

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

Não Perecíveis
<p>Achocolatado - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, embalagem mín. 200g Máx. 1Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
<p>Achocolatado em pó diet: Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiemético dióxido de silício e aroma artificial de baunilha. Deverá ser isento de glúten e lactose. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem mínima de 200g.</p>
<p>Açúcar Refinado - Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
<p>Alho triturado sem sal - INSTRUÇÃO Este produto somente poderá ser utilizado nas EMEF/EMEI/EJA. Proibido nas CMEI's. Produto obtido a partir de bulbos de alho são, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação exceto benzoato de sódio. COMPOSIÇÃO: ISENTA: Sal e benzoato de sódio. EMBALAGEM: Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. LEGISLAÇÃO: Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS</p>
<p>Amido de Milho - Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixa de 200g até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. . Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
<p>Arroz - branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 2kg ou 5 Kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados</p>

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de carboidrato - embalagem mín 200g Max 1kg.

Barra de cereais (25g embalagem individual – COMPOSIÇÃO: SABORES: 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas/frutas vermelhas); OBRIGATÓRIA: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate”/“com cacau”. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE: desde que atendam à composição obrigatória. EMBALAGEM: Individual: material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. PESO: Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. LEGISLAÇÃO: Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

Bebida de soja sem sabor - Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem de conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.

Bebida de soja diversos sabores - Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic com 200ml ou 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.

Biscoito maisena - Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Biscoito de Leite - Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Biscoito Maria - Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Biscoito doce sem Glúten: Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso.

Biscoito salgado sem recheio – Tipo Cream-Cracker. Embalagem de peso variado para atender demanda do dia a dia e embalagem individual, de no mínimo 30 gramas para kit lanche. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 09 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Biscoito salgado sem glúten: Ingredientes: polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, queijo, água, ovos, sal e aromatizante sabor queijo. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso.

Bolo individual – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 40 gramas. Sabores Obrigatórios e mínimos: Chocolate, Baunilha, Coco e Laranja. Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó.. Laranja: conter aroma de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. OPCIONAL: 1) Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

altere suas características sensoriais. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
ISENTA: Corantes artificiais na massa. INSTRUÇÃO: Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes. EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

PESO: Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS.

Composto Lácteo Sabores – Sabores mínimos obrigatórios: Chocolate com Café e Café Composição OBRIGATÓRIA:

- 1) Composto lácteo sabor café: leite em pó integral, café solúvel e açúcar refinado.
- 2) Composto lácteo sabor chocolate com café: leite em pó integral, cacau em pó solúvel, café solúvel e açúcar refinado.

Todos os sabores: O leite em pó integral deverá representar no mínimo 60% (sessenta por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, sujeito à comprovação pelo documento de registro do rótulo do produto no MAPA e/ou laudo laboratorial. Também poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser, respectivamente, de no mínimo 5 gramas e 8,0 gramas por porção de 200 mL. Ingredientes opcionais: Lecitina de soja e maltodextrina, adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Os produtos não deverão conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverão ser adicionados de soro de leite ou outros derivados lácteos, soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), óleo ou gordura vegetal hidrogenada, espessantes, conservadores e, ainda, para os sabores:

INSTRUÇÃO: Deverão ser de fácil preparo necessitando somente de adição de água. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno atóxico resistente, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Instrução Normativa Nº 28, de 12/06/07 – MAPA; Resolução-RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução-RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

Ervilha – lata de 280g, 300g ou 3,1 kg de 1º qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.

Extrato de tomate – simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Farinha de Mandioca – Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Farinha de Milho – pacote de 1 kg, embalagem plástica resistente, deve constar prazo de validade e fabricação.

Farinha de trigo especial: Pacote de 01 kg embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde.

Feijão Carioca – tipo 1 pacote de 1Kg, novo de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.

Fermento químico em pó – lata de 100 gr, contendo prazo de validade e fabricação, deve estar registrado no ministério da agricultura.

Flocos de milho - COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar. OPCIONAL: 1) Extrato de malte, mel; xaropes, sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno/polipropileno transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

Fubá – produto oriundo do milho verde. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 01 kg. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Gelatina - Pó para preparo – Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional,

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

quantidade do produto. Embalagem de até 1kg. Sabores diversos Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Gelatina em pó diet: Ingredientes: gelatina, sal, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais, aroma artificial, estabilizante citrato de sódio e corantes artificiais. Isento de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem 12g.

