



TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios por meio da **Agência de Desenvolvimento Sustentável - ADS** para o cumprimento dos cardápios de alimentação escolar para atendimento dos 200 dias letivos dos alunos da rede estadual de ensino no exercício de 2020.

2020





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....07.....
Rubrica.....

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DADOS DO ÓRGÃO:

Órgão: Secretaria de Estado de Educação e Desporto

CNPJ: 04.312.419/0001-30

Endereço: Av. Waldemiro Lustosa, 250 – Japiim II

CEP: 69076-830

Cidade: Manaus – AM

Fone: 092 3614-2323

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios por meio da Agência de Desenvolvimento Sustentável - ADS para o cumprimento dos cardápios de alimentação escolar para atendimento dos 200 dias letivos dos alunos da rede estadual de ensino no exercício de 2020, a fim de suprir as necessidades de Alimentação Escolar de alunos com e sem necessidades nutricionais específicas, referente às modalidades de ensino a seguir: Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação Indígena e Programa Mais Educação.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO:

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como, as respectivas quantidades constam na planilha abaixo:

PAUTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR – PREME ADQUIRIDOS ATRAVES DA ADS:			
Nº de Ordem	Descrição do Gênero Alimentício	Und.	Qtd.
1	ABACAXI	KG	420.000
2	ABÓBORA	KG	150.000
3	AÇÚCAR MASCAVO	KG	20.000





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 08
Rubrica.....

Nº de Ordem	Descrição do Gênero Alimentício	Und.	Qtd.
4	BANANA PACOVÃ	KG	90.000
5	BANANA TIPO PRATA	KG	420.000
6	BANANA TIPO PRATA ORGÂNICO	KG	5.000
7	BANANADA	KG	5.000
8	BATATA DOCE	KG	15.000
9	BERINJELA ORGÂNICA	KG	500
10	CARÁ ROXO	KG	15.000
11	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	KG	100.000
12	CARNE BOVINA MOIDO	KG	140.000
13	CARNE SUINA EM CUBOS	KG	5.000
14	CASTANHA DO BRASIL	KG	5.000
15	CHEIRO VERDE MISTO	KG	50.000
16	CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO	KG	1.500
17	COLORAU EM PÓ	KG	35.450
18	COUVE FOLHA	KG	50.000
19	COUVE FOLHA ORGÂNICA	MÇ	1.500
20	DOCE DE FRUTA REGIONAL	KG	55.000
21	ESPINAFRE AMAZÔNICO ORGÂNICO	MÇ	500
22	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA ORGÂNICA	KG	15.000
23	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA ORGÂNICA	KG	15.000
24	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA	KG	210.000
25	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	KG	210.000
26	FARINHA DE TAPIOCA	KG	74.473
27	FEIJÃO DE METRO	KG	15.000
28	FEIJÃO DE PRAIA ESPECIAL	KG	120.000
29	FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADA	KG	180.000
30	FILÉ DE PIRARUCÚ CONGELADA	KG	160.500
31	GOMA DE TAPIOCA	KG	5.000
32	JAMBU ORGÂNICO	MÇ	500
33	LARANJA REGIONAL	UND	1.200.000
34	LIMÃO REGIONAL	KG	120.000
35	MACAXEIRA IN NATURA	KG	100.000
36	MAMÃO	KG	180.000
37	MAMÃO ORGÂNICO	KG	1.000
38	MAXIXE VERDE	KG	45.000
39	MELÂNCIA	KG	150.000
40	OVO DE GALINHA	UND	3.500.000
41	PIMENTA DE CHEIRO	KG	50.000
42	PIMENTÃO VERDE	KG	60.000
43	POLPA DE AÇAÍ CONGELADA	KG	600.000
44	POLPA DE FRUTAS	KG	630.000
45	PUPUNHA REGIONAL	KG	3.001
46	QUEIJO COALHO	KG	40.000





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....09.....
Rubrica.....

