

ANEXO I

1) ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

1.1) NÉCTAR DE UVA ORGÂNICO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Bebida não fermentada, obtida da dissolução e/ou reconstituição, em água potável, direta, de suco natural ou suco concentrado ou da parte comestível da uva, com adição de açúcares, pronta para o consumo.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, adoçado, e posteriormente envasado. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, fermentações e parasitos, sem corantes e sem conservantes. Deverá conter como ingredientes básicos: água, **50% de suco concentrado de uva orgânica**, açúcar orgânico, aroma natural de uva, antioxidante ácido ascórbico (vit. C) e acidulante ácido cítrico, sem adição de corantes e conservantes. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente.

ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: característico
- cor: característico
- odor: característico
- sabor: característico

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter 12 meses de validade após a data de fabricação em condições de armazenamento recomendadas.

EMBALAGEM: Embalagem Inicial: O produto deverá ser acondicionado em embalagem individual “Tetra Pak” (embalagem cartonada longa vida) contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado, asséptico, com capacidade para 200 (duzentos) ml.

Embalagem secundária: Deverá ser de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

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

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- identificação do produto e marca
- logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal
- nome e endereço do fabricante
- data de fabricação
- data de validade ou prazo máximo para consumo
- componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos
- peso líquido
- número do registro no órgão competente
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

QUANTIDADE ESTIMADA: 729.000 unidades de 200ml por ano.

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – Registro no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes;

E- Certificado de produto orgânico, conforme Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003 e suas alterações posteriores.

1.2) **MANTEIGA SEM SAL**

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto composto por creme de leite pasteurizado, sem adição de sal.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

Matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. O produto não deverá conter gorduras trans e não deverá apresentar sódio. Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: característico
- cor: característico
- odor: característico
- sabor: característico

- textura: característica

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo plástico atóxico contendo 500 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- identificação do produto e marca
- logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal
- nome e endereço do fabricante
- data de fabricação
- data de validade ou prazo máximo para consumo
- componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos
- peso líquido
- número do SIF, SISP ou SIM
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

QUANTIDADE ESTIMADA: 28.000 unidades de 500g / 14.000 kg por ano.

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

1.3) REQUEIJÃO CREMOSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter

acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido.

ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: característico
- cor: característico
- odor: característico
- sabor: característico
- textura: característica (cremosa)

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em bisnagas de polietileno atóxico resistente, termossoldado de 1,8 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- identificação do produto e marca
- logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal
- nome e endereço do fabricante
- data de fabricação
- data de validade ou prazo máximo para consumo
- componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos
- peso líquido
- número do SIF, SISP ou SIM
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

QUANTIDADE ESTIMADA: 10.940 unidades de 1,8kg / 19.692 kg por ano.

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

1.4) **IOGURTE COM POLPA DE FRUTA (MORANGO)**

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão se mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, amido, preparado de frutas, fermento lácteo, estabilizantes / espessantes, aroma e corante natural. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. A fermentação deve ser realizada de forma a equilibrar o crescimento das bactérias, resultando em um produto de característica e textura cremosa. Sabor morango.

ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: consistência líquida
- cor: característica - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s).
- odor: Característico - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) adicionada(s).
- sabor: Característico - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionada(s).
- textura: característica

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 45 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM: A embalagem primária deverá ser garrafa plástica atóxica, com peso líquido aproximadamente de 180 gramas. A embalagem secundária deverá ser de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Serão consideradas impróprias e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- identificação do produto e marca
- logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal

- nome e endereço do fabricante
- data de fabricação
- data de validade ou prazo máximo para consumo
- componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos
- peso líquido
- número do SIF, SISP ou SIM
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

QUANTIDADE ESTIMADA: 353.280 unidades de 180g por ano.

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

- A- Apresentar amostra na embalagem original;
- B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;
- C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;
- D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

1.5) QUEIJO MUSSARELA PALITO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Queijo mussarela, no formato de palito, apresentado em embalagem individual, obtido por pressão e seccionado por lâmina industrial.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

Deverá apresentar na composição os ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, outros ingredientes poderão ser apresentados, desde que mencionados e aprovadas pela legislação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: característico
- cor: característico
- odor: característico
- sabor: característico
- textura: característica

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 90 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM: A embalagem primária deverá individual, em saco plástico atóxico, selado a vácuo, contendo em média 30 gramas, podendo haver variação de até 8 gramas. A embalagem secundária deverá ser de mercado

que preserve a integridade e a qualidade do produto. Serão consideradas impróprias e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- identificação do produto e marca
- logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal
- nome e endereço do fabricante
- data de fabricação
- data de validade ou prazo máximo para consumo
- componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos
- peso líquido
- número do SIF, SISP ou SIM
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

QUANTIDADE ESTIMADA: 777.300 unidades de 30g por ano.

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

2) ENTREGA

2.1) Os produtos deverão ser entregues em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação especificação dos produtos, nos estabelecimentos de ensino relacionados, na temperatura de conservação e transporte conforme indicada pelo fabricante, de maneira a preservar a sua qualidade quanto às características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

2.2) O motorista e ajudante deverão estar devidamente uniformizados e identificados com crachá.

2.3) As entregas deverão ser realizadas nos dias determinados pela SE. 21, no horário das 07h00 às 16h00, obedecendo a critérios da Divisão de Alimentação Escolar SE. 21, e poderão sofrer alterações para melhor atender os educandos da Rede Municipal de Ensino.

2.4) Durante o período de férias e recesso escolar poderá haver inclusive, suspensão do fornecimento.

2.5) A Prefeitura poderá incluir ou excluir Unidades Escolares e/ou Instituições constantes no Anexo II.

2.6) A contratada deverá obedecer a padrões internos de documentação para controle das entregas (romaneios), objetivando maior eficiência na apuração de quantidade e qualidade dos produtos entregues. Tal obrigatoriedade é extensível inclusive ao número de cópias de documentos.

2.7) A proponente deverá se dirigir a Divisão de Alimentação Escolar – SE-21, sito à Rua Wallace Simonsen, 222 – Nova Petrópolis, às 7:30 horas, antes de iniciar as entregas para a Rede, onde os produtos serão avaliados por técnicos. O responsável pelo recebimento determinará qual veículo será vistoriado.

3) CONTROLE

3.1) A Prefeitura poderá em qualquer fornecimento, retirar amostra do produto entregue, procedendo a conferência quanto à qualidade e peso.

3.2) A Prefeitura se reserva o direito de solicitar exames bromatológicos, microbiológicos, microscópicos e outros eventualmente necessários, a expensas do fornecedor, com vistas a verificação do estado higiênico-sanitário do produto, o qual deverá estar de acordo com a legislação vigente.

3.3) A coleta de amostras para exames será efetuada por técnico da Supervisão de Alimentação Escolar na presença de 2 (duas) testemunhas que assinarão o termo de coleta das amostras.

3.4) Caso a qualidade do produto não corresponda às especificações exigidas, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor em tempo hábil para sua utilização no dia programado, independente de aplicação das penalidades cabíveis.

3.5) A Prefeitura poderá fiscalizar as condições dos veículos utilizados, na realização das entregas, bem como das instalações da contratada.

4) AMOSTRA E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

Os Grupos Formais classificados em 1º lugar na Chamada Pública deverão apresentar no prazo máximo de até 10 dias úteis contados após a sessão da Chamada Pública:

4.1) 2 (duas) amostras idênticas (igual data de validade e nº lote) do produto em embalagem primária, devidamente identificada, na Divisão de Alimentação Escolar

4.2) ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

4.3) laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico.

5) AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

(Resolução CD/PNAE/FNDE n.º 26/2013, art.33, paragrafo 5.º)

5.1 – Caberá à Divisão de Alimentação Escolar a análise e julgamento das amostras apresentadas, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referentes :

a) Avaliação Sensorial:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Consistência
- Sabor

5.2 - Avaliação da técnica de preparo e rendimento: será realizada pela equipe técnica de nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar, considerando as técnicas/instruções de preparo descritas pelo fabricante na embalagem, tempo de preparo, facilidades ou dificuldades encontradas e rendimento dos produtos.

5.3 - Este procedimento está baseado nas recomendações do **MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.**

5.4 – Na Avaliação Técnica efetuada pela Divisão de Alimentação Escolar serão consideradas as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades atendidas.