Leite em pó - OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. OPCIONAL: 1) Poderá conter lecitina de soja 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente): a composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pelo DME. INSTRUÇÃO Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A). EMBALAGEM: Primária: a) Filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado. b) Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobre tampa de polietileno/polipropileno. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF); LEGISLAÇÃO: Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA-MA e suas alterações; Portaria nº 369 de 04/09/97 - MAA; Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/ S; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; R-solução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/ S; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS

Leite integral UHT – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização. (UHT ou UAT) EMBALAGEM Primária: Cartonada asséptica Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Portaria nº 370 de 04/09/97 - MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA-MA e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/-S. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei nº 11.265 de 03/01/2006; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS

Bebida Láctea UHT de Chocolate – Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos a uma temperatura entre 130 ° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 ° C e envasado sob condições assépticas e com embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Macarrão Parafuso e/ou Cortes Variados – com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistente. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Macarrão (formato diversos) – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico; e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola). OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. ISENTA 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. CLASSIFICAÇÃO, Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. FORMATOS, Formato: Curto - Tipos: Parafuso, Pena ou Caracolino TIPOS: O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

Macarrão sem Glúten – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte. NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten. INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. EMBALAGEM: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA

Milho verde - lata de 280g, 300g ou 3,1 kg de 1º qualidade, lata íntegra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.

Milho canjicado: Branco, tipo I, embalagem de 500gr. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

validade e embalagens danificadas.

Néctar de frutas (embalagem longa vida indiv. 200ml) – COMPOSIÇÃO: Sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pêra, Pêssego, Tangerina, Uva. (Total = 10 sabores). OBRIGATÓRIA: Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. OPCIONAL: Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTA: Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores. EMBALAGEM: Primária: Caixa cartonada asséptica ou saco de polietileno leitoso Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA. CONTEÚDO: Conteúdo Líquido: a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio emergencial. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 6871 de 04/06/09; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A; Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Decreto 99066 de 08/03/90 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva); Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

Óleo de soja – Refinado, acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Pão de leite - Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 30g ou 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com ou 04 ou 10 unidades cada de 30g ou 50 gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.

Pão tipo Bisnaguinha: COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Leite ou soro de leite entre os componentes principais. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Não poderá conter Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Deverá ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Peso mínimo por unidade 20g com variação tolerada de 10%. Legislação: Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03;

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

Pó para pudim diet: Ingredientes: Amido de milho, cacau em pó, sal, antiemectante fosfato tricálcico, aromatizantes e edulcorantes artificiais, espessantes e corantes. Isento de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem 25g.

Sal - Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

Suco de fruta concentrado - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de fruta sem adição de açúcares, em embalagem de 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Apresentar mínimo 3 sabores.

Tempero pronto (sal + alho) – O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta; o teor de umidade deverá estar entre 7,5% e 14%.

Vinagre - em embalagem com no mínimo 750 ml. Caixa com 12 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

PERECÍVEIS

Almôndega carne bovina - Produto com carne bovina, farinhas e condimentos, moldados em forma arredondada, congelados. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.

Almôndega de carne de frango - Produto com carne de frango, farinhas e condimentos, moldados em forma arredondada, congelados. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.

Carne Bovina em isca - CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho, coxão duro e/ou coxão mole. CORTES: Patinho: Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela. Coxão Duro: Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do íliaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole. Coxão Mole: Corte constituído das massas

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao íliaco, ao fêmur e à tibia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto. INSTRUÇÃO: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. NOTA Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos congelados. EMBALAGEM: Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) PESO: A carne congelada deve se apresentar em peça única, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. LEGISLAÇÃO: Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

Carne Bovina moída – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contra-filé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração. EMBALAGEM: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) PESO: Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros. LEGISLAÇÃO: Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

Peito de Frango - FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS em iscas ou peito desossado e sem pele INSTRUÇÃO: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA-- MA, e suas alterações; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA; Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

Iogurte – Sabores – INSTRUÇÃO: 1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. 3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. 4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2.

5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). LEGISLAÇÃO: Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 05 de 13/11/00 - SDA/MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

Leite tipo C (Pasteurizado) - Características Técnicas: Leite fluído fresco in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 Litro. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias Fabricação: Máximo de 1 dia. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.

Margarina - Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Peixe (cação) - De primeira qualidade, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente. A rotulagem deve

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

Queijo Mussarela - Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A 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. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.

Requeijão – Composição: obrigatória: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g. ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada; EMBALAGEM: Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA , e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

Salsicha – COMPOSIÇÃO: Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos (preferencialmente sem pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. OBRIGATÓRIA: Deverá conter no máximo 2% de cloreto de sódio e no máximo 20% de gordura. OPCIONAL: 1) Poderá ser de carne de frango ou peru. 2) Adição de pequena quantidade de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. ISENTA: Gordura vegetal, corantes artificiais, gorduras bovinas substituindo o toucinho; carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. INSTRUÇÃO: Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação e ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior enquanto congelada, temperatura esta que também deve ser empregada no seu armazenamento (-18°C ou inferior). Poderá ser avaliado pela CONTRATANTE, o fornecimento de salsicha refrigerada. EMBALAGEM: Primária: polietileno transparente, resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF); PESO: Peso Líquido Unitário = 50g (cinquenta gramas), sendo que no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Nota: Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações; Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68; Portaria nº 1004 de 11/12/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 - M.A.A; Resolução RDC nº

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

HORTIFRUTIGRANJEIROS

ABACATE: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.

Abacaxi - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação

Abóbora - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Abobrinha - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Agrião – Maços de 1ª qualidade, acondicionado em engradados.

Alface – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos

Alho – graúdo, novo de 1º qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos, plásticos e limpos.

Batata inglesa – nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Batata salsa – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
Banana Nanica – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
Banana Prata – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
Berinjela - Extra A de 1ª qualidade, tipo caixa
Beterraba: kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monobloco plástico e limpo.
Brócolis - De 1ª qualidade, maços graúdos.
Cará - kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monobloco plástico e limpo.
Cebola - sem réstia, tamanho médio, nova de 1º qualidade com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos
Cenoura - sem folhas, tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
Cheiro verde (casal) - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
Chuchu: tamanho médio, casca sã, acondicionados em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
Couve: O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
Couve Flor - De 1ª qualidade s/ folhas.
Escarola - De 1ª qualidade, extra
Espinafre: Fresco. De primeira – Quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
Goiaba Branca – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
Goiaba Vermelha – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
Inhame – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Laranja Pera – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediário, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.

Laranja Lima ou Serra d'água – sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.

Maçã – nova de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.

Mamão – De primeira – Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Mandioca – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deverá conter “fiapos”. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Melancia – Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10kg.

Melão – Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.

Mexerica – Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação, conforme quantidade solicitada.

Ovo – COMPOSIÇÃO: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. INSTRUÇÃO: Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. EMBALAGEM: Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.

Pepino – tipo japonês ou comum/caipira.

Repolho verde: novo, de 1º qualidade, folha sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Rúcula – Extra de 1ª qualidade

Tomate: grau médio de amadurecimento, de 1º qualidade, sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

ALIMENTOS SEM GLÚTEN

Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.

TIPOS DE ALIMENTOS:

- 1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)
- 2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
- 3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten
- 4) Pães sem glúten (salgados)
- 5) Flocos de Arroz sem extrato de malte
- 6) Granola sem glúten
- 7) Macarrão sem glúten
- 8) Chocolate em pó sem extrato de malte
- 9) Bebidas lácteas sem extrato de malte
- 10) Composto Lácteo sem extrato de malte

NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans.

OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.

EMBALAGEM: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem:

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA; Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Notas:

- 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
- 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite

TIPOS DE ALIMENTOS:

- 1) Alimento com extrato de soja e/ou proteína isolada de soja (sabores variados, inclusive iogurte)
- 2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)
- 3) Bebidas à base de soja (sabores variados)
- 4) Pães
- 5) Biscoitos doces/salgados
- 6) Bolos preferencialmente individuais (sabores variados)
- 7) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja
- 8) Creme Vegetal (sem soro de leite e sem sal)
- 9) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT
- 10) Barra de cereais isenta de leite e derivados na sua composição
- 11) Bolo de Aniversário (massa, recheio e cobertura) isento de leite e derivados na composição (no caso de utilizar calda para umedecer o bolo, esta também deverá atender a especificação). Instrução: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção. Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME. INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. Alimentos com proteína de soja, bebidas a base de soja e extrato de soja, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio, e, preferencialmente, adicionados de vitamina D. EMBALAGEM: Todos os produtos: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Bebidas à base de soja: 1) cartonada asséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit lanche e 2) cartonada asséptica de 1 litro ou sache de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Cap. Messias Ribeiro, 625 - CEP 12.607-020 - LORENA – SP

Tel: (12) 3185-3026

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 21/2013

PROCESSO: Nº 356/2013

Anexo V

24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA