

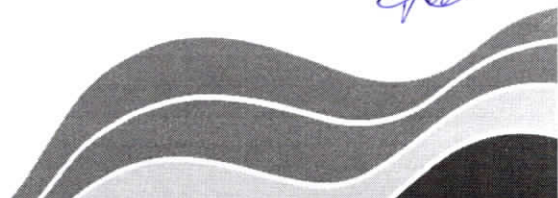


TERMO DE REFERÊNCIA

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 2021.

2021





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

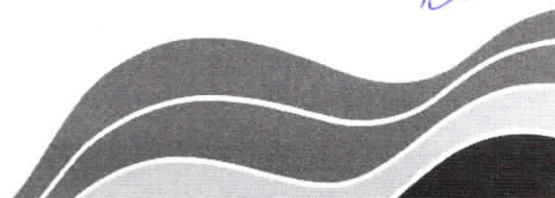
2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios para execução do Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME, 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 2021, 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	352.000
2	ABÓBORA	KG	88.000
3	BANANA PACOVÃ	KG	68.000
4	BANANA TIPO PRATA	KG	328.000
5	BANANA TIPO PRATA ORGÂNICO	KG	4.000
6	BANANADA	KG	4.000
7	BATATA DOCE	KG	12.000

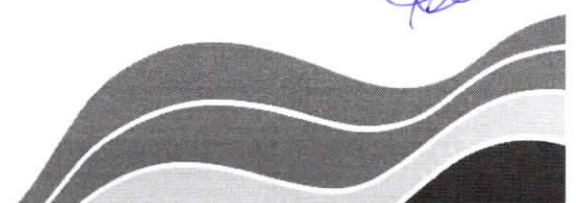




8	BERINJELA ORGÂNICA	KG	400
9	CARÁ ROXO	KG	12.000
10	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	KG	80.000
11	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	112.000
12	CHEIRO VERDE MISTO	KG	40.000
13	CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO	KG	1.200
14	COLORAU EM PÓ	KG	24.000
15	COUVE FOLHA	KG	40.000
16	COUVE FOLHA ORGÂNICA	KG	1.200
17	DOCE DE FRUTA REGIONAL	KG	24.000
18	ESPINAFRE AMAZÔNICO ORGÂNICO	KG	400
19	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA ORGÂNICA	KG	12.000
20	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA ORGÂNICA	KG	12.000
21	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	KG	168.000
22	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA	KG	168.000
23	FARINHA DE TAPIOCA	KG	56.000
24	FEIJÃO DE METRO	KG	12.000
25	FEIJÃO DE PRAIA ESPECIAL	KG	80.000
26	FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADA	KG	128.000
27	FILÉ DE PIRARUCÚ CONGELADA	KG	152.000
28	JAMBU ORGÂNICO	KG	400
29	LARANJA REGIONAL	UND	464.000
30	LIMÃO REGIONAL	KG	96.000
31	MACAXEIRA IN NATURA	KG	44.000
32	MAMÃO	KG	144.000
33	MAMÃO ORGÂNICO	KG	800
34	MAXIXE VERDE	KG	36.000
35	MELANCIA	KG	37.600
36	OVO DE GALINHA	UND	1.600.000
37	PIMENTA DE CHEIRO	KG	40.000
38	PIMENTÃO VERDE	KG	32.000
39	POLPA DE AÇAÍ CONGELADA	KG	320.000
40	POLPA DE FRUTAS	KG	240.000
41	QUEIJO COALHO	KG	24.000
42	QUEIJO MUSSARELA	KG	24.000
43	QUIABO	KG	12.000
44	QUIABO ORGÂNICO	KG	400
45	REPOLHO ORGÂNICO	KG	400
46	REPOLHO VERDE	KG	44.000
47	RÚCULA ORGÂNICA	KG	400
48	TANGERINA	UND	172.000
49	TEMPERO COMPLETO REGIONAL	KG	136.000
50	TOMATE	KG	32.000
51	VINAGREIRA ORGÂNICA	KG	400

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





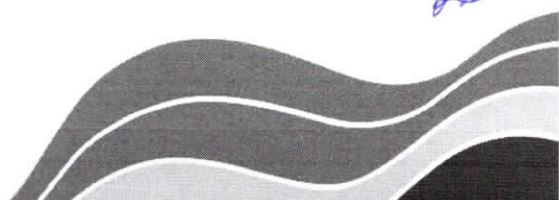
205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº. 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº. 9.394 de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº. 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na Medida Provisória nº. 2.178-36, de 24 de agosto 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, e de acordo no que rege a Lei nº 3.454/2009 - PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PREME, e que conforme ao Art. 1º “com o objetivo de garantir a utilização de gêneros alimentícios regionais na merenda escolar servida na rede pública estadual de ensino, contribuindo para o desenvolvimento físico, intelectual e pedagógico dos alunos e estimulando o aumento da produção hortifrutigranjeira, florestal, extrativista e agroindustrial regionais”.

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.

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 2021, garantindo o abastecimento da alimentação escolar nas Escolas Estaduais da Capital e Escolas dos Municípios do Entorno da Capital do Estado do Amazonas.





A forma a de Aquisição dos referidos Gêneros Alimentícios será de acordo com o Art. 5º da Lei nº 3.454/2009 “Os gêneros alimentícios regionais destinados à merenda escolar serão fornecidos por produtores rurais, Agroindústrias, Cooperativas e Associações devidamente credenciadas junto à Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas, respeitado o disposto na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações”. A Agência de Desenvolvimento Sustentável – ADS será o Órgão competente legal para realizar a operacionalização do programa e realizará de acordo com a Lei nº.13.303/2016, por qual é regida.

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

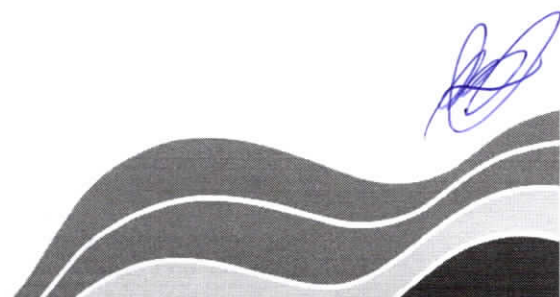
5.3. Os locais de entrega serão nos municípios conforme mapeamento de produção a ser realizado pelo Núcleo de Apoio a Programas de Economia Regional - NAPER e no Almoarifado Central da ADS, que deverá realizar as entregas nas unidades de ensino.

6. REGIME DE EXECUÇÃO:

O regime de execução do Credenciamento e contratação será de forma parcelada, mediante demanda da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas-ADS, fundamentada em solicitação formal efetuada pela Secretaria de Estado de Educação e Desporto.

7. OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE:

7.1- O fornecedor que atende com os gêneros alimentícios solicitados pela ADS deverá trimestralmente, caso seja 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.

7.2 - As embalagens deverão estar devidamente identificada, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, obedecendo às orientações do **Regulamento Técnico para rotulagem de Alimentos Embalados (RDC N.º 59, de 20.09.2002) – anexo I.**

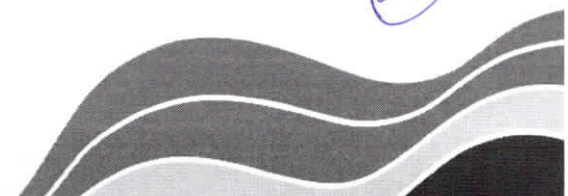
A rotulagem da embalagem das amostras e contraprovas entregues poderá, excepcionalmente, ser apresentadas em etiquetas. As etiquetas serão aceitas somente nesta ocasião.

7.3 - 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.

7.4 - A CONCEDENTE 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.





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

Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC

Rua desembargador Paulo Jacob

Bairro da Paz, N° 393

Manaus, Amazonas

CEP.: 69094-107

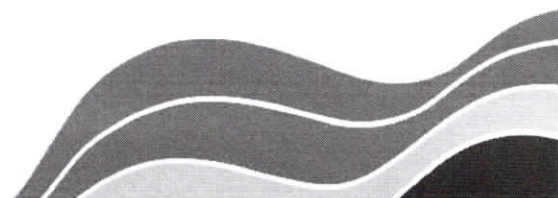
7.6 - A empresa deve apresentar **Ficha Técnica** ou **Declaração**, com informações sobre a composição nutricional do produto, assinada por **Técnico da Área** com firma reconhecida, como garantia que o mesmo atende aos Padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo licitados. Os padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo para comparação serão fornecidos pela Gerência de Alimentação Escolar/GAE.

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

7.8 - Os proponentes devem apresentar **Certificados do SIF/DIPOA** ou o **SIE** do fabricante dos **produtos de origem animal**.

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

7.10 - 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 n°. 26 do CD/FNDE de 17 de junho de 2013.





7.11 - Os fornecedores não fabricantes, deverão apresentar uma **Declaração de corresponsabilidade**, 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.

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

7.13 - Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, nas suas linhas de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93.

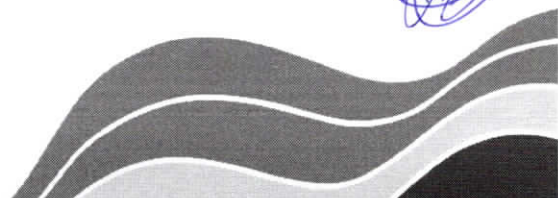
7.14 - Para toda contratação, a contratada obrigará-se a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste Termo de Referência, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras por Laboratório Credenciado.

7.15 - 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 CONCEDENTE 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 CONCEDENTE.

8. OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

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

8.1 - Relacionar-se com a PROPONENTE exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;





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

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

8.4 - Prestar aos funcionários da PROPONENTE 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;

8.5 - Efetuar os pagamentos devidos.

9. FISCALIZAÇÃO

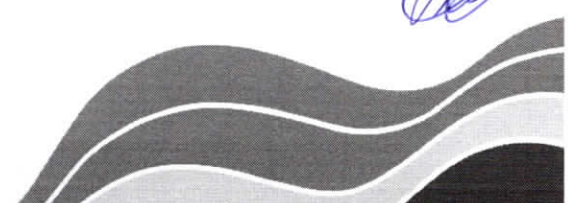
9.1 – As fiscalizações serão realizadas conforme disposições contidas no Art. 8º da Lei nº3.454/2009.

9.2 - 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;

9.3 - A fiscalização e acompanhamento da execução do objeto serão realizadas pela Comissão de Recebimento, constituída pela Portaria GS Nº 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 nº. 8.666/93;

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

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





9.6 - Não obstante a PROPONENTE seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a CONCEDENTE 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;

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

10. 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 PROPONENTE, mediante publicação no Diário Oficial, garantida a prévia defesa, as seguintes sanções:

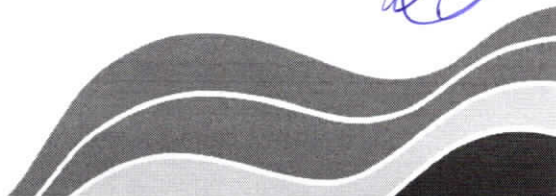
10.1- Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso ou por ocorrência, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

10.2 - 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;

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

10.4 - 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.

10.5 – As penalidades com os fornecedores credenciados pela Agencia de Desenvolvimento Sustentável – ADS, será realizada pela própria ADS de acordo com as disposições do Art. 83 da Lei nº 13.303/2016.





11. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS:

Em observância as normas insculpidas na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais-LGPD), ficam cientes os participantes deste certame que é permitida a Administração Pública, o tratamento e uso compartilhado de dados necessários à execução de políticas públicas previstas em leis e regulamentos ou respaldadas em contratos, convênios ou instrumentos congêneres ou correlatas ao objeto deste procedimento licitatório.

O tratamento de dados pessoais pelas pessoas jurídicas de direito público referidas no parágrafo único do art. 1º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de Acesso à Informação), deverá ser realizado para o atendimento de sua finalidade pública, na persecução do interesse público, com o objetivo de executar as competências legais ou cumprir as atribuições legais do serviço público, desde que:

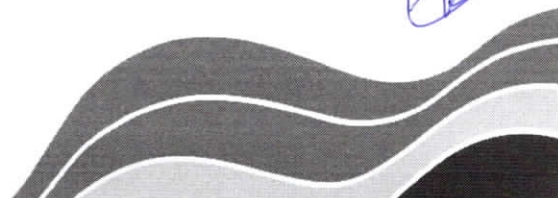
- a) sejam informadas as hipóteses em que, no exercício de suas competências, realizam o tratamento de dados pessoais, fornecendo informações claras e atualizadas sobre a previsão legal, a finalidade, os procedimentos e as práticas utilizadas para a execução dessas atividades, em veículos de fácil acesso, preferencialmente em seus sítios eletrônicos;
- b) seja indicado um encarregado quando realizarem operações de tratamento de dados pessoais, nos termos do art. 39 da Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais-LGPD) (Redação dada pela Lei nº 13.853, de 2019).

As empresas públicas e as sociedades de economia mista que atuam em regime de concorrência, sujeitas ao disposto no art. 173 da Constituição Federal, terão o mesmo tratamento dispensado às pessoas jurídicas de direito privado particulares, nos termos desta Lei.

As empresas públicas e as sociedades de economia mista, quando estiverem operacionalizando políticas públicas e no âmbito da execução delas, terão o mesmo tratamento dispensado aos órgãos e às entidades do Poder Público.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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





13. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

2021						
MÊS	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maiο	Junho
Qtd. (RS)	-	15.000.000,00	-	-	-	-
MÊS	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Qtd. (RS)	14.996.924,00	-	-	-	-	-

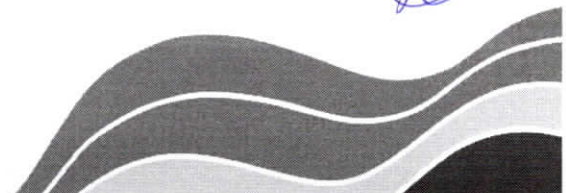
14. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

Nº. DE PARCELAS	FORMA DE PAGAMENTO
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

15. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE/FUNDAMENTO LEGAL:

Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei n.º 8.666/93 e legislações em vigor.

- 14.1- Lei n.º. 8.666, de 21/06/1993, atualizada;
- 14.2- Lei n.º. 10.520, de 17/07/2002;
- 14.3- Constituição Federal de 1988;
- 14.4- Lei n.º. 3.454/2009;
- 14.5- Lei n.º. 13.303/2016.





15. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

14.1 – Elaboração

Em: 18/01/2021

Nome:

Cargo:

Assinatura:


Izabelle Christine Monteiro Pena
Assessora - NAPER/SEDUC
Mat. n° 255.848-3A

14.2 – Elaboração

Em: 18/01/2021

Nome: Priscila Pereira de Oliveira

Cargo: Nutricionista/RT/GAE/SEDUC

Assinatura:


Priscila Pereira de Oliveira
Nutricionista - CRN7 - 4405
Matr.225978-8A

14.3 – Supervisão

Em: 18/01/2021

Nome: Rosana Freire Nunes

Cargo: Diretora de Logística-DELOG

Assinatura:



14.4 – Supervisão

Em: ___/___/___

Nome:

Cargo:

Assinatura:

15. APROVAÇÃO DO ORDENADOR:

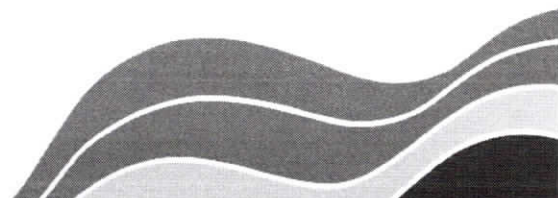
Aprovo. De acordo com Art. 7º, § 2º, Inciso I da Lei n.º 8.666/93.

Em: 18/01/2021

Cargo: Secretário de Estado de Educação e Desporto

Assinatura:







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 rótulo 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;
- 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:

- 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

Fls.....

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:
Lípido:	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

Fls.....

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, peso médio do fruto deve ser entre 1,3kg a 1,8 kg, 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.S

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 MASCAVO:

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 PACOVÁ:

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 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 íntegra 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 íntegra 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.

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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fls.....

Rubrica.....

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.

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 termos soldada, com capacidade de 1 à 2Kg ou de acordo com a solicitação da Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC. 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





AMAZONAS

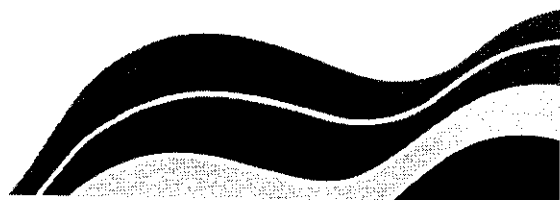
GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fls.....

Rubrica.....

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 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 de entrega. Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termos soldada, com capacidade de 1 a 2 Kg ou de acordo com a solicitação da Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC. 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.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....

Rubrica.....

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 de entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, resistente e termos soldada, 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 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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

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

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 termos soldada, 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 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.

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 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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

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

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 termos soldagem 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, termos soldado 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:





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fls.....

Rubrica.....

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 termos soldagem 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, termos soldado 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.**

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 termos soldagem 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, termos soldado 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.

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 termos soldagem 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, termos soldado 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 transparente contendo 1 kg. Prazo de Validade: 180 dias a partir da data de processamento.

27. FEIJÃO DE METRO:

Grupo: anão. Cor: Verde. Tipo: 1. Variedade: Metro. Apresentando grau de maturação sem cor amarela, de tamanho uniforme, sabor próprio, 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.

28. FEIJÃO DE PRAIA ESPECIAL:

Grupo: anão tipo I, natural, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: Embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termos soldado,





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....

Rubrica.....

resistente, com peso líquido de 01 kg devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido 2% de impurezas e matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O certificado de classificação emitido pelo órgão oficial de acordo com a Lei 6305 de 15 de dezembro de 1975 e Decreto Lei 82.110 de 14 de agosto de 1978 deverá se apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.
Prazo de Validade: Mínimo de seis meses.

29. FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADO:

Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem sal e 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 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 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, termos soldada, em pacotes com peso de 1 a 3 kg ou de acordo com a solicitação da Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC. 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 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 de entrega. Embalagem: Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente ou leitos, termos soldada, em pacotes com peso de 1 a 3 kg ou de acordo com a solicitação da Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC. 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.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C

Fis.....

Rubrica.....

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

32. JAMBÚ ORGÂNICO:

Jambu 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: Sacaria giro inglês até 25 kg.**

34. LIMÃO REGIONAL:

De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, 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: Sacaria giro inglês até 25 kg.**

35. MACACHEIRA IN NATURA:

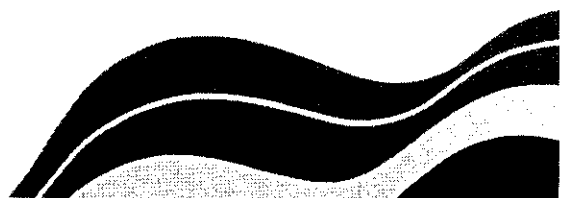
Tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Embalagem: A embalagem do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada até 18 kg resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto.**

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 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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SE D U C

Fis.....

Rubrica.....

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.

41. PIMENTA DE CHEIRO:

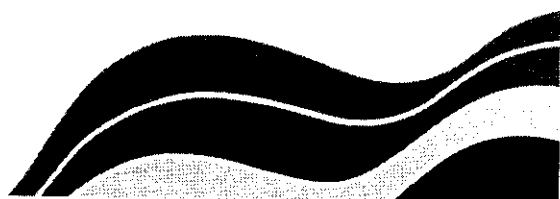
Tipo: Regional. Cor: Verde. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Sacaria GIRO INGLÊS até 18 kg.

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: Sacaria GIRO INGLÊS até 18 kg.

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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....

Rubrica.....

- 18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e MAPA. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primaria. Embalagem: 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 20 kg 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. Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.

44. POLPA DE FRUTAS CONGELADA:

Sabores: Abacaxi, Caju, Cupuaçu, Goiaba, Manga e Maracujá. Selecionada, 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. Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículo 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. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e MAPA. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primaria. Embalagem: 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 20 kg 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.

Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.

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 entregue 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.

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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....

Rubrica.....

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.**

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. Embalagem: o produto deverá ser armazenado em caixa de papelão ondulada e reforçada com até 18 kg.

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**





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

SEDUC

Fis.....

Rubrica.....

parte do Cadastro Nacional de 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

SE D U C

Fls.....

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

Confere 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:

