

TERMO DE REFERÊNCIA

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 destinados aos alunos matriculados na Capital e Região Metropolitana da Rede Estadual de Ensino do Estado do Amazonas, no Calendário Escolar de 2024.

2024

TERMO DE REFERÊNCIA
1. DADOS DO ÓRGÃO:

Órgão: Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar

CNPJ: 04.312.419/0001-30

Endereço: Av. Waldomiro 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 destinados aos alunos matriculados na Capital e Região Metropolitana da Rede Estadual de Ensino do Estado do Amazonas, no Calendário Escolar de 2024.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO:

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

PLANILHA DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS - PREME/SEDUC						
ITEM	GRUPOS ALIMENTARES	EXERCÍCIO 2024				
		PRODUTO(S)	UND	QTDE	PREÇOS	VALOR TOTAL
1	FLV (FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS)	ABACAXI	KG	146.950	R\$ 6,25	R\$ 918.437,50
		AÇÚCAR MASCAVO	KG	5.000	R\$ 21,39	R\$ 106.950,00
2		ABÓBORA	KG	110.000	R\$ 3,90	R\$ 429.000,00
3		BANANA PACOVÃ	KG	180.000	R\$ 9,92	R\$ 1.785.600,00
4		BANANA TIPO PRATA / MAÇÃ	KG	120.000	R\$ 5,09	R\$ 610.800,00
6		BANANADA	KG	10.000	R\$ 27,26	R\$ 272.600,00
8		CARÁ	KG	20.000	R\$ 7,50	R\$ 150.000,00
		CASTANHA DO BRASIL BENEFICIADA	KG	5.000	R\$ 61,99	R\$ 309.950,00
9		CHEIRO VERDE MISTO	KG	40.322	R\$ 20,96	R\$ 845.149,12
10		CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO	KG	350	R\$ 27,28	R\$ 9.548,00
11		COUVE FOLHA	KG	45.000	R\$ 11,95	R\$ 537.750,00
12		COUVE FOLHA ORGÂNICO	KG	350	R\$ 14,81	R\$ 5.183,50



13		LARANJA REGIONAL	UND	1.500.000	R\$ 0,67	R\$ 1.005.000,00
14		LIMÃO REGIONAL	KG	90.121	R\$ 5,26	R\$ 474.036,46
15		MACAXEIRA IN NATURA	KG	80.000	R\$ 5,84	R\$ 467.200,00
16		MAMÃO	KG	125.000	R\$ 6,75	R\$ 843.750,00
17		MAMÃO ORGÂNICO	KG	400	R\$ 7,89	R\$ 3.156,00
19		MELANCIA	KG	250.000	R\$ 3,77	R\$ 942.500,00
20		PIMENTA DE CHEIRO	KG	35.000	R\$ 12,33	R\$ 431.550,00
21		PIMENTÃO VERDE	KG	30.000	R\$ 10,44	R\$ 313.200,00
22		PITAYA	KG	10.000	R\$ 21,16	R\$ 211.600,00
24		TANGERINA	UND	200.000	R\$ 0,83	R\$ 166.000,00
						R\$ 10.838.960,58
EXERCÍCIO 2024						
Nº	GRUPOS ALIMENTARES	PRODUTO(S)	UND	QTDE	PREÇOS	VALOR TOTAL
1	PROTEINAS	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	KG	100.000	R\$ 46,28	R\$ 4.628.000,00
2		CARNE BOVINA MOIDA	KG	110.000	R\$ 45,64	R\$ 5.020.400,00
3		FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADO	KG	64.745	R\$ 31,45	R\$ 2.036.230,25
		FILÉ DE PIRARUCU SALGADO SECO	KG	55.000	R\$ 41,75	R\$ 2.296.250,00
4		FILÉ DE PIRARUCU CONGELADO	KG	65.000	R\$ 33,81	R\$ 2.197.650,00
5		OVO DE GALINHA	UND	700.000	R\$ 0,81	R\$ 567.000,00
						R\$ 16.745.530,25
EXERCÍCIO 2024						
Nº	GRUPOS ALIMENTARES	PRODUTO(S)	UND	QTDE	PREÇOS	VALOR TOTAL
1	FARINÁCIOS	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	KG	20.000	R\$ 11,48	R\$ 229.600,00
2		FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA	KG	20.000	R\$ 8,68	R\$ 173.600,00
3		FARINHA DE TAPIOCA	KG	80.000	R\$ 13,41	R\$ 1.072.800,00
						R\$ 1.476.000,00
EXERCÍCIO 2024						
Nº	GRUPOS ALIMENTARES	PRODUTO(S)	UND	QTDE	PREÇOS	VALOR TOTAL
1	CONGELADOS	POLPA DE AÇAÍ CONGELADA	KG	240.000	R\$ 15,44	R\$ 3.705.600,00
2		POLPA DE FRUTAS	KG	200.000	R\$ 15,01	R\$ 3.002.000,00
						R\$ 6.707.600,00
TOTAL GERAL						R\$ 35.768.090,83

4. JUSTIFICATIVA:

A alimentação é um dos pilares na promoção da saúde e qualidade de vida dos indivíduos, nos mais importantes ciclos da vida, em especial na infância e na adolescência possui importante função para no crescimento e desenvolvimento. Os alimentos in natura e minimamente processados são fontes prioritárias de nutrientes como vitaminas, minerais e fibras, devendo compor diariamente o cardápio das populações. Nesse aspecto, para a promoção da alimentação saudável e a oferta de alimentos variados e de qualidade aos alunos da rede estadual, se faz necessário à aquisição de gêneros alimentícios que supram as necessidades nutricionais, in natura e minimamente processados, descritos (ou equivalentes) no cardápio elaborado. É importante considerar que além da contribuição da alimentação para o desenvolvimento físico e intelectual dos escolares, a aquisição dos presentes gêneros alimentícios fortalece a Agricultura Familiar, fomentada renda do agricultor local.

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 instrumentos legais como: Artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar n°. 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar n°. 9.394 de 20 de dezembro de 1996, na Lei n°. 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na Medida Provisória n°. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD n°. 23, de 24 de abril de 2006 e n°. 32, de 10 de agosto de 2006 e Lei n°. 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução n° 06 de maio de 2020 e demais legislações vigentes, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial n°. 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde, e de acordo com o que rege a Lei n° 3.454/2009.

Conforme o Art. 1º, o Programa De Regionalização Da Merenda Escolar-PREME, "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 regional". 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. 17 da Resolução n° 06/2020 e a Lei n° 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.

A escolha dos produtos deverá atender ao cardápio elaborado pela RT do PNAE, conforme o Art. 17 da Resolução nº 06/2020, que preconiza que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pela RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A quantidade a ser adquirida irá garantir o abastecimento da alimentação escolar nas Escolas Estaduais da Capital e Região Metropolitana, gerando assim 02 cardápios.

Os gêneros alimentícios a serem entregues a Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – ADS, serão definidos no credenciamento junto ao Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME para o calendário escolar de 2024.

5. VIGÊNCIA, PRAZO E ENTREGA:

5.1 A vigência do contrato será de 12 meses contados a partir da assinatura do contrato, e poderá ter seu final conforme a término da quantidade dos produtos, conforme cronograma 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 Galpão da Logística de Alimentos da ADS, que deverá realizar as entregas nas unidades de ensino.

5.4 Caso conste alguma falha no fornecimento, entre elas: entrega parcial ou integral dos produtos, produto apodrecido, produto muito verde, embalagens violadas e com alterações nos rótulos, produtos que não apresentem suas características organolépticas, produtos em discordância com a descrição do presente termo e impróprios para o consumo e em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo curto (1 a 5 dias), médio (6 a 15 dias) e longo (acima de 15 dias), não ultrapassando 30 dias, sendo que esses prazos menores e maiores poderão ser alterados em conformidade técnica fundamentada, levando em consideração a necessidade da oferta do produto no cardápio escolar.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

Além das obrigações resultantes da Lei nº 14.133.2021, são obrigações da CONTRATADA:

- 6.1** Compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Termo de Referência;
- 6.2** Será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indireta aplicável ao objeto deste de Termo de Referência;
- 6.3** Fornecer os produtos no prazo estabelecido de acordo com o cronograma de execução ou quando requisitado pela CONTRATANTE. Informar em tempo hábil qualquer motivo impeditivo que impossibilite assumir o estabelecido, tendo a garantia da reposição do produto até a entrega subsequente;
- 6.4** Assumir a responsabilidade quanto à garantia e qualidade da entrega do objeto ao CONTRATANTE, atendendo plena e satisfatoriamente ao especificados no Termo de Referência e seus respectivos anexos;
- 6.5** Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para habilitação e qualificação exigidas;
- 6.6** Garantir a qualidade dos gêneros alimentícios, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis de acordo com as especificações no item 3 deste Termo;
- 6.7** Entregar comprovante (guia de remessa) que contenha a identificação do produto e quantidade, no momento da entrega dos gêneros;
- 6.8** Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de produção, com boas práticas na manipulação dos alimentos;
- 6.9** O fornecedor que atende com os gêneros alimentícios solicitados pela ADS deverá trimestralmente, ou quando houver necessidade, 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;
- 6.10** Garantir o atendimento quanto à legislação higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- 6.11** Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse Termo de Referência;

6.12 As embalagens deverão estar devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, obedecendo às orientações do **Regulamento Técnico para rotulagem de Alimentos Embalados (RDC N.º 429, de 08.10.2020) – anexo I.**

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

6.13.1 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.**

6.13.2 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;

6.13.3 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.

6.13.4 As amostras deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço:

Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC
Rua desembargador Paulo Jacob
Bairro da Paz, Nº 393
Manaus, Amazonas
CEP. 69094-107

6.13.5 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;

6.14 Os produtos a serem adquiridos deverão atender as condições estabelecidas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC nº. 429, de 08.10.2020), conforme descrito no **Anexo I.**

6.15 Os CONTRATADOS devem apresentar **Certificados do SIF/DIPOA** ou o **SIE** do fabricante dos **produtos de origem animal e vegetal**.

6.16 Os CONTRATADOS devem apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas – ADAF para **produtos de sua competência**.

6.17 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.

6.18 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.

6.19 Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização, relativo a gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá atender as Normas da Lei do Ministério da Agricultura e da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas – ADAF.

6.20 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.

6.21 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.

6.22 Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, a CONTRATADA será notificada 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 E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

Além das obrigações resultantes da Lei nº 14.133.2021, são obrigações da CONTRATANTE:

7.1 Comunicar o (a) contratado(a) todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;

7.2 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo(a) CONTRATADA;

7.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei, visando proteger o interesse público;

7.4 Autorizar os pagamentos, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

7.5 Efetuar pagamento ao CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido no Contrato;

7.6 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;

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

7.8 Entregar a guia de remessa no ato do recebimento dos produtos, assinado por agente competente, contendo nome completo, número do documento de identificação, cargo/função, data, assinatura e demais descrições referentes aos gêneros alimentícios;

7.9 Comunicar a CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;

7.10 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

7.11 Fiscalizar, supervisionar e monitorar a entrega, além de comunicar possíveis irregularidades à CONTRATADA;

7.12 Proporcionar os meios para que a CONTRATADA, possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições de credenciamento;

7.13 Analisar e atestar os documentos apresentados pela CONTRATADA, quanto à cobrança da entrega dos produtos. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à CONTRATADA para correções e retornarão a CONTRATADA para análise, atesto e pagamento;

7.14 Efetuar, os pagamentos devidos à CONTRATADA, os descontos e recolhimentos previstos em Lei.

8 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

8.1 Serão designados servidores capacitados pela CONTRATANTE para desempenhar a função de gestor e fiscal ou Comissão de Fiscalização, observando-se os requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133/21;

8.2 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;

8.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto, se em desacordo com o estabelecido no Termo de Referência;

8.4 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;

8.5 O gestor e fiscal ou Comissão de Fiscalização anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

8.6 O gestor e fiscal ou Comissão de Fiscalização informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

8.7 O gestor e fiscal ou Comissão de Fiscalização será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

8.8. Além disso, a gestão e fiscalização do contrato deverão observar o que dispõe os artigos 42 e 43 do Decreto Estadual nº 47.133, de 10 de março de 2023;

8.9 As agroindústrias, Associações e Cooperativas que fornecem produtos secos (farinha amarela, branca e de tapioca), congelados como carnes, pescados, polpa de açaí e polpa de frutas deverão apresentar em seu Cadastro inicial do PREME, cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios, não substituindo os outros Registros de Inspeção (Federal, Estadual e Municipal);

8.10 A Agência de Desenvolvimento Sustentável – ADS, através da Equipe Técnica: Médico Veterinário e Nutricionista serão responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade higiênico sanitária e marca dos produtos contratados);

8.11 Caberá a equipe técnica da ADS, realizar visita de rotina nos fornecedores in loco, para verificação do armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas de fabricação, conforme legislação sanitária vigente.

9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Nos termos do artigo 155 e 156 da Lei nº 14.133/21, 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, às seguintes sanções:

- 9.1 Advertência;
- 9.2 Multas moratórias de 1% (um por cento) do valor adjudicado por dia, até o trigésimo dia de atraso, se o objeto não for executado na data prevista, sem justificativas aceitas pelo Estado;
- 9.3 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato não realizado, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 9.4 Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 9.5 Multa de 10% sobre o valor adjudicado, em caso de recusa do fornecedor em assinar o contrato;
- 9.6 Impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 03 (três) anos;
- 9.7 Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar 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, em conformidade com o art. 156, § 5º e 6º da Lei nº 14.133/21.
- 9.8 As penalidades com os fornecedores credenciados pela Agência de Desenvolvimento Sustentável — ADS, será realizada pela própria ADS, de acordo com as disposições do Art. 83 da Lei nº 13.303/2016.

10. PRESTAÇÃO DE CONTAS

A Lei Federal nº 13.204/2015, o art. 2º, XIV determina: procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos.

A **proponente** prestará contas de todos os recursos recebidos, fazendo anexar a documentação seguinte:

- a) Relatório das atividades desenvolvidas com a demonstração do cumprimento do objeto;
- b) Demonstrativo da execução da receita e despesa, evidenciando o saldo e os rendimentos auferidos de eventual aplicação dos recursos no mercado financeiro;
- c) Relação dos pagamentos efetuados;

- d) Cópia do extrato da conta bancária específica;
- e) Conciliação do saldo bancário, se existente;
- f) Cópia do despacho homologatório da licitação, caso seja realizada ou do despacho que justificar sua dispensa ou inexigibilidade;
- g) Cópia do contrato ou de outros instrumentos eventualmente firmados com terceiros;
- h) Cópia das Notas Fiscais e serviços;
- i) Comprovante do recolhimento de eventual saldo dos recursos liberados, em conta bancária vinculada em banco Oficial, no prazo de 30 (trinta) dias úteis e prestação de contas final no prazo de 60 (sessenta) dias.

11. PROTEÇÃO DE DADOS

Em observância às 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 credenciamento 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.

11.1 O tratamento de dados pessoais pelas pessoas jurídicas de direito público referidas no parágrafo único do art. 1º da Lei n.º 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 n.º 13.853, de 2019);

11.2 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

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

13. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

2024						
MÊS	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maiο	Junho
Qtd. (R\$)	-	-	-	-	-	-
MÊS	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Qtd. (R\$)	-	-	-	-	-	-

14. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Nº. DE PARCELAS	FORMA DE PAGAMENTO
01	<input type="checkbox"/> Mensal <input type="checkbox"/> Bimestral <input type="checkbox"/> Trimestral <input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" 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 nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e legislação em vigor.

15.1- Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021;

15.2- Constituição Federal de 1988;

15.3- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9394/96;

15.4 Decreto nº 47.192, de 28 de março de 2023.



16. ELABORAÇÃO/SUPERVISÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

16.1 Elaboração

Nome: **VIVIAN MONTEFUSCO PINHEIRO**

Cargo/Setor: Coordenadora NAPER/DELOG/SEDUC

Assinatura: (assinado digitalmente)

Nome: **JOZELINA DE CASTRO SERUDO**

Cargo/Setor: Nutricionista RT/GAE/DELOG/SEDUC

Assinatura: (assinado digitalmente)

16.2 Revisão

Nome: **LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA**

Cargo/Setor: Diretor do Departamento de Logística - DELOG

Assinatura: (assinado digitalmente)

16.3 Supervisão

Nome: **GEORGETE BORGES MONTEIRO**

Cargo/Setor: Secretária Executiva Adjunta de Gestão

Assinatura: (assinado digitalmente)

17. APROVAÇÃO DA ORDENADORA

Aprovo a contratação.

(documento assinado digitalmente)

MARIA JOSEPHA PENELLA PÊGAS CHAVES

Secretária de Estado da Educação e Desporto Escolar



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.

OBS: Todos os produtos devem seguir registro de acordo com especificidades dos órgãos: Federal e Estadual, dentre eles: MAPA, ANVISA, INMETRO, CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR e ADAF.

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;
- RIISPOA-MAPA, Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020;
- Portaria nº. 63/84 – SNVS de 27/12/84;
- Portaria nº. 009/2023 – ADAF-AM
- 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.



ANEXO II:

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 LIPOSSOLUVEIS	VITAMINAS HIDROSSOLUVEIS	
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:**
RG: **Assinatura:**

ANEXO III:

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

O recebimento dos alimentos enviados pelos fornecedores credenciados pelo PREME, deve ser feito por funcionários da Logística RR e pela equipe técnica da ADS, devidamente treinados, que deverão conferir a quantidade e qualidade dos alimentos recebidos.

Para isso devem:

- Conferir quantidade contida na ordem de coleta de produtos a cotado;
- Conferir se está (ão) sendo entregue(s) o(s) item(s) relacionado(s) na guia de coleta;
- Verificar a integridade das embalagens, sinais de violação e data de validade;
- Verificar, quando possível, a qualidade dos alimentos quanto à: aparência, cor, odor, consistência, textura;
- Comunicar sobre, as eventuais ocorrências no local da coleta dos produtos;
- Comunicar a equipe da ADS, caso observe que o alimento não esteja adequado para ser recebimento.

Descrição detalhada dos produtos perecíveis, a serem adquiridos:

Os Fornecedores do PREME (Programa de Regionalização da Merenda Escolar), devem entregar os produtos adequadamente higienizados, livre de sujidade, retirar o excesso de terra, barro, raízes, parasitas e larvas, os produtos devem estar íntegros, sem rachaduras, sem manchas e ter seu grau de maturação adequado, conforme a descrição de cada produto abaixo.

O ideal é que cada fornecedor no momento da coleta realizada pela empresa terceirizada, façam a pesagem em uma balança calibrada de cada produto entregue para a Logística.

1. ABACAXI:

Tipo: Regional, 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.

Coleta Fornecedores: o abacaxi não deve ser armazenado em locais que tenha contato direto com o sol (isso prejudica o produto e faz com que o mesmo amadureça de maneira inadequada), deve

ser armazenado em lona ou pallets de plástico (não podendo ficar em contato com o chão). Não empilhar em grande quantidade o abacaxi, pois prejudica os que ficam embaixo amassando-os.

2. ABÓBORA:

TIPOS DE ABÓBORAS REGIONAIS:

Tipos de Abóboras: Abóbora de leite, jerimum caboclo, abobrinha, japonesa (cabotia), moranga.

Tipo: Madura, tipo regional, de tamanhos variados (pequenos médios e grandes), uniformes, sem defeitos, turgescents, 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 (somente o que for possível acomodar na embalagem).

Coleta Fornecedores: ao armazenar as abóboras ter cuidado para não bater e a mesma ficar com as cascas machucadas.

3. BANANA PACOVÃ:

Tipo: Grande ou regional. Cor: De polpa branca. Características adicionais: de primeira 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 tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg. OBS: Não deverá constar na pesagem o mangará da banana.

Coleta Fornecedores: as bananas pacovã não podem ser entregues muito maduras e ser entregues despalmadas, não será aceito no momento da coleta, as bananas armazenadas em caixas de madeiras.

4. BANANA TIPO MAÇÃ/PRATA:

Tipo: em pencas, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado, 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 tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg. OBS: Não deverá constar na pesagem o mangará (cacho) da banana.

Coleta Fornecedores: as bananas precisam ser entregues semi maduras (não verdes), pois as manipuladoras da escola, informam que demoram muito para amadurecer, não será aceito no momento da coleta, as bananas armazenadas em caixas de madeiras.

5. BANANADA:

Apresentação: Doce de banana.

Composição: Polpa de banana, 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, data de fabricação, validade e número de lote.

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

Coleta Fornecedores: bananada não deve vim amassada, e deve ser armazenada em local fresco, para que o produto não chegue grudado (amolecido).

6. CARÁ:

Tipos de cará: Roxo ou Branco.

Tipo: Regional. Cor: de polpa roxa. Características adicionais: de primeira 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.

Coleta Fornecedores: produto deve ser entregue na coleta, em embalagem de sacos de telas (giro-inglês), com pesagem aproximadamente até 40 kg.

7. CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA:

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

Característica do Produto: Carne bovina em cubos deve ser de primeira qualidade, deverá sofrer processo de congelamento adequado para uma boa conservação e armazenamento. Cortes proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, dever ter ausência de osso, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.), os recortes deverão ser cortados em cubos com dimensões de 5 cm X 5cm X 5cm, deve ser extra limpa.

Características ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos.

Coloração: Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo. Com o envelhecimento há escurecimento da superfície que progressivamente torna-se acinzentada ou esverdeada pela ação de microrganismos.

Consistência: Firme, compacta e elástica.

Odor: Suave, agradável e característico em carne sadia.

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**.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente no anexo V.

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

Prazo de Fabricação: O produto deverá ter sua data de fabricação mais recente possível da data da entrega na Logística.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem 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.

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, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas no Termo de Referência e em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação 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 higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a coleta, carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

8. CARNE BOVINA MOÍDA:

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

Característica do Produto: Carne bovina mecanicamente moída, cortes provenientes da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, deve ser de primeira qualidade, deverá ser processada a partir das peças do corte, dever ter ausência de osso, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.), deve ser extra limpa, de congelamento adequado para uma boa conservação e armazenamento.

Características ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos.

Coloração: Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.

Consistência: Firme, compacta e elástica.

Odor: Suave, agradável e característico em carne sadia.

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.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente no anexo V.

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

Prazo de Fabricação: Os produtos deverão ter sua data de fabricação mais recente possível da data da entrega na Logística.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto,

com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem 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.

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, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, 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 higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a coleta, carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

9. CASTANHA DO BRASIL BENEFICIADA

Tipo: Castanha do Brasil Desidratada

Características: Castanhas descascadas com ou sem película, podendo ser quebradas ou inteiras, sem contaminação fúngica e apodrecimento. Isenta de sujidades e obedecendo a legislação vigente. A informação nutricional 30g. Valor energético 674 kcal, carboidratos 15 g, proteínas 14,5 g, gorduras totais 63,5 g, fibras alimentares 7,9 g, selênio 204 mcg, fosforo 660 mg, ferro 2,9 g.

Embalagem: a vácuo contendo 500g ou 1kg.

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 de acordo com as legislações vigentes aprovadas no MAPA.

Coleta Fornecedores: nas embalagens sempre devem conter a informação da data de fabricação, data de validade e número do lote.

10. CHEIRO VERDE MISTO:

Tipo: Regional. Apresentação: Conjunto de cebolinha, coentro e chicória. Cor: Verde.

Características adicionais: de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado.

Embalagem: Maço contendo até 1 kg (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, armazenado em caixa de isopor com gelo para conservação.

Coleta Fornecedores: os maços de cheiro verde devem ser sempre mistos (cebolinha, coentro e chicória), sempre pesando até 1 kg o maço.

No momento da coleta devem estar higienizados e sem presença de terra, sujidades, parasitas e larvas e sem raiz.

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

11. CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO:

Tipo: Regional. Apresentação: Conjunto de cebolinha, coentro e chicória. Cor: Verde.

Características adicionais: de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado.

Embalagem: Maço contendo até 1 kg (sem raízes) 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.

Coleta Fornecedores: os maços de cheiro verde devem ser sempre mistos (cebolinha, coentro e chicória), sempre contendo até 1 kg o maço.

No momento da coleta devem estar higienizados e sem presença de terra, sujidades, parasitas e larvas e sem raiz.

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

12. 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 contendo até 1 kg (sem raízes)

Coleta Fornecedores: o produto couve deve sempre pesar até 1 kg o maço, com folhas integras (não rasgadas, amassadas e com furos).

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

13. 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 contendo até 1 kg (sem raízes).

O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: o produto couve deve pesar sempre até 1 kg o maço, com folhas integras (não rasgadas, amassadas e com furos).

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

14. 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 1 g de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0 g, colesterol 0 g, fibra alimentar menor que 1 g, ferro mínimo 1 mg, 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 de acordo as legislações vigentes aprovadas pelo MAPA.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade, a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

15. 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 1 de proteína, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0 g, colesterol 0 g, fibra alimentar menor que 1 g, ferro mínimo 1 mg, 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 1NMETRO 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.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade e a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

16. FARINHA SECA DE TAPIOCA:

Grupo: II - tapioca. Subgrupo: Granulado. Tipo: 1. Classe: Branca.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 500 kg.

Prazo de Validade: 180 dias a partir da data de processamento.

Apresentar amostra e Ficha Técnica de acordo as legislações vigentes aprovadas pelo MAPA.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade e número de lote e a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

17. FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADO:

Espécie do pescado: **filé de tambaqui, filé de pescada e filé aruanã.**

Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem sal e temperos, produzidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, 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 para pescado com glaciamento, de acordo com legislação vigente no **anexo V**.

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.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação ou de acordo com o tempo de conservação em ocasião especial, garantindo a durabilidade, avaliando a qualidade do produto, conforme legislação.

Prazo de Fabricação: para os peixes de defeso, serão aceitos, de acordo com as espécies da categoria. Outras espécies que não se enquadre no defeso, deverão respeitar a fabricação mais recente da data de entrega no Galpão da Logística de Alimentos-ADS.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem 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.

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, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, 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 higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

18. FILÉ DE PIRARUCÚ CONGELADO:

TIPO: FILÉ DE PIRARUCU

Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem temperos, produzidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, 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 para pescado com glaciamento, de acordo com legislação vigente no anexo V.

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

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação ou de acordo com o tempo de conservação em ocasião especial, garantindo a durabilidade, avaliando a qualidades do produto, conforme legislação.

Prazo de Fabricação: serão aceitos, de ambiente de manejo sustentável ou piscicultura, deverão respeitar a fabricação mais recente, da data de entrega no Galpão da Logística de Alimentos-ADS.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1gk. 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.

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, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, 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 higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

19. FILÉ DE PIRARUCU SALGADO SECO:

TIPO: FILÉ DE PIRARUCU

Característica do Produto: Pescados sadios, seco, sem temperos, produzidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, 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 para pescado seco e salgado, de acordo com legislação vigente do MAPA.

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.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação ou de acordo com o tempo de conservação em ocasião especial, garantindo a durabilidade, avaliando a qualidades do produto, conforme legislação.

Prazo de Fabricação: será aceito, de acordo com da categoria do defeso, deverão respeitar a fabricação mais recente, da data de entrega no Galpão da Logística de Alimentos-ADS.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno e/ou metalizada à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1gk. Devem estar íntegras (lacradas) 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.

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, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, respeitando as condições que preservem as características do alimento salgado e seco.

Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega de peixes em embalagens impróprias.

20. LARANJA REGIONAL:

Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e saborda espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas (giro-inglês), sendo 100 unidades em cada saco, higienizadas e sem bolor.

21. 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.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas (giro-inglês) e higienizados.

22. MACAXEIRA 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, livre corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas (giro-inglês), é necessário retirar o excesso de terra, armazenar o produto em local arejado.

23. MAMÃO:

Tipo: Regional, com maturação adequada, 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 tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

Coleta Fornecedores: O produto não deve ser entregue muito verde, pois as manipuladoras das escolas, relatam que o mesmo demora muito a amadurecer. O produto deve ser entregue no máximo com 15 kg nas embalagens de caixas de papelão (para que não amasse ou machuque o mesmo).

24. MAMÃO ORGÂNICO:

Tipo: Regional, com maturação adequada, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos 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 tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg. O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: O produto não deve ser entregue muito verde, pois as manipuladoras das escolas, relatam que o mesmo demora muito a amadurecer. O produto deve ser entregue no máximo com 15 kg nas embalagens de caixas de papelão (para que não amasse ou machuque o mesmo).

25. MELANCIA:

Tipo: Regional, redonda, graúda, a partir de 8 kg, 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.

Coleta Fornecedores: o produto deve vir higienizado, sem rachadura.

26. OVO DE GALINHA:

Característica do Produto: Classe A. Tipo: 3. Tamanho: Grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, dever estar 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 legislações vigente.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Prazo de Validade: 10 dias sem refrigeração.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, respeitando a legislação, em condições que preservem as características do alimento. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega dos ovos em estado de embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

27. 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.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas (giro-ínglês) e higienizadas.

28. 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.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas (giro-ínglês) e higienizados.

29. POLPA DE AÇAÍ CONGELADA:

Teor mínimo de sólido deverá ser de 12%, produto de primeira qualidade, congelado.

Característica do produto: aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, cheiro próprio e de cor Roxo, isento de cascas, caroços ou corpos estranhos e de toda e qualquer evidência de decomposição, próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.

Deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do MAPA. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA.

Prazo de Validade: 12 meses (Sacos) após a data de produção, se mantido lacrado em embalagem original na temperatura de acordo com fabricante e respeitando a legislação vigente do produto.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polietileno transparente (capa fardos), com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante o recebimento do produto em estado de descongelamento ou embalagens imprópria, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

30. POLPA DE FRUTAS CONGELADA:

Respeitar os quesitos complementares padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA.

As polpas de frutas devem obedecer, conforme legislação, quanto ao sabor e cheiro próprio das polpas: Abacaxi, Caju, Graviola, Goiaba, Manga e Taperebá. Devem ser selecionadas, isenta de contaminação. O produto deverá ter validade de no mínimo de 06 meses a 01 ano, com os registros do MAPA e deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme legislação vigente no anexo V.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA

Prazo de Validade: 12 meses (Sacos) após a data de produção, se mantido lacrado em embalagem original na temperatura do fabricante e legislação vigente do produto.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polietileno transparente (capa fardos), com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante o recebimento do produto em estado de descongelamento ou embalagens imprópria, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

31. PITAYA

PITAYA: Apresentação: in natura, vermelha de polpa roxa.

Características Adicionais: Homologado sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano.

Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

Coleta Fornecedores: as pitayas não podem ser entregues muito maduras, não será aceito no momento da coleta, as pitayas armazenadas em caixas de madeiras.

32 AÇÚCAR MASCAVO

Açúcar integral obtido pelo cozimento do caldo de cana recém extraído, contém vitaminas e minerais.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve conter data de validade, lote e data de fabricação.

Apresentar amostra e Ficha Técnica.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses.



ANEXO IV:

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:

ANEXO V:

- 1 - Decreto-Lei nº. 986 de 21/10/69 - DINAL/MS; institui normas básicas sobre alimentos.
- 2 - O DECRETO do presidente da república Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020, ele altera o regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal o que seria o termo RIISPOA citado no título, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), foi aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
- 3 - Portaria nº. 63/84 — SNVS de 27/12/84;
- 4 - LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- 5 - LEI Nº 8.543, de 23 de dezembro de 1993 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.
- 6 - Resolução nº. 26 do CD/FNDE de 17 de junho de 2013 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 7 - Resolução RDC nº. 259, de 20/09/2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos embalados.
- 8 - Resolução 12/78 da CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.
- 9 - Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 10 - Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – Padrões Microbiológicos Sanitários para alimentos.
- 11 - RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, boas práticas de fabricação; controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;
- 12 - Lei nº. 10.674 de 16 de maio de 2003- Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- 13 - PORTARIA N.º 5, DE 8/11/88, SIPA/DIPOA - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal.
- 14 - Portaria nº 34, de 29 de janeiro de 2020 – inmetro - Dispõe sobre a revogação da Portaria Inmetro nº 38, de 11 de fevereiro de 2010, sobre a necessidade de definir claramente o peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.
- 15 - Portaria-nº121_2020-regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado.
- 16 - Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017- Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado.
- 17 - Instrução Normativa SDA nº 45, de 13 de dezembro de 2011 - Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar conserva de peixes.

18 - Instrução normativa das nº37 de outubro 2018 açai e polpa de açai congelada - estabelece os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade:

19 - Resolução 12/78 da CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

20 - Portaria MS n.º 1.428, de 26/11/93, estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos.

21 - Decreto nº 43.947 de 28/05/2021 o presente decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território do estado do Amazonas, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos e subprodutos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor por meio do serviço de inspeção estadual –SIE.

22 - RDC nº 429, de 08.10.2020 - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.

23 - RDC 727- RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 /ANVISA, dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

24- Instrução Normativa SDA/MAPA 1/2019, que dispõe do Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe salgado e o peixe salgado seco, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos.