



Processo Administrativo nº 2283/2018 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2018

Objeto: Fornecimento de Kit Lanche Destinado a atender as demandas do Município de Mauá, conforme especificações e estimativas de consumo constantes do Anexo I.

AVISO DE ADITAMENTO Nº 01

Comunicamos aos interessados em participar da licitação em referência que fica aditado o Anexo I do Edital que rege a presente Licitação – ANEXO I - Termo de Referência, nas seguintes conformidades:

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

2. MODELO DO CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE

2.1 KIT LANCHE TRADICIONAL

| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|---|--|---|--|
| Pão de hot dog tradicional queijo prato com requeijão bebida láctea sabor chocolate barra de frutas | Pão de hot dog integral mussarela com ricota E Manjeriçã néctar de pêssego maçã | Pão de hot dog integral mortadela margarina néctar de tangerina banana | Pão de hambúrguer c/ gergelim peito de peru queijo branco margarina bebida láctea sabor morango bolo de baunilha integral | Pão de batata mussarela c/ abobrinha e milho néctar de abacaxi pêra |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral queijo fresco c/ tomate e orégano néctar de manga doce de banana sem açúcar | Pão de cenoura requeijão com atum alface bebida láctea sabor chocolate maçã | Pão de milho queijo prato margarina água de coco banana | Pão de hot dog tradicional mussarela margarina néctar de uva cookie integral | esfiha de carne bebida de soja sabor maçã goiaba |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral lombinho requeijão alface néctar de maracujá bolo de coco integral | Pão de cenoura queijo fresco margarina néctar de caju maçã | Pão de hot dog integral mussarela margarina bebida láctea sabor chocolate banana | pão de batata frango c/ requeijão néctar de laranja barra de frutas | esfiha de escarola c/ mussarela bebida láctea sabor vitamina de frutas tangerina |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral presunto mussarela margarina bebida de soja sabor uva doce de banana sem açúcar | esfiha de carne néctar de uva maçã | Pão de hot dog integral ricota com atum alface néctar de goiaba caqui | Pão de hot dog queijo fresco requeijão com orégano bebida láctea sabor chocolate cookie integral | Pão de hot dog c/ ervas queijo prato margarina água de coco Pêssego |



2.2 KIT LANCHE PARA DIABÉTICO

| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|---|--|---|---|
| Pão de hot dog integral queijo prato com requeijão bebida láctea zero açúcar barra de cereais diet | Pão de hot dog integral mussarela com ricota E Manjeriçã néctar de laranja light maçã | Pão de hot dog integral mortadela margarina néctar de uva light banana | Pão de hambúrguer c/ gergelim peito de peru queijo branco margarina bebida láctea zero açúcar bolo integral zero açúcar | Pão de batata mussarela c/ abobrinha e milho néctar de abacaxi light pêra |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral queijo branco c/ tomate e orégano néctar de manga light doce de banana sem açúcar | Pão de cenoura requeijão com atum alface bebida láctea zero açúcar maçã | Pão de milho queijo prato margarina água de coco banana | Pão de hot dog integral mussarela margarina néctar de uva light cookie integral diet | esfiha de carne bebida de soja sabor maçã zero açúcar goiaba |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral lombinho requeijão alface néctar de maracujá light bolo integral zero açúcar | Pão de cenoura queijo branco margarina néctar de laranja light maçã | Pão de hot dog integral mussarela margarina bebida láctea zero açúcar banana | pão de batata frango c/ requeijão néctar de abacaxi light barra de cereais diet | esfiha de escarola c/ mussarela bebida láctea zero açúcar tangerina |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral presunto mussarela margarina bebida de soja laranja zero açúcar doce de banana sem açúcar | esfiha de carne néctar de maracujá light maçã | Pão de hot dog integral ricota com atum alface néctar de pêssego light caqui | Pão de hot dog integral queijo branco requeijão com orégano bebida láctea zero açúcar cookie integral diet | Pão de hot dog c/ ervas queijo prato margarina água de coco Pêssego |

2.3 KIT LANCHE PARA INTOLERÂNCIA A LACTOSE (Zero lactose)

| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--|---|---|--|--|
| Pão de hot dog tradicional sem leite queijo prato zero lactose requeijão de soja bebida láctea 0% lactose barra de frutas | Pão de hot dog integral sem leite mussarela zero lactose C/ Manjeriçã néctar de laranja maçã | Pão de hot dog integral sem leite mortadela creme vegetal néctar de maracujá banana | Pão de hambúrguer c/ gergelim peito de peru queijo fresco zero lactose creme vegetal bebida láctea 0% lactose bolo de baunilha integral | Pão de hot dog integral sem leite mussarela zero lactose requeijão de soja néctar de abacaxi pêra |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem leite queijo fresco zero lactose c/ tomate e orégano néctar de manga doce de banana sem açúcar | Pão de cenoura sem leite requeijão de soja com atum alface bebida láctea 0% lactose maçã | Pão de milho sem leite queijo prato zero lactose creme vegetal água de coco banana | Pão de hot dog tradicional sem leite mussarela zero lactose creme vegetal néctar de uva cookie integral sem leite | esfiha de carne (massa sem leite) bebida de soja sabor maçã goiaba |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem leite lombinho requeijão de soja alface néctar de maracujá bolo de coco integral | Pão de cenoura sem leite queijo fresco zero lactose creme vegetal néctar de caju maçã | Pão de hot dog integral sem leite mussarela zero lactose creme vegetal bebida láctea 0% lactose banana | Pão de hot dog integral sem leite frango c/ requeijão de soja néctar de laranja barra de frutas | esfiha de escarola c/ mussarela zero lactose (massa sem leite) bebida láctea 0% lactose tangerina |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem leite presunto mussarela zero lactose creme vegetal bebida de soja sabor uva doce de banana sem açúcar | esfiha de carne (massa sem leite) néctar de uva maçã | Pão de hot dog integral sem leite requeijão de soja com atum alface néctar de goiaba caqui | Pão de hot dog tradicional sem leite queijo fresco zero lactose requeijão de soja com orégano bebida láctea 0% lactose cookie integral sem leite | Pão de hot dog tradicional sem leite queijo prato zero lactose creme vegetal água de coco Pêssego |



2.4 KIT LANCHE PARA HIPERTENSO (sem sal / hipossódico)

| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|--|---|--|---|
| Pão de hot dog integral sem sal queijo fresco sem sal requeijão reduzido em sódio néctar de uva barra de frutas | Pão de hot dog integral sem sal ricota E Manjeriçã néctar de laranja maçã | Pão de hot dog integral sem sal queijo fresco sem sal tomate creme vegetal sem sal néctar de maracujá banana | Pão de hot dog integral sem sal peito de peru reduzido em sódio creme vegetal sem sal bebida de soja sabor laranja bolo de baunilha integral | Pão de batata mussarela c/ abobrinha e milho néctar de abacaxi pêra |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem sal queijo branco sem sal c/ tomate e orégano néctar de manga doce de banana sem açúcar | Pão de cenoura requeijão com atum alface bebida de soja sabor laranja maçã | Pão de milho queijo prato creme vegetal sem sal água de coco banana | Pão de hot dog integral sem sal mussarela creme vegetal sem sal néctar de uva cookie integral | esfiha de carne bebida de soja sabor maçã goiaba |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem sal peito de peru reduzido em sódio requeijão reduzido em sódio creme vegetal sem sal néctar de maracujá bolo de coco integral | Pão de cenoura queijo fresco sem sal creme vegetal sem sal néctar de caju maçã | Pão de hot dog integral sem sal mussarela creme vegetal sem sal bebida de soja sabor pêssego banana | pão de batata frango c/ requeijão reduzido em sódio néctar de laranja barra de frutas | esfiha de escarola c/ mussarela néctar de uva tangerina |
| SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| Pão de hot dog integral sem sal peito de peru reduzido em sódio mussarela creme vegetal sem sal bebida de soja sabor uva doce de banana sem açúcar | esfiha de carne néctar de uva maçã | Pão de hot dog integral sem sal ricota com atum alface néctar de goiaba caqui | Pão de hot dog integral sem sal queijo branco sem sal néctar de laranja cookie integral | Pão de hot dog c/ ervas queijo prato creme vegetal sem sal água de coco Pêssego |

ITEM 16 - LOMBO COZIDO E DEFUMADO (TIPO CANADENSE)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

É o produto obtido a partir do corte de carcaças de suínos denominado de lombo, em peça íntegra ou parcial, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne suína (lombo), água, sal, proteína de soja, glicose, regulador de acidez, estabilizante, espessante, antioxidante, realçador de sabor, conservante, corante natural carmin de cochonilha e aromas sintéticos idênticos aos naturais.

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.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 10 (dez) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 03 (três) se acompanhado de queijo e 05 (cinco) se recheio único.



COMUNICADO INTERNO

2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio.

Textura: Característica

Cor: rosado claro

Sabor: Característico

Odor: Característico

2.3.1 Será considerado impróprio para o consumo e rejeitado o lombo defumado cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 17 – ATUM EM ÓLEO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Compreenderá conserva de atum sólido (lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre) ou em pedaços (corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo). O meio de cobertura pode ser em azeite ou óleo (s) comestível (eis), ou ao natural. Não será permitido o uso de chicharro.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Atum, óleo comestível, água, sal e extratos vegetais.

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.

2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

2.2.1 Quantidade de produto por lanche: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de outro item e 50 (cinquenta) gramas se recheio único.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio; não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele.

Cor: próprio; não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento, não apresentar descolorações ou enegrecimentos.

Textura: firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa.

Cheiro: próprio; não apresentar odor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

Sabor: próprio; não apresentar sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 18 – MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes, conservadores, antioxidante, acidulante, aromatizante, corantes naturais de urucum e cúrcuma e corante beta caroteno. Não contém glúten.



COMUNICADO INTERNO

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.

2.1.2 Lipídeos totais: **80%**.

2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

2.2.1 Quantidade por lanche: 10 (dez) gramas e acompanhado de outro recheio.

2.3 Características organoléticas:

Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme ;

Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea normal;

Cheiro: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal;

Sabor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 19 – CREME VEGETAL COM e SEM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), desde que aprovados. Nas versões com sal e sem sal (hipossódico).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição

2.1.1 Creme vegetal com sal: água, óleo vegetal, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, conservador, acidulante, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante e corantes naturais urucum e cúrcuma. Não contém glúten.

2.1.2 Creme vegetal sem sal: água, óleo vegetal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, conservador, acidulante, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante e corantes naturais urucum e cúrcuma. Não contém glúten.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.1.4 Composição nutricional aproximada (porção de 10g): Gorduras totais 3,5g;

2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

2.2.1 Quantidade por lanche: 10 (dez) gramas e acompanhado de outro recheio.

2.3 Características organoléticas:

Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme;

Cor: branco amarelada, homogênea normal;

Cheiro: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal;

Sabor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 20 - NÉCTAR DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva.



COMUNICADO INTERNO

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição

2.1.1 Tradicional: água, suco concentrado de fruta e/ou polpa de fruta (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva), açúcar e acidulante. Poderá conter: ácido ascórbico (vitamina C), estabilizante e aroma natural (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva). Não contém glúten.

2.1.2 Zero açúcar/light (para diabético): água, suco concentrado de fruta (pêssego, uva, laranja, manga, abacaxi, maracujá), suco concentrado de maçã, Vitamina C, estabilizante, aroma natural da fruta (pêssego, uva, laranja, manga, abacaxi, maracujá), edulcorantes.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, de acordo com a fruta;

Cor: própria, de acordo com a fruta;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico da fruta.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo.

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ITEM 21 - BEBIDA LÁCTEA, SABORES DIVERSOS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Sabores: chocolate, morango, vitamina/salada de frutas, chocolate zero lactose e chocolate zero açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Sabor chocolate: soro de leite, leite integral, açúcar, cacau em pó, espessante, corante e estabilizante.

2.1.2 Sabor morango: soro de leite, leite integral, açúcar, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, aromatizante, conservante, espessantes, acidulante), estabilizante e corante natural carmim de cochonilha.

2.1.3 Sabor vitamina/salada de frutas: soro de leite, leite integral, açúcar, preparado de fruta sabor mamão, banana e maçã (água, açúcar, polpa de frutas [mamão, maçã e banana], aromatizante sintético idêntico ao natural, espessante, corantes naturais urucum e carmim cochonilha, acidulante e conservador, amido modificado e estabilizantes.

2.1.4 Zero açúcar/light sabor chocolate (para diabético): leite pasteurizado (integral e/ou desnatado), estabilizantes, soro de leite em pó reconstituído, cacau em pó alcalino, aroma idêntico ao natural de baunilha, espessante, edulcorante.

2.1.5 Zero lactose sabor chocolate: leite integral e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, cacau, açúcar, leite em pó, enzima lactase, sal, estabilizante e aromatizante.

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.



COMUNICADO INTERNO

2.2 Características organolépticas

Aspecto: próprio; líquido homogêneo;

Cor: própria, de acordo com o sabor – chocolate: marrom; morango: rosa; vitamina de frutas: alaranjado;

Odor: próprio, de acordo com o sabor;

Sabor: próprio, de acordo com o sabor.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo.

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ITEM 22 – ALIMENTO COM SOJA, sabores diversos

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja, destinada ao consumo direto, ultra pasteurizado por aquecimento indireto.

Sabores: abacaxi, pêssego, maçã, maracujá, uva e laranja.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: água, extrato de soja, açúcar, polpa ou suco concentrado de fruta (abacaxi, pêssego, maçã, maracujá, uva ou laranja), estabilizante, acidulante, aromatizantes, antioxidante e edulcorante;

2.1.2 Zero açúcar / light (para diabético): água, extrato de soja, polpa ou suco concentrado de fruta (pêssego, maçã, uva ou laranja), estabilizante, acidulante, aromatizantes, antioxidante e edulcorante;

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Características organolépticas

Aspecto: normal e homogêneo;

Cor: característica, de acordo com a fruta;

Cheiro: característico;

Sabor: característico da fruta.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo.

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ITEM 23 – ÁGUA DE COCO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Água de coco é o produto submetido a um processo adequado de extração e envase, bem como tratamento. A água de coco é composta do endosperma líquido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), podendo ser adicionada de outros ingredientes para padronização.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água de coco, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) e antioxidante.



COMUNICADO INTERNO

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.

2.2 Características organolépticas

Aspecto: líquido, podendo conter pequena quantidade de partículas de coco;

Cor: próprio, transparente;

Cheiro: próprio;

Sabor: levemente adocicado

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik aseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo.

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ITEM 24 – FRUTAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura". O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "laranja", "pêssego".

Compreenderá as seguintes frutas: banana, goiaba, pêra, tangerina, maçã, pêssego, ou outra que não haja necessidade de cortar.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

2.2 As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimens vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.3 Cada fruta deverá conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas.

2.4 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, será classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; equivalente a classificação "A" do Boletim Informativo do CEAGESP;

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

2.5 As frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013) e embaladas, prontas para o consumo.

3. EMBALAGEM

Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável, atóxico, inodoro, transparente e resistente.



ITEM 25 – HORTALIÇAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, bulbos, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

Compreenderá as seguintes hortaliças: alface, rúcula, cenoura, tomate, beterraba, abobrinha, escarola, espinafre, orégano, manjeriço.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e condições adequadas; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; demais determinações dos Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo - CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

2.2 Características microbiológicas devem obedecer aos padrões da legislação vigente. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

2.3 Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 Classificação: de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; a classificação do Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade; algumas variedades poderão ter classificações diferenciadas, e para todos os efeitos serão consideradas as nomenclaturas determinadas na tabela de itens de descrição do objeto, ou outras conforme item 5 das “observações gerais”.

2.5 As hortaliças deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013), prontas para o consumo.

2.6 Apresentação:

2.6.1 Folhas - alface, rúcula: folhas inteiras; escarola e espinafre: folhas picadas;

2.6.2 Tomate: fatiado;

2.6.3 Cenoura e beterraba: ralados.

2.6.4: Orégano e manjeriço: folhas frescas.

ITEM 26 – BARRA DE FRUTAS (Sabores diversos)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



COMUNICADO INTERNO

Produtos obtidos a partir de frutas desidratadas por 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. Sabores: damasco com ameixa, banana e maçã, damasco (zero açúcar), banana (zero açúcar)

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Damasco com ameixa: damasco, ameixa, maçã desidratada, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), açúcar, castanha-de-caju, xarope de glicose, açúcar, gordura, suco de maçã, morango-passa, maracujá em pó, limão em pó, castanha-do-pará, maltodextrina, mel, sal, estabilizante, umectante, aroma sintético idêntico ao natural, acidulantes e antioxidante.

2.1.2 Banana e maçã: banana-passa, maçã desidratada, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), açúcar, castanha de caju, xarope de glicose, açúcar, polpa de banana, gordura, suco de maçã, morango passa, maracujá em pó, limão em pó, colágeno hidrolisado, castanha-do-pará, maltodextrina, sal, estabilizante, umectante, aroma sintético idêntico ao natural, acidulantes e antioxidante.

2.1.3 Damasco (zero açúcar): castanha de caju, damasco, uva passa, nozes, maltitol, maltodextrina, cobertura de chocolate branco ao leite sem adição de açúcar, polidextrose (fibra solúvel), maçã desidratada, goma acácia e óleo de girassol, estabilizante, acidulante, antioxidante.

2.1.4 Banana (zero açúcar): castanha de caju, banana desidratada, avelã, maltitol, maltodextrina, cobertura de chocolate ao leite sem adição de açúcar, polidextrose (fibra solúvel), maçã desidratada, goma acácia e óleo de girassol, estabilizante, antioxidante.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário: cada pacote de barra de frutas deverá conter de 24 (vinte e quatro) a 30 (trinta) gramas.

2.3 Características organolépticas

Aspecto: massa semidura com cereais

Sabor: próprio

Cor: marrom claro

Odor: próprio

Textura: própria

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser BOPP metalizado, próprio para o contato direto com alimentos, contendo uma unidade de barra de cereal com peso líquido de 25 (vinte e cinco) gramas.

ITEM 27 - BOLO INDIVIDUAL INTEGRAL (Sabores diversos)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto assado, preparado a base de farinha ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Sabores: tradicional - laranja, coco, abacaxi e baunilha; Zero açúcar (para diabético) - nozes e castanha do pará.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Bolo individual integral tradicional (sabores laranja, coco, abacaxi ou baunilha): farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, fermento químico, aroma idêntico ao natural (laranja, abacaxi, coco ou baunilha), sal e conservantes.



COMUNICADO INTERNO

2.1.2 Bolo individual integral zero açúcar sabores nozes ou castanha do pará: mistura de farinhas integrais (trigo, centeio, aveia, linhaça, girassol, gergelim e soja), ovo, gordura vegetal, nozes ou castanha do pará, extrato de soja, amido, farinha integral de soja, espessante, umectantes, estabilizante, emulsificantes, fermentos químicos, aromatizantes, conservadores e edulcorante natural.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário: cada bolo individual deverá conter de 30 (trinta) a 40 (quarenta) gramas.

2.3 Características organolépticas

Aspecto: massa assada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

- Será rejeitado o bolinho queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

3.1 A embalagem inicial do produto deverá ser forminha de papel própria para o contato direto com alimentos, com capacidade para bolo individual de 30 a 40 gramas.

3.2 A embalagem secundária deverá ser sacos de polietileno ou flexível BOPP, atóxico, resistente, termosoldável, hermeticamente fechado, devidamente identificado, contendo 1 (uma) unidade/bolinho com 30 (trinta) a 40 (quarenta) gramas.

ITEM 28 – BISCOITO COOKIE INTEGRAL

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. Deverá ser utilizada farinha de trigo integral na composição. Sabores: cacau, uvas passas, maçã (zero açúcar).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição

2.1.1 Cacau: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, gotas sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificantes e aromatizantes), cacau, farelo de trigo, malte de cereais, amido modificado, aveia, mel, sal, fermentos químicos, emulsificantes, acidulante e aromatizante. Contém glúten.

2.1.2 Uvas passas: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, maçã desidratada, uva-passa, farelo de trigo, malte de cereais, amido modificado, aveia, canela, sal, fermentos químicos, emulsificantes, acidulante e aromatizante. Contém glúten.

2.1.3 Maçã zero açúcar (para diabético): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, aveia, maçã desidratada, farinha de trigo integral, fécula de mandioca, grão de quinoa, flocos de amaranto, linhaça, flocos de cevada, gergelim, cloreto de sódio, canela em pó, agente de corpo povidexrose, edulcorante natural e/ou artificial, aroma natural, fermento químico e emulsificante

2.1.4 Castanhas zero açúcar (para diabético): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, farinha de trigo integral, gotas sabor chocolate meio amargo diet (gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, farinha de trigo integral, edulcorante natural, emulsificantes, castanha do pará, aveia, grão de quinoa, flocos de amaranto, linhaça, flocos de cevada, gergelim, fécula de mandioca, cloreto de sódio, fermento químico, edulcorante natural e artificial, aroma idêntico ao natural e emulsificante.



COMUNICADO INTERNO

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar. Não poderá conter leite nos itens 2.1.1 e 2.1.2

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de caracteres organolépticos anormais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 35 (trinta e cinco) a 70 (setenta) gramas do produto.

ITEM 29 – DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana-nanica, a partir de matéria prima sã e limpa, sem adição de aditivos alimentares, corantes, cozido até uma consistência apropriada (massa – pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte), acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: banana, conservante e acidulante.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar. Não deverá conter leite nos itens 2.1.1 e 2.1.2

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – doce, próprio.

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de caracteres organolépticos anormais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 20 (vinte) a 30 (trinta) gramas do produto.

Considerando as alterações do Anexo I – Termo de referência fica redesignada a data de abertura da sessão pública para dia 24 de julho de 2018 às 14:00 hs.

Ficam mantidas e ratificados os demais itens do Edital e Anexos que não foram objeto desta alteração.

Mauá, 06 de julho de 2018

João Carlos Targa
Pregoeiro