Nº de Ordem	Descrição do Gênero Alimentício	Und.	Qtd.
47	QUEIJO MUSSARELA	KG	40.000
48	QUIABO	KG	15.000
49	QUIABO ORGÂNICO	KG	500
50	REPOLHO VERDE ORGÂNICO	KG	500
51	REPOLHO VERDE	KG	45.000
52	RÚCULA ORGÂNICA	MÇ	500
53	TANGERINA	UND	215.000
54	TEMPERO COMPLETO REGIONAL	KG	25.000
55	TOMATE	KG	30.000
56	TUCUMÃ IN NATURA	DZ	1.000
57	VINAGREIRA ORGÂNICA	KG	500

4. JUSTIFICATIVA:

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos Artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº. 101, de 24 de Maio de 2000, na Lei Complementar nº. 9.394 de 20 de Dezembro de 1996, na Lei nº. 8.666, de 21 de Junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº. 10.172, de 09 de Janeiro de 2001, na Medida Provisória nº. 2.178-36, de 24 de Agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº. 23, de 24 de Abril de 2006 e nº. 32, de 10 de Agosto de 2006 e Lei nº. 11.947 de 16 de Junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº. 1.010, de 08 de Maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

Considerando a Universalidade do atendimento escolar gratuito, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

A presente aquisição também visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, buscando atender o disposto no art. 145, § 5º, da Resolução do FNDE nº 26/2013 e a Lei nº 12.982 de 28 de Maio de 2014, na qual cita que os cardápios da merenda deverão atender aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....10.....
Rubrica.....

O cardápio especial será elaborado com base em recomendações médicas e nutricionais, conforme regulamento.

A quantidade a ser adquirida atenderá os 200 (duzentos) dias letivos do ano de 2020, garantindo o abastecimento da alimentação escolar nas Escolas Estaduais da Capital e Escolas dos Municípios do Entorno da Capital do Estado do Amazonas.

5. VIGÊNCIA, PRAZO E LOCAL PARA ENTREGA:

5.1 A vigência do contrato será de 12 meses contados da assinatura do contrato, e poderá ter seu final conforme a término da quantidade dos produtos, conforme cronograma de entrega disponibilizado pela Gerência de Alimentação Escolar - GAE e plano de trabalho a ser elaborado pela Agência de Desenvolvimento Sustentável do Estado do Amazonas - ADS.

5.2 As entregas dos gêneros deverão ser realizadas conforme cronograma de entrega a ser disponibilizado pela GAE

5.3 Os locais serão nos municípios conforme mapeamento de produção a ser realizado pelo Núcleo de Apoio a Programas de Economia Regional - NAPER e no Almoxarifado Central da ADS, que deverá realizar as entregas nas unidades de ensino.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1- O produtor que atende com os gêneros alimentícios solicitados pela ADS deverá assim que solicitado **encaminhar a título de amostragem para a GAE, 01 (uma) amostra, contendo nesta, 03(três) unidades dos gêneros alimentícios ofertados, conforme descrito nas Especificações dos Produtos / Memorial Descritivo em embalagem original, igual as que serão entregues por ocasião do fornecimento.**

Sendo 01 (uma) amostra para teste internos e 2 (duas) amostras para contraprova. As contraprovas serão mantidas lacradas e armazenadas na Gerência de Alimentação Escolar / GAE.

6.2 - As embalagens deverão está devidamente identificada, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, obedecendo às orientações do





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....
Rubrica.....

Regulamento Técnico para rotulagem de Alimentos Embalados (RDC N.º 59, de 20.09.2002) – anexo I.

A rotulagem da embalagem das amostras e contraprovas entregues poderá, excepcionalmente, ser apresentadas em etiquetas. As etiquetas serão aceitas somente nesta ocasião.

6.3 - As amostras entregues na Gerência de Alimentação Escolar / GAE serão submetidas à **análise e aprovação** da equipe técnica que procederá a **Avaliação Técnica** do produto mediante comparação com os respectivos **Padrões estabelecidos nas especificações dos Produtos/Memorial Descritivo, conforme descrito no Anexo III, através do Formulário de Avaliação Técnicas de Produtos, conforme modelo básico descrito no ANEXO IV.**

Serão avaliados os atributos de 06 (seis) características técnicas do produto: as condições da embalagem e rotulagem da embalagem primária, condições gerais do produto, instruções do fabricante contidas na embalagem primária, rendimento do produto declarado na proposta, tempo de preparo e das facilidades ou dificuldades encontradas, resultado final.

6.4 - A CONTRATANTE através da equipe técnica procederá à **Avaliação Sensorial** das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem. Serão avaliados os atributos de 05 (cinco) características sensoriais do alimento: aparência, cor, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos como característico e não característico e em observações comparadas com as solicitações das Especificações de Produtos/Memorial Descritivo (Anexo III).

A equipe técnica emitirá um parecer das análises das amostras no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

6.5 - As amostras deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço:

Depósito Central de Distribuição – SEDUC

Rua desembargador Paulo Jacob

Bairro da Paz, N° 393

Manaus, Amazonas

CEP.: 69094-107

6.6 - A empresa deve apresentar **Ficha Técnica** ou **Declaração**, com informações sobre a composição nutricional do produto, assinada por **Técnico**





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 12
Rubrica.....

da Área com firma reconhecida, como garantia que o mesmo atende aos Padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo licitados. Os padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo para comparação serão fornecidos pela Gerência de Alimentação Escolar/GAE.

6.7 - Os produtos a serem adquiridos deverão atender as condições estabelecidas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC nº. 259, de 20.09.2002), conforme descrito no **Anexo I – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC Nº. 59, de 20.09.2002)**.

6.8 - Os proponentes devem apresentar **Certificados do SIF/DIPOA** ou o **SIE** do fabricante dos **produtos de origem animal**. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a Resolução nº. 23, de 15 de Março de 2000.

6.9 - Os proponentes devem apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para produtos de sua competência.

6.10 - Devem apresentar ainda **Certificado** ou **Declaração** ou **Alvará Sanitário**, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa Licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular, conforme Resolução nº. 26 do CD/FNDE de 17 de Junho de 2013.

6.11 - Os proponentes não fabricantes, deverão apresentar uma **Declaração de Co-Responsabilidade**, do fabricante, em papel timbrado, com firma reconhecida em cartório, juntamente com o contrato social do fabricante, para comprovação da legitimidade do signatário, para emissão do termo de corresponsabilidade, comprometendo-se a fornecer o produto, dentro das especificações deste termo de referência, bem como, a repor os produtos nas condições estabelecidas, caso se verifique reprovação no controle de qualidade.

6.12 - No caso de gêneros alimentícios do MERCOSUL, será verificado, o cumprimento das resoluções aprovadas pelo acordo, exceto para leite em pó que deverá obrigatoriamente sob pena de desclassificação da proposta, ser de origem





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....13.....
Rubrica.....

genuinamente Nacional, conforme Portaria nº 369 de 04 de Setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

6.13 - Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização, relativo a gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá atender as Normas da Lei do Ministério da Agricultura.

6.14 - No caso da empresa vencedora terceirizar o serviço de transporte dos gêneros alimentícios, a mesma deverá apresentar alvará sanitário da empresa contratada.

6.15 - A licitante vencedora deverá apresentar as **Informações Técnicas** do produto em papel timbrado do proponente, conforme modelo anexo, com todos os itens fielmente preenchidos, conforme descrito Anexo II.

6.16 - Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93.

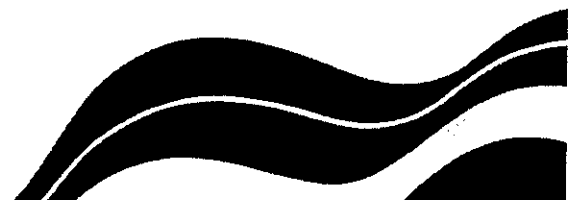
6.17 - Para toda contratação, a contratada obrigará-se a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste Termo de Referência, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras por Laboratório Credenciado.

6.18 - Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente será notificado para substituir o produto devendo retirá-lo no local onde se encontrar, no prazo em que a CONTRATANTE estabelecer, substituindo-o em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Termo de Referência, não gerando quaisquer ônus para a contratante.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da CONTRATANTE:

7.1 - Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;





7.2 - Acompanhar direta e indiretamente a qualidade na execução do objeto, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

7.3 - Analisar e atestar os documentos apresentados pela CONTRATADA. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à CONTRATADA para as devidas correções e, devolvidos à CONTRATANTE para análise, atesto e pagamento;

7.4 - Prestar aos funcionários da CONTRATADA as informações e esclarecimentos de que disponha e que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde será executado o objeto deste Termo de Referência;

7.5 - Efetuar os pagamentos devidos.

8. FISCALIZAÇÃO

8.1 - Das entregas que serão realizadas nos municípios conforme mapeamento de produção deve-se realizar a fiscalização de quantidade e qualidade por fiscal a ser designado pelas coordenadorias locais da SEDUC, nos respectivos municípios;

8.2 - A fiscalização e acompanhamento da execução do objeto serão realizadas pela Comissão de Recebimento, constituída pela Portaria GS N° 604, de 02 de julho de 2019, designada pela Administração, observando-se as disposições contidas no artigo 67 e seus parágrafos, e art. 73, seus incisos e parágrafos, da Lei n°. 8.666/93;

8.3 - A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

8.4 - A contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto, se em desacordo com o Contrato;

8.5 - Não obstante a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre serviços, diretamente ou por prepostos designados;





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....15.....
Rubrica.....

8.6 - A CONTRATADA lançará na nota fiscal a especificação do gênero alimentício fornecido executado de modo idêntico àquelas constantes da Nota de Empenho.

9. PENALIDADES E MULTAS

Nos Termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/1993, no caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, mediante publicação no Diário Oficial, garantida a prévia defesa, as seguintes sanções:

9.1- Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso ou por ocorrência, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

9.2 - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do objeto contratado, recolhida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial;

9.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento em contratar com a Secretaria de Educação - SEDUC, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

9.4 - Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- ACÃO:
- PROGRAMA DE TRABALHO:
- NATUREZA DA DESPESA:
- FONTE DE RECURSOS:





11. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

MÊS	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho
Qtd. (R\$)	30.000.000,00	-	-	-	-	-
MÊS	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Qtd. (R\$)	-	10.000.000,00	-	-	-	-

12. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

02	<input type="checkbox"/> Mensal <input type="checkbox"/> Bimestral <input type="checkbox"/> Trimestral <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Única e global <input type="checkbox"/> Conforme a Demanda
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE/FUNDAMENTO LEGAL:

Declaramos que este Projeto Básico está de acordo com a Lei n.º 8.666/93 e legislação em vigor.

13.1 - Lei n.º. 8.666, de 21/06/1993, atualizada;

13.2 - Lei n.º. 10.520, de 17/07/2002;

13.3 - Constituição Federal de 1988.





14 APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

14.1 – Elaboração

Em: 02/12/2019

Nome: José Alan Girão de Lima

Cargo: Assessor-NAPER/SEDUC

Assinatura:

José Alan Girão de Lima
Assessor Técnico
NAPER/SEDUC
Mat. N° 249.618-6A

14.2 – Elaboração

Em: 02/12/2019

Nome: Priscila Pereira de Oliveira

Cargo: Nutricionista/RT/GAE/SEDUC

Assinatura:

Priscila Pereira de Oliveira
Nutricionista - GRN7 - 4405
Matr. 225978-8A

14.3 – Supervisão

Em: 02/12/2019

Nome: José Gomes Venâncio

Cargo: Coordenador-GAE/SEDUC

Assinatura:

José Gomes Venâncio
Coordenador-GAE/SEDUC
Gerência de Alimentação Escolar
DELOG/SEDUC
DOE: 25/06/19

14.4 – Supervisão

Em: 02/12/2019

Nome: Georgete Borges Monteiro

Cargo: Diretora do Departamento de Logística

Assinatura:

Georgete Borges Monteiro

14. APROVAÇÃO DO ORDENADOR:

Aprovo. De acordo com Art. 7º, § 2º, Inciso I da Lei n.º 8.666/93.

Em: 06/12/2019

Cargo: Secretário de Estado de Educação e Desporto

Assinatura:

Vicente de Paulo Queiroz Nogueira
Vicente de Paulo Queiroz Nogueira
Secretário de Estado de Educação e Qualidade
do Ensino - SEDUC
D.O DE 02/09/2019



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....18.....
Rubrica.....

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

A embalagem primária é aquela que está em contato direto com o alimento e a secundária é aquela em que estão acondicionadas as embalagens primárias.

As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. Devem ainda ser compatíveis com o prazo de validade.

É de responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo do alimento.

Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentam defeitos que comprometam a qualidade e conservação dos alimentos, deverão ser substituídas por embalagem adequada.

A embalagem primária deve conter rótulo com o número do registro do órgão competente, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento, conforme legislação vigente.

O rotulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Lista de Ingredientes;
- Data da fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado, com respectivas unidades de medida;
- Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- Sigla e nº. registro em vigência no órgão competente;





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C
Fls.....19.....
Rubrica.....

- Nome ou Razão Social e endereço do importador, nos casos de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento quando necessário.
- Conter a expressão “contém ou não contém glúten”

OBS: Para fins de análise visual na licitação, a ausência de qualquer informação acima é considerada defeito crítico e o produto será desclassificado.

O número de registro no Ministério da Saúde é formado por um conjunto de 12 dígitos assim distribuídos:

- Os cinco primeiros dígitos identificam a empresa detentora do registro do produto;
- Os quatro dígitos subsequentes, do sexto ao nono, identificam a caracterização do produto;
- Os dois dígitos seguintes, do décimo ao décimo primeiro completam a caracterização do produto;
- O dígito final é de controle de toda numeração;
- Os nove primeiros dígitos são de impressão obrigatória no rótulo e deverão estar precedidos da sigla MS, os demais dígitos são de impressão facultativa;
- O número do SIF que identifica a empresa e a equipe de isenção federal;
- O número que indica o registro do rótulo no Ministério da Agricultura, este número é sequencial e é seguido pelo número do SIF.

Os rótulos dos alimentos através de uma formulação pré-definida devem conter obrigatoriamente:

- Instruções para o preparo;
- Rendimento após preparo, expresso em número de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- Composição centesimal.

O rótulo da embalagem secundária deve apresentar as seguintes informações mínimas:





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fis.....20.....
Rubrica.....

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Peso ou volume bruto das respectivas unidades;
- Número de unidades contidas;
- Validade do Produto.

A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável na inspeção de rotina.

Para fins de licitação, não é considerado o rótulo da embalagem secundária.

Referências:

- Decreto-Lei nº. 986 de 21/10/69 – DINAL/MS;
- RISPOA-MA, Brasília, 1980;
- Portaria nº. 63/84 – SNVS de 27/12/84;
- Lei nº. 8.078, de 11/09/90;
- Lei nº. 8.543, de 23/12/93;
- Resolução RDC nº. 259, de 20/09/2002;
- Lei nº. 10.674 de 16 de maio de 2003.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ANEXO II

SEDUC
Fis.....21.....
Rubrica.....

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Objeto: _____

Produto: Marca:
Nome e Endereço do Fabricante:
Proponente:
Nº. de registro no órgão competente:

Composição centesimal real do produto expressa em: Nutrientes em 100g

MACRONUTRIENTES	MINERAIS	VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS	VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS	
Carboidrato:	Fe:	Vit A:	Vit C:	Vit B6:
Proteína:	Na:	Vit D:	Vit B1:	Folato:
Lipídio:	Ca:	Vit E:	Vit B2:	Vit B12:
		Vit K:	Niacina:	

Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:

Modo de Preparo:

Empilhamento máximo:

Per capita: g Prazo de Validade meses

Rendimento por kg: porções de 200ml.

Embalagem primária – peso líquido:

Embalagem secundária – peso líquido: Peso bruto:

Nome representante legal:

Cargo: Telefone:

Assinatura:





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fis.....22.....
Rubrica.....

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS / MEMORIAL DESCRITIVO DOS GÊNEROS PERECÍVEIS DO PREME - PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR ADQUIRIDOS PELA ADS:

Descrição detalhada dos produtos perecíveis, a serem adquiridos:

1. ABACAXI:

Tipo: Regional, maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. ABÓBORA:

Madura, tipo regional, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco de rafia.

3. AÇÚCAR MASCADO:

Açúcar integral obtido pelo cozimento do caldo de cana recém extraído, contem vitaminas e minerais. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.

4. BANANA PACOVÃ:

Tipo: Grande ou regional. Cor: De polpa branca. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....23.....
Rubrica.....

acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa de papelão. Não deverá constar na pesagem o mangará da banana.

5. BANANA TIPO PRATA:

Em pencas, de primeira qualidade, com 60 a 70% de maturação, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa de papelão. Não deverá constar na pesagem o mangará (cacho) da banana.

6. BANANA TIPO PRATA ORGÂNICO:

Em pencas, de primeira qualidade, com 60 a 70% de maturação, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa de papelão. Não deverá constar na pesagem o mangará (cacho) da banana. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

7. BANANADA:

Apresentação: Doce de banana cristalizado. Composição: Polpa de banana, açúcar, pectina, ácido cítrico. Conservador: Benzoato de sódio. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico transparente contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.

8. BATATA DOCE:

Tipo: Regional. Cor: De polpa branca. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....24.....
Rubrica.....

9. BERINGELA ORGÂNICO:

Berinjela com coloração intensa e características sem defeitos, brilhantes e com polpa macia e firme, livre de sujidades. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparente e resistentes. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

10. CARÁ ROXO:

Tipo: Regional. Cor: De polpa roxa. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

11. CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA:

Tipos: Patinho, Alcatra, Coxão Mole, Chã de Fora.

Característica do Produto: Carne de primeira, congelada. Cortes proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. Os recortes deverão ser cortados em cubos com dimensões de 2 cm X 2cm X 2cm, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.). A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

As Características Sensoriais, Características Físico-químicas quanto ao teor de gordura e sebo: máximo 5%, Características Microbiológicas, Características Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto de esta conforme Portaria nº5 de 08/11/88 SIPA/DIPOA, RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, Decreto nº12 de 20/10/78 e MA nº22.444 de 1997.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE DUC
Fis.....25.....
Rubrica.....

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada, com capacidade de 1 à 2Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

12. CARNE BOVINA MOÍDA:

Tipo: patinho, coxão mole, alcatra, chã de fora, paleta desossada.

Característica do Produto: Carne de primeira, congelada. Cortes proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Apresentação: Carne bovina mecanicamente moída e congelada, **EXTRA LIMPA**, com cor, cheiro e sabor próprios. A carne moída deverá ser processada a partir das peças do corte, **ser isenta** de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....26.....
Rubrica.....

linfáticos, etc.). A carne bovina moída deverá sofrer processo de congelamento adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

As Características Sensoriais, Características Físico-químicas quanto ao teor de gordura e sebo: máximo 5%, Características Microbiológicas, Características Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto de esta conforme Portaria nº5 de 08/11/88 SIPA/DIPOA, RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, Decreto nº12 de 20/10/78 e MA nº 22.444 de 1997.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....27.....
Rubrica.....

condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

13. CARNE SUINA EM CUBOS (Lombo ou Paleta):

Lombo desossado, sem pele, congelado, limpo em cubos. Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1Kg.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto de esta conforme Portaria nº5 de 08/11/88 SIPA/DIPOA, RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, Decreto nº12 de 20/10/78 e MA nº 22.444 de 1997. Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem. Será considerada imprópria





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 28
Rubrica.....

e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre -12°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

Paleta desossada, sem pele, congelado, limpo em cubos. Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1Kg.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto de esta conforme Portaria nº5 de 08/11/88 SIPA/DIPOA, RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, Decreto nº12 de 20/10/78 e MA nº 22.444 de 1997.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C
Fls. 29
Rubrica.....

rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre -12°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

14. CASTANHA DO BRASIL:

Castanhas descascadas com ou sem película, podendo ser quebradas ou inteiras, sem contaminação fúngica e apodrecimento. Embalagem a vácuo de 100g a 500g. Isenta de sujidades.

15. CHEIRO VERDE MISTO:

Tipo: Regional. Apresentação: Conjunto de cebolinha e coentro. Cor: Verde. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Embalagem: Maço aproximadamente de 1kg (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C
Fls. 30
Rubrica.....

16. CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO:

Tipo: Regional. Apresentação: Conjunto de cebolinha e coentro. Cor: Verde. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Embalagem: Maço aproximadamente de 1kg (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

17. COLORAL EM PÓ:

Apresentação: em pó instantâneo. O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 100g. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses a 01 ano a partir da data de fabricação.

18. COUVE FOLHA:

Tipo: Manteiga. Tamanho: Médio. Características adicionais: Talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Maço aproximadamente de 1kg (sem raízes) embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

19. COUVE FOLHA ORGÂNICO:

Tipo: Manteiga. Tamanho: Médio. Características adicionais: Talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Maço aproximadamente de 1kg (sem raízes) embalado em saco plástico de polietileno, atóxico





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C

Fis.....31.....

Rubrica.....

transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

20. DOCE DE FRUTA REGIONAL:

Em massa. Composição: Polpa de fruta, açúcar. Conservante: Benzoato de sódio, não contém glúten. Características adicionais: Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Decreto nº12. 486 de 20/10/78. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de fabricação.

21. ESPINAFRE AMAZÔNICO ORGÂNICO:

Espinafre amazônico com folhas limpas, de boa qualidade, sem defeitos, verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Livre de sujidades. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

22. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA ORGÂNICA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer a legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1g de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar menor que 1g, ferro mínimo 1mg, sódio máximo 15mg. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95. A embalagem secundária do





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C
Fis.....32.....
Rubrica.....

produto deverá ser: fardo plástico atóxico, 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 sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

23. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA ORGÂNICA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer à legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1g de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar menor que 1g, ferro mínimo 1mg, sódio máximo 15mg. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, 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 sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 23
Rubrica.....

defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

24. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer a legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1g de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar menor que 1g, ferro mínimo 1mg, sódio máximo 15mg. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, 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 sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 34
Rubrica.....

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

25. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer à legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1g de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar menor que 1g, ferro mínimo 1mg, sódio máximo 15mg. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, 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 sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **Prazo de Validade:** Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

26. FARINHA SECA DE TAPIOCA:

Grupo: II - tapioca. **Subgrupo:** Granulado. **Tipo:** 1. **Classe:** Branca. **Embalagem:** Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....36.....

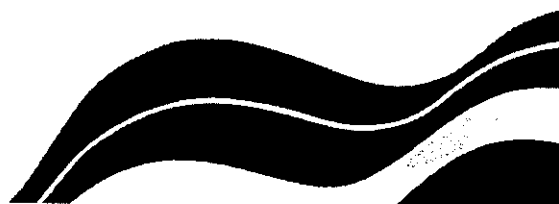
Rubrica.....

da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente ou leitos, termossoldada, em pacotes com peso de 1 a 3 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. 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.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega o gênero em estado de descongelamento.

30. FILÉ DE PIRARUCÚ CONGELADO:

Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem temperos, produzidos sob inspeção veterinária. Sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As Características Sensoriais, Características Físico-químicas, Características Microbiológicas, Características Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente e para pescado com





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fis.....37.....
Rubrica.....

glaciamento atender Ofício Circular GA/DIPOA n.º 26/2010, *Portaria Inmetro n.º 38, de 11 de fevereiro de 2010*. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 01 (um) ano partir da data de fabricação. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente ou leitos, termossoldada, em pacotes com peso de 1 a 3 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e na ausência poderá ser usado saco capa fardo com até 12kg por embalagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. 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.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

31. GOMA DE TAPIOCA FRESCA:

Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls.....38.....
Rubrica.....

fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1KG.

32. JAMBÚ ORGÂNICO:

Jambú Orgânico com folhas e frutos limpo, de boa qualidade, sem defeitos, verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Livre de sujidades. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

33. LARANJA REGIONAL:

Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

34. LIMÃO REGIONAL:

De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1Kg.

35. MANDIOCA IN NATURA:

Tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

36. MAMÃO:

Tipo: Regional, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 39
Rubrica.....

12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa de papelão com no máximo de 12kg.

37. MAMÃO ORGÂNICO:

Tipo: Regional, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa de papelão com no máximo de 12kg. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

38. MAXIXE VERDE:

Apresentando grau de maturação sem cor amarela. Tamanho: Uniforme, sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.

39. MELÂNCIA:

Tipo: Regional, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

40. OVO DE GALINHA:

Classe A. Tipo: 3. Tamanho: Grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Prazo de Validade: 10 dias sem refrigeração.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fis.....40.....
Rubrica.....

41.PIMENTA DE CHEIRO:

Tipo: Regional. Cor: Verde. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.

42.PIMENTÃO VERDE:

De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

43.POLPA DE AÇAÍ CONGELADA:

Tipo: Polpa A. Cor: Roxo. Apresentação: Congelado. Deverá estar isento de cascas, caroços ou corpos estranhos e de toda e qualquer evidência de decomposição, produto de 1ª qualidade, próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e MAPA. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.
Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.

44.POLPA DE FRUTAS CONGELADA:

Sabores: Abacaxi, Caju, Cupuaçu, Goiaba, Manga e Maracujá. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e MAPA. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.
Prazo de Validade: 12 meses (Sacos) após a data de produção, se mantido lacrado na embalagem original na temperatura entre -18 e -21° C.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 21
Rubrica.....

45. PUPUNHA REGIONAL:

Pupunha de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física, mecânica, rachaduras e cortes. De colheita recente. Deve ser entregues em cachos.

46. QUEIJO COALHO:

De 1ª qualidade, Cor: de acordo com o produto. Embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses.

47. QUEIJO MUSSARELA:

De 1ª qualidade, Cor: de acordo com o produto. Embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 42
Rubrica.....

48. QUIABO:

Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.

49. QUIABO ORGÂNICO:

Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

50. REPOLHO VERDE ORGÂNICO:

Tamanho: Médio. De primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**

51. REPOLHO VERDE:

Tamanho: Médio. De primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

52. RÚCULA ORGÂNICO:

Rúcula com folhas limpas, de boa qualidade, sem defeitos, verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Livre de sujidades. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.**





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 43
Rubrica.....

53. TANGERINA:

Tipo: Regional. Tamanho: Médio. Cor: Alaranjada. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de rafia.

54. TEMPERO COMPLETO REGIONAL:

Concentrado de Ingredientes básicos: sal refinado iodado, alho, cebola, óleo vegetal, cheiro verde e coentro moído. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg do produto, com dizeres de rotulagem e as informações dos ingredientes e data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a RDC nº276/2005. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

55. TOMATE:

Tomate de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física, mecânica, rachaduras e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.

56. TUCUMÃ IN NATURA:

Tucumã in Natura de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física, mecânica, rachaduras e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.

57. VINAGREIRA ORGÂNICA:

Vinagreira Orgânica com folhas limpas, de boa qualidade, sem defeitos, verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Livre de sujidades. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. **O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de**





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC
Fls. 44
Rubrica.....

Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Observação: A ADS deverá atender plenamente o exigido neste Termo de Referência, onde serão observadas inclusive as particularidades de cada gênero alimentício.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ANEXO IV

SEDUC
Fls. 45
Rubrica.....

MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS:

PRODUTO: _____

Marca: _____

Fabricante/Proponente: _____

Quantidade: _____ kg Data: ___/___/___

Data de Fabricação: _____ Validade/Lote: _____

Preparo:

Quantidade de água recomendada na embalagem: _____ litros

Quantidade de água recomendada na proposta: _____ litros

Quantidade de água utilizada no preparo: _____ litros

Conferem entre si: () sim () não

Obs.: _____

Diluição: () fácil () médio () difícil

Obs.: _____

Modo de preparo:

O modo de preparo realizado pelos técnicos confere apresentado na proposta e embalagem:

() sim () não

Obs.: _____

Rendimento: _____ porções de _____ ml.

Confere com o rendimento apresentado na proposta e embalagem: () sim () não

Obs.: _____

EMBALAGEM:

Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação): _____

INGREDIENTES - ROTULAGEM

Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta: () sim () não

Confere com os ingredientes/componentes exigidos no folheto descritivo: () sim () não

Obs.: _____

DIZERES DA ROTULAGEM:

Atendem ao Edital: () sim () não

Obs.: _____

Realizado por: _____

Observações Gerais: _____

Parecer Conclusivo: Produto aprovado para recebimento?

() sim - Providenciar a entrega do produto na GAE ou nas Escolas Estaduais.

() não - Reformular amostra no prazo máximo de 05 dias

Equipe técnica da GAE:

Representante da Empresa:

RG:

