

## **ANEXO II - DESCRIÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS ESTOCÁVEIS**

### **1. ARROZ BENEFICIADO, LONGO FINO TIPO 1 (BOLSA DE CEREAIS DE SÃO PAULO) – ORGÂNICO**

#### **DESCRIÇÃO:**

Produto beneficiado de primeira qualidade e de primeira linha, subgrupo polido, classe longo fino, limpo, mínimo de 90% de grãos inteiros, Tipo 1, de procedência nacional.

Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecidos à legislação de boas práticas de fabricação, incluindo a instalação de algum tipo de barreira como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

#### **EMBALAGEM:**

##### **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

A embalagem PRIMÁRIA deverá ser em sacos de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto deverá ser de 5 kg.

Na embalagem deverá constar a certificação do alimento orgânico e a identificação da cooperativa.

Diferentes embalagens poderão ser apresentadas desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

##### **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

A embalagem SECUNDÁRIA deverá ser em fardo de polietileno atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento,

sem perder a integridade, com capacidade para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

### **ROTULAGEM:**

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

No rótulo da embalagem primária deverá estar impressa de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação completa do produto, inclusive marca;
- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome, razão social, C.N.P.J.;
- Data de empacotamento;
- Data de validade ou data de vencimento;
- Identificação do lote;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica).

### **PRAZO DE VALIDADE:**

Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 dias.

### **QUANTIDADE ESTIMADA:**

- 232.600 kg por ano.

### **DOCUMENTAÇÃO:**

- Ficha técnica do produto conforme Modelo I.
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento;
- Certificado de Classificação emitido por entidade credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, comprovando os dados de classificação do produto conforme especificação;
- Certificado de produto orgânico, reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

### **APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

O grupo formal classificador em 1º lugar, deverá apresentar 2 amostras idênticas do produto, apresentando a mesma data de validade e nº de lote, na Divisão de

Alimentação Escolar SE-21, localizada na Av. Wallace Simonsen, 222 – Bairro Nova Petrópolis – São Bernardo do Campo – SP, 05 (cinco) dias úteis após a sessão da chamada pública.

Não serão aceitas amostras com embalagens danificadas, estufadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

#### **TABELA COM AS QUANTIDADES ANUAIS ESTIMADAS:**

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA			
	REF. UNIDADE	QUANT. ESTIMADA MENSAL (kg)	Incidência	TOTAL ANUAL (KG)
ARROZ BENEF. LONGO FINO ORGÂNICO TIPO 1	4.652 Pacote 5 kg	23.260	10 meses	<b>232.600</b>

## **2. LEITE COM ACHOCOLATADO**

### **DESCRIÇÃO:**

Produto composto por soro de leite em pó, leite pasteurizado integral, açúcar, cacau em pó alcalino, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha, espessante: goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante: citrato trissódico dihidratado. Não contém glúten.

### **EMBALAGEM:**

#### **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Cartonada tipo Tetra Pak, contendo 1 canudo para cada embalagem.  
Peso: 200ml

#### **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

O produto deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### **ROTULAGEM:**

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

### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.

**QUANTIDADE ESTIMADA:**

- 88.501 unidades por ano.

**DOCUMENTAÇÃO:**

- Autorização de funcionamento pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;
- ANVISA;
- Certificado do SIM, SISP ou SIF (Serviço de Inspeção Federal);
- Ficha técnica do produto
- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes, expedido por laboratório oficial.

**APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

O grupo formal classificado em 1º lugar, deverá apresentar 2 amostras idênticas do produto, apresentando a mesma data de validade e nº de lote (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013 FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), na Divisão de Alimentação Escolar SE-21, localizado na Av. Wallace Simonsen, 222 – Bairro Nova Petrópolis – São Bernardo do Campo – SP, 05 (cinco) dias úteis após a sessão da chamada pública.

Não serão aceitas amostras com embalagens danificadas, estufadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

**TABELA COM AS QUANTIDADES ANUAIS ESTIMADAS:**

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA			
	REF. UNIDADE	QUANT. ESTIMADA MENSAL	Incidência	TOTAL ANUAL (unidade)
LEITE COM ACHOCOLATADO	Unidade de 200ml	88.501	1 anual	<b>88.501</b>

**3. LEITE EM PÓ INTEGRAL****DESCRIÇÃO:**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Classificação

Por conteúdo de matéria gorda em:

Integral (maior ou igual a 26,0%)

De acordo com a sua umectabilidade e dispensabilidade pode-se classificar em instantâneo.

### **COMPOSIÇÃO:**

Ingredientes obrigatórios: Leite de vaca.

Características sensoriais.

Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor: Branco amarelado.

Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

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.

### **EMBALAGEM:**

#### **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

A embalagem primária do produto deverá ser acondicionada em pacotes aluminizados de 1 kg.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

#### **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

O produto deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistente.

### **ROTULAGEM:**

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

No rótulo da embalagem primária deverá estar impressa de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação completa do produto, inclusive marca;
- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome, razão social, C.N.P.J.;
- Número do SIF;
- Data de empacotamento;
- Data de validade ou data de vencimento;
- Identificação do lote;

- Peso líquido;
- Condições de armazenamento.

**PRAZO DE VALIDADE:**

O produto não poderá ter validade inferior a 6 meses.

**QUANTIDADE ESTIMADA:**

- 45.030 Kg por ano.

**DOCUMENTAÇÃO:**

- Ficha técnica do produto conforme Modelo I;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento;
- Certificado do SIM, SISP ou SIF (Serviço de Inspeção Federal);
- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes, expedido por laboratório oficial.

**AMOSTRAS:****APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

O grupo formal classificado em 1º lugar, deverá apresentar 2 amostras idênticas do produto, apresentando a mesma data de validade e nº de lote (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013 FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), na Divisão de Alimentação Escolar SE-21, localizada na Av. Wallace Simonsen, 222 – Bairro Nova Petrópolis – São Bernardo do Campo – SP, 05 (cinco) dias úteis após a sessão da chamada pública.

Não serão aceitas amostras com embalagens danificadas, estufadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

**AVALIAÇÃO TÉCNICA DAS AMOSTRAS:**

Fica reservada a Divisão de Alimentação Escolar, o direito de opinar e subsidiar a Comissão da Chamada Pública no julgamento do produto, com relação aos critérios de qualidade das amostras apresentadas, referentes à:

**Avaliação Sensorial:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Consistência
- Sabor

À critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA			
	REF. UNIDADE	QUANT. ESTIMADA MENSAL	Incidência	TOTAL ANUAL (KG)
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 1 kg	4.503	10 meses	<b>45.030</b>

#### 4. BARRINHA DE BANANA CRISTALIZADA

O doce de banana deverá conter banana própria para o consumo e deve ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, 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, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, com tolerância de até 10% de adição de açúcar no produto.

#### EMBALAGEM

##### EMBALAGEM PRIMÁRIA:

O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com capacidade de 30 g produto.

##### EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

O produto deverá ser acondicionado em caixas de papelão ou sacos plásticos transparentes.

#### ROTULAGEM

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

No rótulo da embalagem primária deverá constar impressa de forma legível data de fabricação e validade.

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

- Identificação completa do produto;

- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome, razão social, C.N.P.J.;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou data de vencimento;
- Identificação do lote;
- Peso líquido.

## PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá apresentar data de validade superior a 180 dias.

## DOCUMENTAÇÃO

- Ficha técnica do produto conforme Modelo I.
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
- Apresentar cópia autenticada do registro no respectivo órgão competente ou documento que comprove a dispensa do produto.
- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes, expedido por laboratório oficial.

## APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

O grupo formal classificado no 1º lugar deverá apresentar 40 amostras idênticas do produto, apresentando a mesma data de validade e nº de lote (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013 FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), na Divisão de Alimentação Escolar SE-21, localizada na Av. Wallace Simonsen, 222 – Bairro Nova Petrópolis – São Bernardo do Campo – SP, 05 (cinco) dias úteis após a sessão da chamada pública.

Não serão aceitas amostras com embalagens danificadas, estufadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

## QUADRO COM A QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA:

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA			Incidência anual
	UNIDADE	TOTAL ANUAL (Kg)		
BARRINHA DE BANANA CRISTALIZADA	196.364	Unidade 30 g	5.890,92	2

