um prato e deixe o feijão de molho por 4 a 6



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

horas. Troque a água uma vez neste período. Descarte a água do remolho. Transfira os grãos para a panela de pressão, cubra com as 4 xícaras (chá) de água e 1 grama de sal. Tampe a panela e leve ao fogo alto. Assim que começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 30 a 35 minutos. Desligue o fogo e deixe todo o vapor sair antes de abrir a panela.

2.2.2 Rendimento: aumento de no mínimo 1 a 2 vezes o peso de cru para cozido (sem considerar o líquido).

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 01 (um) quilo.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 15 (quinze) dias.

**ITEM 08 – FEIJÃO PRETO TIPO 1**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o grão comestível do *Phaseolus vulgaris* L, subclasse preto (tegumento de coloração preta).

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Feijão – Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.; Classe: preto (produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

2.1.1 O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Preta	-	Duro	-
Após preparo	Preta	Próprio	Macio	Próprio

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Coloque 1 xícara (chá) de feijão numa peneira e lave sob água corrente. Transfira os grãos para uma tigela e cubra com a água. Cubra a tigela com um prato e deixe o feijão de molho por no máximo 12 horas. Troque a água uma vez neste período. Descarte a água do remolho. Transfira os grãos para a panela de pressão, cubra com as 4 xícaras (chá) de água. Tampe a panela e leve ao fogo alto. Assim que começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos. Desligue o fogo e deixe todo o vapor sair antes de abrir a panela.

2.2.2 Rendimento: aumento de no mínimo 1 a 2 vezes o peso de cru para cozido (sem considerar o líquido).

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 01 (um) quilo.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 15 (quinze) dias.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**ITEM 09 – LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO ACRESCIDO DE VITAMINAS E MINERAIS**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983, ou atualizações posteriores).

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: leite integral, vitaminas, ferro e emulsificante lecitina de soja.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.2 Aditivos: serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5 g/kg.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Branco marfim	-	Pó fino	-
Após preparo	Branco marfim	Láctico	Líquido homogêneo	Láctico

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Leve ao liquidificador a 150 ml de água e 20 g (1 colher de sopa) de leite em pó. Bata até ficar homogêneo, sirva em seguida.

2.3 Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá ser acondicionado em saco aluminizado, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 (um) quilo.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 10 – LENTILHA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Entende-se por Lentilha, os grãos secos para consumo humano, provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Lentilha graúda; Tipo: 1.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
<i>In natura</i>	Marrom claro	-	Firme	-
Após preparo	Verde militar	Próprio	Macia	Próprio



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Cozinhar em uma panela 1 xícara (chá) de lentilha em 5 xícaras (chá) por aproximadamente 20 minutos, ou até ficar macia.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, termossoldado, resistente com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 08 (oito) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 11 – MANJERICÃO DESIDRATADO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto obtido das folhas *Ocimum basilicum L.*, secas através de processo tecnológico adequado.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: manjericão desidratado.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<i>In natura</i>	Verde pardacenta	-	Folha desidratada	Aromático
<b>Após preparo</b>	Verde pardacenta	Próprio	-	Aromático

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em assadeira, colocar 1 batata descascada cortada em cubos, regar com azeite e manjericão e assar até que fiquem macias.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico (tipo sachê), atóxico, termossoldado, resistente com capacidade para 05 (cinco) a 10 (dez) gramas do produto.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 12 – MILHO VERDE**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças (milho), como tal definida nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: milho verde e água.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.2 Não poderá conter sal.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Amarelo escuro	Próprio	Macio	Próprio

2.2.1 Uniformidade: existência de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto (milho), permitindo o máximo de aproveitamento.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch (filme aluminizado) ou lata de aço (folha de flandres, tampa abre-fácil), com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 170 (cento e setenta) gramas a 200 (duzentos) gramas.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 30 (trinta) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 80 (oitenta) dias.

**ITEM 13 – ÓLEO DE SOJA REFINADO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto constituído principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécie vegetal. Óleo de soja refinado e o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine max* L. (soja), se apresenta na forma líquida à temperatura de 25°C.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: óleo de soja refinado e antioxidante.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Levemente amarelado e límpido	Próprio	Oleoso	Próprio

**3. EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas em PET (politereftalato de etileno), produzida por processo de estiramento e sopro, com proteção anti UV, atóxica, tampa com lacre, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 09 (nove) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

**ITEM 14 – ORÉGANO DESIDRATADO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto obtido das folhas *Origanum vulgare* L. *subsp. Vulgare*, secas através de processo tecnológico adequado.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: orégano desidratado.

2.2 Características sensoriais:



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>In natura</b>	Verde pardacenta	-	Folha desidratada	Aromático
<b>Após preparo</b>	Verde pardacenta	Próprio	Característica	Aromático

2.2.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: Em assadeira, colocar 1 batata descascada cortada em cubos, regar com azeite e orégano e assar até que fiquem macias.

**3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico (tipo sachê), atóxico, termossoldado, resistente com capacidade para 05 (cinco) a 10 (dez) gramas do produto.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 18 (dezoito) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 40 (quarenta) dias.

**ITEM 15 – SAL REFINADO DE MESA IODADO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o cloreto de sódio extraído de fontes naturais, submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas, adicionado de antiúmectante. Deverá ser iodado.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo.

2.2 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
<b>Pronto para consumo</b>	Branco	Salgado	Pó fino	Inodoro

**3. EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**ITEM 16 – VINAGRE DE FRUTA (MAÇÃ)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de frutas (maçã). Também poderá ser denominado Fermentado Acético de Fruta. O produto deverá obedecer a Instrução Normativa Nº 6, de 3 de abril de 2012 (ou atualizações posteriores). É permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia no fermentado acético. As características sensoriais e físico-químicas do fermentado acético deverão estar em consonância com a composição do produto. É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: fermentado acético de vinho de maçã, água potável e conservante.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.1.1 Acidez: mínimo 4%.

2.1.2 Deverá indicar registro do produto no MAPA.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Amarelo claro translúcido	Ácido/azedo	Líquido	Próprio

**3. EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto devera ser recipiente plástico PET, transparente, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta) mililitros.

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 18 (dezoito) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 90 (noventa) dias.

**ITEM 17 – ATUM EM PEDAÇOS EM ÓLEO COMESTÍVEL**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Entende-se por conservas de atuns (reservado exclusivamente para as espécies Thunnus alalunga, T. albacares, T. atlanticus, T. obesus, T. maccoyii, T. thynnus, T. tonggol e Katsuwonus pelamis), o produto elaborado a partir de atum íntegro, sem pele, sem espinhas e sem sangacho envasado em recipientes herméticos e esterilizados, de acordo com a IN nº46, 15/12/11 e/ou atualizações posteriores. Sendo atum em pedaços: corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros). Poderá ser considerado o atum em pedaços com cobertura de azeite ou óleo comestível (o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível), ou salmoura com óleo comestível.. Não será permitido o uso de atum ralado ou chicharro.

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: atum em pedaços, óleo comestível, água e sal; poderá conter caldo vegetal.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto. Não poderá conter aditivos, como acidulantes, estabilizantes, entre outros.

2.1.2 Será rejeitado o atum ralado e o chicharro.

2.1.3 Deverá indicar registro do produto no SIF.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Pedaços / bege rosado, próprio	Próprio	Macia e firme	Próprio

**3. EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto devera ser pouch metalizado em polipropileno bi-orientado (BOPP), próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente vedado e com capacidade para 480 (quatrocentos e oitenta) a 500 (quinhentos) gramas de peso líquido, e peso drenado de 450 (quatrocentos e cinquenta) a 480 (quatrocentos e oitenta) gramas.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

**4. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**2. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)**

2.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da “Seção IV – Do Controle de Qualidade Higiênico Sanitário” da referida Resolução.

2.2 Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

2.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

2.4 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes, conforme já solicitado no item 1 destes requisitos gerais.

2.5 A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

2.6 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.

2.7 Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

2.8 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade.

2.9 Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.

2.10 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

2.11 As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas neste termo de referência, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas no termo de referência, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

2.12 A critério da Divisão de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº 5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

**3. ROTULAGEM E EMBALAGEM (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)**

3.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA).

3.2 No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Número do registro do produto no órgão competente (quando houver);
- Número do lote e/ou data de fabricação;
- Valor nutricional impresso;

3.3 No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Número do lote;
- Peso líquido do produto;
- Empilhamento máximo

3.4 Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

3.4.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

3.4.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

**4. DA ENTREGA DOS PRODUTOS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)**

4.1 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente aos recibos das unidades de entrega (romaneio), para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

4.2 A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade, conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 05 (cinco) dias de antecedência a data da entrega.

4.2.1 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer da ata de registro de preços, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratorial.

4.2.2 Trocas de marca durante a vigência da ata de registro de preços poderão ser solicitadas pelo contratante, caso o produto entregue não mantenha as características apresentadas e aprovadas no momento da licitação, estando sob responsabilidade do contratado a apresentação de produto ou marca que atenda as condições especificadas no presente termo de referência.

4.2.3 Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no termo de referência (4.2.1 e 4.2.), indicados e/ou aprovados pela D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E, mantendo-se o prazo original da entrega.

4.2.4 A Divisão de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de enviar a correção do pedido, seja com acréscimos ou cancelamentos, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, considerando o horário de início conforme item 4.3.

4.3. A entrega deverá ser realizada das 07:30h às 16:30h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

4.3.1 Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizadas podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias, com nome legível, registro funcional e assinatura das guias de entrega, além de carimbo da unidade escolar, conforme modelo (4.12.5); não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados, ou deverão ser realizadas as devidas correções em casos de erros durante a entrega para outros funcionários não habilitados, sob total responsabilidade da contratada. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega, e ainda o correto e completo preenchimento do romaneio.

4.3.2 Caso não finalize a entrega no mesmo dia, a empresa estará sujeita as penalidades cabíveis.

4.3.3 As entregas não realizadas estarão sujeitas a liberação da Divisão de Alimentação Escolar, bem como deverão realizar o procedimento de análise e entrega de amostras, assim como correção dos romaneios com data da entrega.

4.3.3.1 Neste caso, e quando na ocasião de reposição de faltas, os itens deverão corresponder ao mesmo lote da entrega original, caso contrário deverão cumprir as exigências do tópico 4.8.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

4.3.4 Reposição das faltas identificadas no romaneio da entrega deverão ser realizadas no máximo 01 (um) dia após a data da entrega. *Exemplo: entrega dia 01/02 (terça-feira) – reposição: dia 03/02 (quinta-feira); entrega dia 05/07 (sexta-feira) – reposição 09/07 (terça-feira).*

4.3.5 Reposição de faltas e solicitação de trocas devem ser realizadas em novos romaneios indicando que a reposição é referente a qual data.

4.4 O fornecedor deverá dirigir-se à Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:30 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

4.4.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 4.4.

4.4.2 Neste momento, os romaneios serão carimbados com “AMOSTRA CONFERIDA”, e somente serão recebidos nas unidades de entrega, o romaneio que contenha este carimbo. Mercadoria entregue sem o carimbo de conferência não será considerada para fins de pagamento.

4.5 Caso não corresponda às exigências do termo de referência e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 1 (um) dia, independente das penalidades cabíveis.

4.5.1 A avaliação da qualidade por parte da DAE não exclui a responsabilidade da Contratada e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

4.5.2 Desde que não represente comprometimento de qualidade e não caracterize qualquer vantagem econômica para a contratada, excepcionalmente, poderá ser autorizado o recebimento de produtos com divergências na rotulagem e ficha técnica, mediante pedido justificado da contratada. A equipe técnica da DAE avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

4.6 Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

4.7 A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade (exceto nos casos que se enquadrem no item 4.9), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (cinco dias).

4.7.1 Nos casos em que for constatado problemas de qualidade no momento do recebimento, as demais recebidas estarão sujeitas a inspeção pela equipe técnica da DAE; sendo identificado problema semelhante quanto a qualidade, a contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição também destas remessas, mesmo que de lotes diferentes.

4.8 A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado.

4.8.1 Caso haja mais de um lote na entrega, deverá entregar 01 (uma) amostra do produto referente a cada lote.

4.9 No momento da entrega os produtos que estiverem com os prazos de validade divergentes daqueles estabelecidos no item 4 da especificação detalhada dos itens poderão ser recebidos, desde que não apresentem alteração das características sensoriais, neste caso, fica o proponente responsável por realizar a troca dos itens que não forem utilizados



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

em sua totalidade até a data de vencimento. A autorização de recebimento destes itens só poderá ser realizada pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

4.10. A contratada deverá disponibilizar caminhões fechados, para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente cabível (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores).

4.10.1 Os entregadores deverão estar identificados (crachá com nome legível colocado em local visível) e adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa fornecedora licitante vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de logística de terceiros, deverá identificar "a serviço de NOME DA CONTRATADA". As entregas não serão liberadas se todos os funcionários não estiverem devidamente identificados.

4.10.2 A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros.

4.10.3 Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências da legislação.

4.10.4 O número de caminhões deverá ser compatível com a quantidade de itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 4.3 acima descrito.

4.10.5 Caso não atenda as condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos, a entrega será recusada, ficando a contratada sujeita as penalidades decorrentes da não entrega e outras cabíveis.

4.11 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

4.12 As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 4.12.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

4.12.1 A via entregue para a Secretaria de Segurança de Alimentar e Nutricional, acompanhado da nota fiscal, deverá ser a via original. Todas as vias deverão conter a assinatura original da merendeira e/ou pessoas autorizadas, não podendo ser cópia reprográfica e/ou via carbonada, exceto quando impressos em "formulário contínuo autocopiativo".

4.12.2 É de responsabilidade da contratada, no momento da entrega, conferir se todos os dados do romaneio, nas três vias, foram preenchidos corretamente.

4.12.3 Na falta de informações que comprovem a entrega correta da mercadoria, o romaneio será desconsiderado.

4.12.4 Somente serão aceitos os romaneios que contenham a mesma data de entrega, de conferência de amostra e de recebimento. Não serão aceitos romaneios com datas divergentes.

4.12.5 Modelo de romaneio

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA) ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA			
NOME DO PONTO DE ENTREGA ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA			
PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE
DATA DE RECEBIMENTO ____/____/____	CARIMBO (ponto de entrega)	CARIMBO (amostra conferida)	
HORA DO RECEBIMENTO ____:____:____			
CARGO/FUNÇÃO	NOME COMPLETO	REGISTRO FUNCIONAL	



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

4.12.5.1 Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico “8. Locais de entrega”, sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

4.13. É de responsabilidade da contratada zelar pelas unidades escolares e outros locais no momento da entrega, devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

**5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE**

5.1 Em consonância com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Capítulo V, Do processo de aquisição de alimentos, Seção IV, Do controle higiênico-sanitário, Art. 41 A entidade executora ou a Unidade Executora poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

5.1.1 As amostras serão avaliadas a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes neste termo de referência no tópico 1.

5.2 Encerrada a etapa de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro:

5.2.1 Obrigatoriamente, 01 (uma) amostra original de todos os produtos/itens ofertados (Obs.: quando houver sabores diversos, cortes ou tipos diversos (ex. macarrão), deverá apresentar a amostra para cada um dos sabores, cortes ou tipos descritos para o item), nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação.

5.2.1.1 A entrega das amostras deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, onde uma das nutricionistas do Quadro técnico assinará o recibo de entrega de amostras (em papel timbrado em nome do licitante), constando todos os itens que foram entregues, cabe à empresa entregar este recibo junto com a documentação constante do item 7, à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, sob pena de desclassificação.

5.2.1.2 Horário para a entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional: das 8h às 16h.

5.2.2 As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e número da licitante, conforme sistema de pregão eletrônico. Atentar para o uso das etiquetas, para estas não danificarem as embalagens e rotulagem, ou sobrepor informações essenciais para a análise técnica. As amostras que estiverem sem condições de leitura por estarem danificadas, inclusive pela retirada da etiqueta em partes essenciais a análise do produto, serão consideradas insatisfatórias nos quesitos embalagem e/ou rotulagem.

5.2.2.1 Caso a mesma empresa seja vencedora do mesmo item da cota principal e da cota reservada deverá apresentar amostra apenas de um dos itens.

5.2.3 As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso seja omitida alguma das informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

5.2.3.1 Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

5.3 A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

5.3.1 Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação de amostras.

5.3.1.1 Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

5.3.1.2 Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, troca de amostra ou de marca, após a entrega oficial, mesmo que dentro do prazo da data estipulada.

5.4 A análise será feita pela equipe técnica de nutricionistas habilitadas da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com orientação e supervisão da nutricionista Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar.

5.4.1 A equipe será composta pelo número mínimo de 3 pessoas; sempre que possível por um número ímpar de avaliadores para facilitar o desempate, se for o caso, no entanto, poderá ser realizada por um número par em casos excepcionais, ficando o desempate de acordo com a relevância do critério avaliado.

5.4.2 A equipe técnica emitirá relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo licitatório.

5.5 Critérios de análises das amostras:

5.5.1 Análise **EMBALAGEM**: conforme solicitado no Anexo I

5.5.1.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

5.5.2 Análise **DE ROTULAGEM**: conforme legislação em vigência e solicitado no anexo I.

5.5.2.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

5.5.3 Análise **SENSORIAL**: aparência (aspecto e cor), sabor, textura/consistência e odor.

5.5.3.1 Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS** de cada item.

5.5.3.2 Para os itens que precisem de análise após preparo (cocção, diluição entre outros), o preparo seguirá rigorosamente as instruções descritas na embalagem ou no modo de preparo indicado para o item (conforme fichas técnicas de preparo desenvolvidas pelas nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar) neste termo de referência, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto, considerando o per capita para o número de avaliadores presentes no dia.

5.5.3.3 As amostras são oferecidas aos degustadores adotando-se um procedimento padrão, ou seja, com a mesma temperatura, apresentação, porcionamento e tipo de utensílios.

5.5.3.4 A metodologia utilizada no processo de avaliação sensorial é o método classificatório (classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais), acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

<b>Aparência e Sabor:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Bom: 7 a 9</li><li>Regular: 4 a 6</li><li>Insatisfatório: 1 a 3</li></ul>	<b>Odor:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Característico: 7 a 9</li><li>Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6</li><li>Não característico: 1 a 3</li></ul>	<b>Consistência / Textura:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Adequada: 7 a 9</li><li>Moderadamente adequada: 4 a 6</li><li>Inadequada: 1 a 3</li></ul>
---	--	--

5.5.3.5 Todos os gêneros, com base nos critérios descritos, serão avaliados, onde será atribuído o critério SATISFATÓRIO (quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado), ou INSATISFATÓRIO (quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado).

5.5.3.6 A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas. Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado “insatisfatório”, pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

5.5.3.7 Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, em caso das mesmas serem consideradas insatisfatórias.

5.5.3.8 Caso a licitante classificada para a etapa de amostras apresente marcas que já foram pré-qualificadas através de testes internos ou daquelas que já foram aprovados nas licitações anteriores, conforme tabela a seguir, ficará isenta do teste de análise sensorial.

5.5.3.9 Tabelas de marcas de referência:

5.5.3.9.1 LOTES 1 e 2

Item	Descrição	Referência
1	Amido de milho	Trizena, Maizena, Apti
2	Amido de milho com farinha de arroz	Maizena
3	Biscoito de arroz	Camil, Natural Life
4	Biscoito de polvilho	Avuador
5	Biscoito doce com cereais integrais, sabores diversos	Mãe Terra
6	Biscoito integral, sabores diversos	Mãe terra, Fibratto
7	Cacau em pó, 100%	Nestlé, Dr. Oetker, Garoto, Apti
8	Chocolate em pó, 50% de cacau	Nestlé, Sicao, Mavalério, Harald, Garoto, Apti
9	Cereal de milho (flocos) sem açúcar	Alcafoods, São Braz
10	Farinha de Aveia	Quaker, Apti, Yoki, Mãe Terra
11	Farinha de mandioca tipo 1	Hikari, Sinhá, Kodilar, Yoki, Dobá, Tigre
12	Farinha de milho amarela	Sinhá, Yoki, Tigre
13	Fubá pré-cozido	Yoki, Hikari, Sinhá, PQ, Kisabor
14	Macarrão de sêmola com ovos	Renata, Adria, Santa Amália
15	Macarrão integral	Renata, Adria, Santa Amália



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

16	Tâmara seca	Turkey
17	Uva passa sem semente	La Sequita

5.5.3.9.2 LOTES 3 e 4

Item	Descrição	Referência
1	Açúcar refinado	Alto Alegre, Da Barra, Caravelas, União
2	Arroz beneficiado polido	Serra Azul, Camil, Tio João, Urbano, Prato Fino, Namorado
3	Azeite de oliva extravirgem	Galo, Andorinha, Borges, Olive, De Cecco
4	Ervilha	Fugini, Bonduelle
5	Ervilha verde partida	Campo Belo, Camil, Yoki
6	Extrato de tomate concentrado	Fugini. Olé, Extratomoato Arisco, Heinz, Elefante
7	Feijão carioca tipo 1	Broto legal, Camil, Urbano, Nenê, Master Kuka, Ki Caldo, Máximo
8	Feijão preto tipo 1	Camil, Urbano, Kicaldo, Pantera
9	Leite em pó integral instantâneo	Itambé, Piracanjuba, Romano, La Sereníssima, Danky
10	Lentilha	Campo Belo, Camil, Yoki, Kicaldo
11	Manjeriço desidratado	Hikari, Kitano, Siamor, Kodilar
12	Milho verde	Fugini, Bonduelle
13	Óleo de soja refinado	Coamo, Leve, Cocamar, Liza, Soya, Primor
14	Orégano desidratado	Hikari, Kitano, Siamor, Kodilar
15	Sal refinado de mesa iodado	Nobre, Lebre, Cisne, Garça, Norsal
16	Vinagre de fruta	Belmonte, Castelo, Palhinha, Neval, Toscano
17	Atum em pedaços	Gomes da Costa, Atum 88, Coqueiro

5.5.3.9.3 As marcas são apenas uma referência das já testadas pela Divisão de Alimentação Escolar, não constituem de forma alguma indicação de marcas a serem apresentadas, tampouco de todas disponíveis para o item.

5.5.3.9.4 As marcas de referência são indicadas com base nas informações obtidas pela Divisão de Alimentação Escolar no momento da elaboração do termo de referência, estando sujeitas as alterações pelo fabricante, podendo não se enquadrarem mais em critérios de ingredientes ou embalagens, que resultem em alterações sensoriais significativas (o mesmo para durante a vigência da ata de registro de preços). Cabe a licitante verificar no momento de apresentação das amostras se as mesmas ainda se enquadram nos critérios de análise e especificações detalhadas dos itens, conforme tópico 1, lotes 1 a 4. Na ocorrência destes casos, independente de ser marca de referência, poderá o item estar sujeito a realização da análise sensorial de acordo com os critérios estabelecidos, podendo ser considerados insatisfatórios.

5.5.3.10 A dispensa da análise sensorial não dispensa a análise da embalagem, rotulagem e fichas técnicas, que seguem conforme especificações e critérios de análise apresentados, também de acordo com as orientações do item 5.5.3.9.4.

5.5.4 Análise de rendimento e aproveitamento: conforme indicado nas características gerais da **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS** de cada item.

5.5.5 Os itens que tiverem rendimento ou aproveitamento inferior ao indicado para o item, ou inferior a 80% quando não mencionado, será considerado insatisfatório.



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

5.6 Os produtos/itens abertos para a degustação serão mantidos na Divisão de Alimentação Escolar até a finalização da etapa de homologação desta fase, ou em caso de desclassificação, até a finalização do prazo de recurso, quando serão descartados.

5.6.1 Os produtos/itens que tenham prazo de vencimento anterior ao estipulado para cumprir o item 5.6 serão descartados.

5.7 A análise das amostras será iniciada no dia após a finalização do prazo de entrega, ou no dia imediatamente após a efetiva entrega pela licitante quando antes do prazo indicado no item 5.2, e após poderá ser indicada a efetiva data com a publicação no sistema eletrônico de licitações onde está sendo realizado o pregão.

5.7.1 A análise será realizada nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos licitantes é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail [cpl@maua.sp.gov.br](mailto:cpl@maua.sp.gov.br), até o prazo limite de entrega das amostras pela licitante, para que seja permitida a sua participação na sessão. Tal exigência é feita para que o local onde será realizada a análise possa ser organizado para o número de participantes. As licitantes que demonstrarem o interesse serão comunicadas do dia e horário onde será realizada a sessão.

5.7.1.1 A presença é permitida, de forma estritamente para acompanhar o desenvolvimento da sessão, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos; o acompanhamento não permite o acesso e manipulação das amostras de forma física, para que não haja participação inadequada ou danos as amostras.

5.8 Referente aos critérios de análise de embalagem e rotulagem (itens 5.5.1 e 5.5.2):

5.8.1 Caso algum critério estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

5.8.1.1 Não se aplica no caso da licitante já ter qualquer de suas amostras consideradas insatisfatórias na etapa de análise das características sensoriais, pois já está descaracterizado o objeto.

5.8.1.2 Tem por finalidade dirimir divergências, em caráter de diligência, entre informação de ingredientes, informação nutricional ou outras, com a rotulagem do produto e sua ficha técnica.

5.8.1.3 Entende-se por objeto os “gêneros alimentícios”, de acordo a descrição e características de todos os itens de todos os lotes e que estão descritos em **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS.**

5.8.1.4 Esta etapa de correção será permitida uma única vez. Qualquer item insatisfatório apontado no parecer da equipe técnica, que esteja novamente insatisfatório, nos documentos enviados nesta segunda oportunidade, não será permitida em hipótese alguma nova correção.

5.8.1.5 Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente as amostras, não seja sanável pela licitante (ou fabricante).

**6. APRESENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS E LAUDOS DE ANÁLISE LABORATORIAL E CRITÉRIOS DE ANÁLISE**

6.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

6.1.2 Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.

6.1.2.1 Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F., S.I.S.P., ou outro), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável (para todos os itens de todos os lotes, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.

**6.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA**

6.2.1 Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

- Identificação do Produto, inclusive a marca.
- Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
- Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante.
- Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.
- Declaração de alergênicos, se houver.
- Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.
- Condições de armazenamento, empilhamento máximo.
- Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
- Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
- Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
- Rendimento / per capita e peso unitário do produto.
- Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional.

6.2.2 Este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que constem todos os itens solicitados para a correta identificação do produto. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou licitante (desde que este seja responsável técnico).

6.2.3 A ficha técnica deve ser compatível com o item (embalagem e rotulagem), em todas as suas características, e de acordo com a legislação vigente, para análise conforme critérios.

6.3 A(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

6.3.1 Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos, exceto os indicados no tópico 6.3.2, expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

6.3.1.1 Quando houver sabores diversos, deverá apresentar o laudo para cada um dos sabores descritos para o item.

6.3.2 Está dispensada a apresentação do laudo de análise laboratorial para a licitante classificada provisoriamente em



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

primeiro lugar para:

6.3.2.1 Lotes 01 e 02 – Itens: 01, 02, 03, 10, 11, 12, 16 e 17.

6.3.2.2 Lotes 03 e 04 – Itens: 01, 05, 10, 11, 14, 15 e 16.

6.3.2.3 O laudo de análise dos itens dispensados poderão ser solicitados durante a vigência do contrato, conforme tópico 7.9.

6.4 A não apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

6.4.1 Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas, laudos de análise laboratorial e demais documentações solicitadas.

6.5 Critério de análise das fichas técnicas:

6.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa (marca) e a amostra apresentada (produto/item), inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como a rotulagem, as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, de acordo com todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, parte integrante deste termo de referência tópico 7.

6.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto do anexo I (ingredientes, prazo de validade, informações nutricionais) e demais informações de rotulagem quando houver.

6.5.3 Todas as fichas serão avaliadas conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

6.6 Critério de análise dos laudos de análise laboratorial:

6.6.1 Análise de laudo de análise laboratorial: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, como as características sensoriais, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação; devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

6.6.2 Todas os laudos serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

6.7 A não apresentação de amostras, fichas técnicas, laudos de análise laboratorial, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada, exceto no enquadramento do item 6.7.1.

6.7.1 Caso algum documento estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

6.7.1.1 Não se aplica no caso da licitante já ter qualquer de suas amostras consideradas insatisfatórias na etapa de análise das características sensoriais, pois já está descaracterizado o objeto.

6.7.1.2 Tem por finalidade dirimir divergências, em caráter de diligência, entre informação de ingredientes, informação nutricional ou outras, com a rotulagem do produto e sua ficha técnica.

6.7.1.3 Entende-se por objeto os gêneros alimentícios estocáveis, de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos nas especificações detalhadas dos itens.

6.7.1.4 Esta etapa de correção será permitida uma única vez. Qualquer item insatisfatório apontado no parecer da equipe técnica, que esteja novamente insatisfatório, nos documentos enviados nesta segunda oportunidade, não será permitida



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

em hipótese alguma nova correção.

6.7.1.5 Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente a fichas técnicas e laudos, não seja sanável pela licitante (ou fabricante).

**7. OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)**

7.1 Ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

7.1.1 Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período de vigência da ata de registro de preços, respeitando-se somente os feriados nacionais e municipais.

7.2 As entregas deverão ser feitas, ponto a ponto, mensalmente, conforme lista de locais, de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar – DAE, unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá.

7.2.1 Para a composição de preços, a empresa contratada deverá computar todas as despesas, direta e indiretamente, incluindo a entrega ponto a ponto nas unidades atendidas, conforme lista em anexo.

7.3 As Empresas licitantes poderão realizar visita técnica nos locais de entrega conforme lista em anexo.

7.3.1 O agendamento da visita técnica deverá ser realizado por meio do telefone (11) 4512-7777, com Aldene e/ou Kelly. Na data agendada será fornecido formulário para apresentação nos locais de entrega, e após as visitas será emitido atestado de vistoria técnica, pela Assessoria da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

7.3.1.1 A visita técnica deverá ser realizada por representante credenciado da empresa, em todos os pontos de entrega descritos na relação de unidades escolares (Sec. de Educação) e de atendimento da Sec. de Promoção Social, ou outra Secretaria listada.

7.3.1.2 A visita poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de realização da licitação, durante o horário comercial (08:00 às 17:00 h).

7.3.2 Caso a licitante seja fornecedora ou já tenha fornecido nos locais listados, ou não queira fazer a visita, poderá apresentar declaração de conhecimento dos locais de entrega.

7.3.2.1 A apresentação da declaração de pleno conhecimento dos locais de entrega, deverá ser entregue em papel timbrado e realizada por representante credenciado da empresa (representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto, através de procuração).

7.3.2.2 É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de execução contratual. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

7.3.3 Tal documentação deve ser anexada em “documentos de habilitação”, seja o atestado de visita técnica ou a declaração de pleno conhecimento dos locais.

7.4 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, além dos documentos solicitados no tópico 6, deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação,



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

7.4.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.

7.4.2 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas neste termo de referência.

7.4.3 Recibo de entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (conforme item 5.2.1.1)

7.4.4 Caso algum documento estiver com falta de informações, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção e/ou apresentação no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

7.5 A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso dos valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de “carta de desconto”.

7.6 Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da licitação e da ata de registro de preços, bem como do empenho para indicação de pagamento.

7.7 A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão (itens), para verificar a qualificação técnica dos fabricantes. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

7.8 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar a ficha técnica e demais documentos constantes do item 7.4 para avaliação e comprovação técnica durante a vigência da ata de registro de preços, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

7.9 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade sanitária e demais características dos produtos. O prazo para apresentação do referido documento será de até 12 (doze) dias úteis a contar da data da solicitação.

7.10 Durante a vigência da ata de registro de preço os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

7.10.1 Poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação, realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratorial.

7.11 Durante a vigência da ata de registro de preços, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características sensoriais, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência da ata de registro de preços, conforme item 7.4.2. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

7.11.1 A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais, qualquer diferença em relação a custos de aquisição do produto é de responsabilidade da licitante vencedora.

7.12 Para a fase de habilitação, o atestado de capacidade técnica deverá ser correspondente ao fornecimento de 40% do total a ser contratado, justificado pelo volume a ser adquirido mensalmente e a própria natureza fundamental e indispensável de seu fornecimento.

7.12.1 Deve ser considerado ainda como objeto similar, o fornecimento de gêneros alimentícios.

7.12.2 Deverá indicar que a licitante tem a capacidade técnica necessária para entregar o objeto licitado na modalidade ponto a ponto, através de declaração formal a ser apresentada com o atestado de capacidade técnica.

**8. LOCAIS DE ENTREGA**

8.1	Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
8.2	Secretaria de Educação	
8.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
8.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
8.2.3	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
8.2.4	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
8.2.5	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
8.2.6	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
8.2.7	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
8.2.8	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
8.2.9	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Dr <sup>a</sup>	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
8.2.10	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
8.2.11	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
8.2.12	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247, Jd. Alto da Boa Vista
8.2.13	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
8.2.14	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
8.2.15	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
8.2.16	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
8.2.17	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
8.2.18	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Dr <sup>a</sup> Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
8.2.19	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROF <sup>a</sup>	Av. D <sup>a</sup> Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
8.2.20	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital
8.2.21	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
8.2.22	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

8.2.23	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	Av. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
8.2.24	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
8.2.25	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Dr <sup>a</sup>	Rua da Pátria, 237, Vl. Magine
8.2.26	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROF <sup>a</sup>	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
8.2.27	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
8.2.28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROF <sup>a</sup>	Rua Caetano Scila, 508, Vl. Assis
8.2.29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Prof <sup>a</sup> Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
8.2.30	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
8.2.31	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
8.2.32	EM NATHERCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira
8.2.33	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROF <sup>a</sup>	Est. Aduutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
8.2.34	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
8.2.35	EM PATRÍCIA MARTINELLI FERREIRA PANIGALLI, PROF <sup>a</sup>	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
8.2.36	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
8.2.37	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
8.2.38	EM ROSA MARIA FRARE, PROF <sup>a</sup>	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
8.2.39	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Prof <sup>a</sup>	Rua Noel Rosa, 1173, Jd. Silvia Maria
8.2.40	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
8.2.41	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
8.2.42	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROF <sup>a</sup>	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
8.2.43	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
8.2.44	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
8.2.45	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
8.2.46	Zaira Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
8.2.47	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória
8.2.48	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
8.2.49	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
8.2.50	Associação Educativa Santa Terezinha	Av. Zaira Mansur Sadek, 797, Jd. Zaira
8.2.51	Centro de Formação de Professores Miguez Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro
<b>8.3</b>	<b>Secretaria de Promoção Social</b>	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina
8.3.1	Bombeiro Mirim	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (Cozinha Bombeiro Mirim)
8.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
8.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
8.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050, Vl. São João
8.3.5	CRAS Zaira	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira
8.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84, Pq. Das Américas
8.3.7	CRAS Feital	Av. D <sup>a</sup> Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital



**FOLHA DE INFORMAÇÃO**

8.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355, VI Mercedes
8.3.9	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62, B. Matriz
8.3.10	CREAS Bocaina	Rua Alvares Machado, 18A, VI. Bocaina
8.3.11	Centro POP	Av. Washington Luis, 625, Jd. Cerqueira Leite
8.3.12	Albergue Municipal	Rua Santos Dumont, 59, VI Bocaina
8.3.13	Núcleo de PSC	Rua Santa Cecília, 489, B. Matriz
8.3.14	Cadastro Único	Rua Almirante Tamandaré, 589, VI. Bocaina
8.3.15	Conselho Tutelar	Rua São Mateus, 49, B. Matriz
<b>8.4</b>	<b>Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil</b>	
8.4.1	Corpo de Bombeiros de Mauá	Av. Papa João XXIII, 310, VI. Noêmia (cozinha quartel)

8.5 Poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução da ata de registro de preços, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência da ata de registro de preços em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.

APROVAÇÃO				
Nome	Departamento	CPF	Carimbo e Assinatura	Data
Aline Pezzo	Alimentação escolar – Elaboração e revisão	273.907.418-21		___/___/2023
Carmen Cinthia Marini da Silva	Alimentação escolar – Elaboração e revisão	322.831.168-64		___/___/2023
Adriana Rodrigues Andrigueto	Alimentação escolar – Previsão quantidade a ser adquirida	155.420.728-28		___/___/2023
Marco Aurélio Silveira Grande	Coordenador	161.724.048-65		___/___/2023
Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional	306.860.833-34		___/___/2023