FOLHETO DESCRITIVO

**MASSA DE SÊMOLA COM OVOS (TIPO PENA)**

A estimativa de compras mensal será de 100.000 kg, totalizando 1.000.000 kg ao ano, considerando o período letivo, sendo que as compras ficam vinculadas ao interesse deste órgão.

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionada ou não e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto e submetido a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**1.1. REFERÊNCIAS:**

Resoluções RDC 263/05, RDC 12/01, Resolução 259/02 da ANVS/MS – alterada pela Resolução 123/2004 da ANVISA/MS, RDC 60/07, RDC 275/02, RDC 14/2014, Resolução RDC 344/02, RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – massas alimentícias ou macarrão) e Portaria 540/97 da SVS/MS.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1. GERAIS:**

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Deverá ser fabricado com ovos, na proporção mínima de 3 ovos por quilo. Não poderá conter: corantes artificiais, amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados no item 1. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato curto, tipo pena, para o preparo de macarronada. Para referência de formato, deverá ser consultado o Anexo OOO.

 **2.2. ORGANOLÉPTICAS:**

* Aspecto após cocção: .............. massa cozida, solta
* Cor após cocção:...................... amarelo-creme claro
* Odor e Sabor após cocção:...... próprios de massa cozida
* Consistência após cocção:....... macia

**2.3. FíSICO-QUÍMICAS:**

* Umidade ...................................................................... máximo de 13% (crítico)
* Acidez em ml de solução N (acidez alcoólica) ..........máximo de 5% (NaOH/100g) (crítico)
* Cinzas (em base seca) ............................................. máximo de 0,65% (crítico)
* Colesterol (em base seca) ........................................ mínimo de 0,45g/kg de massa (crítico)
* Cocção em água por 15 minutos ........................... positiva (crítico)

 **2.4. MICROBIOLÓGICAS:**

* Coliformes a 45°C................................................. máximo 5 x 10/g (crítico)
* Bolores e Leveduras ............................................ máximo de 5 x 102/g (crítico)
* *Estafilococos coagulase* positivos......................... máximo 103/g (crítico)
* *Salmonella sp*, em 25g ......................................... ausência (crítico)
* *Bacillus cereus* ..................................................... máximo 103/g (crítico)

 **2.5. MICROSCÓPICAS:**

* Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica....... ausência (crítico)
* Sujidades, parasitos e larvas ................................................................. ausência (crítico)
* Fragmentos de insetos, em 225g .......................................................... máximo de 225 (crítico)
* Elementos histológicos estranhos ao produto ....................................... ausência (crítico)
* Amidos estranhos ao trigo ..................................................................... ausência (crítico)
* Elementos histológicos identificadores da composição ......................... presença (crítico)

2.5.1. **NOTA**: No Certificado de análises e ensaios bromatológicos:

* 1. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
	2. Não deverão apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que **NÃO** fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo.
	3. Deverão constar também as informações de componentes/ingredientes constantes no rótulo do produto entregue pela empresa para análise.

 **2.6. PESQUISA DE CORANTES:**

* Corantes artificiais .......... ausência (crítico)

**2.7 - COMPLEMENTAR:**

* Corantes naturais................. quantidades máximas estabelecidas pela resolução n° 60/07 da ANVISA/MS.

**2.8. OUTRAS:**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**2.8.1.** As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius; "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.); "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" e "Standard Methods for the Examination of Dairy Products" da American Public Health Association (APHA)"; "Bacteriological Analytical Manual" da Food and Drug Administration, editado por Association of Official Analytical Chemists (FDA/AOAC), em suas últimas edições e ou revisões, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

**2.8.1.1.** Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no item 2.8.1., os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos em 2.8.1.

**2.9. PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

**2.10. PRAZO DE FABRICAÇÃO:**

O produto deverá apresentar mínimo de 85% de sua validade na data de entrega.

**3. EMBALAGEM:**

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser de fardo de papel multifolhado, resistente, fechado **ou** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido mínimo de 1.000 (mil gramas) e máximo de 5.000 (cinco mil gramas).

**3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa, contendo 10kg (dez quilogramas) do produto. Características:

**3.2.1.** Modelo: Caixa normal 0201

**3.2.2.** Dimensões internas: dimensionada para não haver sobrepalets nos palets de 1000/1200, de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

**3.2.3.** Resistência à compressão da coluna: de forma a conferir resistência ao empilhamento (sustentação da pilha) para evitar danos nas embalagens (amassamento embalagem secundária; integridade dos produtos acondicionados).

**3.2.4.** Tipo de Onda: C. Deverá ser observada a espessura mínima do papelão ondulado a ser empregado na confecção das embalagens.

**3.3.5.** Dimensionamento máximo das caixas: altura: 40 cm; largura: 40 cm; comprimento: 50 cm.

**3.3.** Para verificação do conteúdo efetivo das embalagens, será obedecido o critério de amostragem da Instrução CISE no 1 de 2014, sendo tolerada a variação de 1% (um por cento), para mais ou para menos, na quantidade líquida do produto.

**3.4.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**4. ROTULAGEM:**

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS, Lei[**no 10.674, de 16 de maio de 2003.**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%2010.674-2003?OpenDocument)

**4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar impressas de forma clara e indelével principalmente, as seguintes informações:

|  |  |
| --- | --- |
| **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**1. Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Componentes do produto.
6. Informação nutricional.
7. Peso líquido.
8. Modo de preparo e rendimento.
9. Número de registro do produto no órgão competente.
10. Número do lote.
11. Código de barras modelo EAN-128
12. Logos\* do Governo do Estado de São Paulo e da Merenda Escolar, com os seguintes dizeres: GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO.

“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”Qualquer irregularidade denuncie:DISQUE-MERENDA: 0XX(11)3864.7104OUVIDORIA: 0XX(11) 32182129 ou 32188870 | **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**1. (\*) Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Peso bruto.
7. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
8. Número do lote.
9. Número de registro do produto no órgão competente.
10. Código de barras modelo EAN - 128
11. Logos\* do Governo do Estado de São Paulo e da Merenda Escolar, com os seguintes dizeres: GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO.

“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”Qualquer irregularidade denuncie:DISQUE-MERENDA: 0XX(11)3864.7104OUVIDORIA: 0XX(11) 32182129 ou 32188870 |
| OBSERVAÇÃO: PODERÁ SER EXIGIDA NAS EMBALAGENS, A IMPRESSÃO DOS SEGUINTES DIZERES (ou em ink jet ou outra impressão similar e indelével aprovada por este Departamento):* FUNDO NACIONAL PARA O DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE
* (outros) que serão solicitados e especificados por ocasião da aquisição, quando necessário.
* Logomarcas atualizadas

(\*) Deverá constar na embalagem EXCLUSIVAMENTE o nome do objeto licitado assim como o nome do produto que a empresa contratada ofertou. (\*\*) Receitas: opcional.(\*\*\*) Na informação nutricional deverá constar valor energético, proteínas, carboidratos, gorduras, fibra alimentar, sódio, colesterol, vitaminas, minerais e porção, conforme Resolução RDC 360/03.  |

**IMPORTANTE:** A empresa contratada deverá apresentar modelos das impressões das embalagens, para aprovação deste Departamento. Os produtos somente serão recebidos na Central de distribuição se tiverem aprovados oficialmente os modelos de embalagem primária e secundária. Os modelos para aprovação poderão ser enviados via e-mail.

**4.4** O código de barras deverá constar nas embalagens secundárias (ou terciárias) a cada lote de produto adquirido. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme especificação abaixo. A representação gráfica deverá estar localizada na lateral da embalagem final, de modo que não seja recoberta por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

Exemplo de padrão EAN-128 para código de barras

Os dados alfanuméricos do código de barras deverão se apresentar entre asteriscos.

**N2 + N14 = PRODUTO+MARCA+FABRICANTE (Deverá ter 14 dígitos)**

(01)07898357410015

+

**N2 + N6 = Data de Validade (DDMMAA)**

(15)250804

+

**(N2) + N6 – LOTE (Deverá constar 6 caracteres)**

(30) 00015B

O código de barras padrão EAN-128 deverá se apresentar neste formato:



4.5. Não serão aceitos rótulos destacáveis na embalagem primária. Os rótulos das embalagens secundárias deverão ser de material indelével e aprovado por este Departamento.

**5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:**

A empresa deverá apresentar:

**5.1**. Cópia reprográfica autenticada de Registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União – Seção I, dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolado **ou** Registro Definitivo de Rótulo do Produto. A nomenclatura sob a qual o produto tenha sido registrado, não precisa ser obrigatoriamente igual ao nome do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá contemplar o solicitado no item 1 - Descrição do Objeto e item 2 - Características do Produto, o que será comprovado através do Certificado de análises e ensaios do item 5.2.

5.2. Certificado de análises e ensaios conclusivo comprovando os dados do item 2, exceto as “Análises Complementares”, as quais poderão ser solicitadas pela administração quando da contratação. Caso este Certificado de análises e ensaios não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data da realização do certame e deverão seguir as determinações da Instrução CISE no 1 de 2014.

**5.3.** Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos.

**5.4.** Prova de atendimento pelas empresas fabricantes dos seguintes requisitos previstos em legislação especial:

 5.4.1. Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante.

 5.4.2. Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica. As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária e empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura deverão apresentar declaração do SIF – Serviço de Inspeção Federal, de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

 5.4.2.1. Para as empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde, a comprovação de que trata o subitem “5.5.2.”, poderá ser dispensada se a renovação do Alvará Sanitário ou da Licença de Funcionamento tiver ocorrido nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores à data da realização do certame.

5.4.3. As empresas que possuírem mais de uma unidade fabril deverão apresentar os documentos solicitados nos subitens 5.5.1 e 5.5.2 para cada unidade ou para aquela responsável pela produção destinada aos contratos com esta administração.

**5.4.4.**  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 e Portaria SVS/MS 326/97. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

**5.5.** Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço, o DAAA poderá solicitar apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares.

**6. DAS AMOSTRAS**

A empresa vencedora do certame deverá entregar neste órgão amostras e contraprovas do produto licitado para testes internos, a serem realizados pela equipe técnica dão CENUT do DAAA, sendo:

**6.1.** 4 (quatro) amostras do produto em embalagem original (4 pacotes) conforme item 3.1 do Folheto Descritivo, devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues (item 4.2), sendo 1 (uma amostra) para testes internos e 3 (três) para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas no DAAA.

**6.2.** A rotulagem da embalagem das amostras e contraprovas entregues poderão, excepcionalmente, ser apresentadas em etiquetas.

**7. DOS PRAZOS**

**7.1.** A documentação técnica e amostras solicitadas nos itens 5 e 6, respectivamente, deste Folheto Descritivo deverão ser entregues no prazo de até 10 dias corridos contados a partir do primeiro dia útil subsequente a data à data do encerramento da sessão pública.

**7.2.**  O DAAA através do CENUT emitirá recibo de entrega da documentação técnica e efetuará o lacre das amostras, emitindo respectivo comprovante de entrega das mesmas. Será fornecida à empresa 01 (uma) via do comprovante de entrega da documentação técnica e das amostras.

**8. DAS AVALIAÇÕES**

A avaliação técnica do produto será feita através de conferência e análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico - interno, teste sensorial - interno e teste de aceitabilidade junto aos alunos - externo.

O teste externo de aceitabilidade só deverá ser realizado com produtos novos, nunca antes oferecidos à alimentação escolar no Estado de São Paulo ou que estão sem ata vigente há mais de 1 ano ou caso a equipe técnica do DAAA julgue necessário.

Para os demais produtos, após a suspensão do pregão, será obrigatório o cumprimento do teste interno, realizado pela equipe de Nutricionistas do DAAA, o qual compreende as avaliações técnico-culinária e sensorial do produto.

**8.1.** **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

O DAAA através da equipe técnica do CENUT realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 5, que comprova o integral atendimento ao Folheto Descritivo e a proposta da empresa, e emitirá parecer conclusivo.

**8.2. TESTES**

Os testes a serem realizados são:

I – INTERNO

**a)** Técnico

**b)** Sensorial

II – EXTERNO

**a)** Aceitabilidade junto aos alunos

**8.2.1.** Os testes das amostras somente serão realizados após a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica comprovando o integral atendimento ao folheto descritivo e consoante com a proposta da empresa, com parecer favorável.

* 1. O objetivo da realização desses testes é avaliar as características organolépticas do produto (aparência, cor, odor, sabor e consistência/textura). Serão igualmente observadas as condições de preparação, para avaliação:
1. Das instruções do fabricante, contidas na embalagem primária;
2. Do rendimento do produto, declarado na ficha técnica;
3. Do tempo de preparo e das facilidades ou dificuldades encontradas;
4. Do resultado final.

**8.4. RESPONSÁVEIS PELOS TESTES**

Os testes serão realizados pela equipe de provadores treinados pelo Centro de Serviços de Nutrição – CENUT, composta por no mínimo 10 integrantes, incluindo membros da equipe de nutrição e nutricionista, que documentarão todas as fases do processo.

**8.5. APLICABILIDADE**

 Serão feitos testes internos que afiram o desempenho técnico dos produtos e testes de aceitabilidade que serão aplicados junto aos alunos.

 O quadro abaixo define a aplicabilidade dos testes.

|  |  |
| --- | --- |
| **TIPO DE TESTE** | **DESCRIÇÃO** |
| **I N T E R N O** |
| Técnico | CulinárioFacilidade de preparoTempo de cocçãoSólidos solúveis na água de cocção PrecipitaçãoAderênciaDecantaçãoRendimentoComportamento do produto durante e após o preparo Avaliação sensorial |
| Sensorial | Degustação para avaliação das características sensoriais |
| E X T E R N O |
| Aceitabilidade junto aos alunos | Teste em campo |

**8.5.1. SISTEMÁTICA PARA REALIZAÇÃO DOS TESTES (INTERNOS) – TÉCNICO E, SENSORIAL E (EXTERNO) ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS.**

Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante o subitem 8.2.1, item 8 deste folheto, a empresa será notificada a comparecer no DAAA para a realização dos testes internos técnico e sensorial.

**8.5.2.** Os testes internos serão realizados com as amostras que foram entregues e lacradas e seus resultados serão registrados e informados ao interessado, através de documento emitido pelo CENUT.

**8.6. – A – DO TESTE E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA**

**I.** Será realizado na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno com acompanhamento do proponente ou se fizer representar oficialmente, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na proposta da empresa e no rótulo dos produtos, como as condições rotineiras de armazenamento e distribuição nas unidades atendidas, para avaliação de:

1. Condições da Embalagem e Rotulagem da embalagem primária;
2. Condições gerais do produto;
3. Instruções do fabricante, contidas na embalagem primária;
4. Rendimento do produto;
5. Tempo de preparo e das facilidades ou dificuldades encontradas;
6. Resultado final.

**MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS:**

PRODUTO:

Marca:

Fabricante:

Quantidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kg Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Lacre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tempo de cocção:

Recomendado na embalagem: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ minutos

 Suficiente insuficiente

Confere com a ficha técnica: sim não

Obs.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:

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

 sim não

Obs.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Rendimento: Volume: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Peso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Obs.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sólidos solúveis na água de cocção: Depois de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_minutos\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_decantação

Obs.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Comportamento do produto:

Aderência na panela: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Precipitação: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Aderência da massa entre si:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Obs.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

EMBALAGEM:

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

Obs.:

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 DE ROTULAGEM:

Atendem ao Edital: sim não

Obs:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Realizado por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Observações Gerais: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parecer Conclusivo: Produto aprovado para a etapa de teste externo?

 Sim – Providenciar amostras para teste de aceitabilidade externo junto aos alunos.

 Não – Reformular amostra no prazo máximo de 05 dias

 Não (reformulado) – Produto reprovado na avaliação técnico culinária. Motivo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Equipe técnica do CENUT/DAAA:

Representante da Empresa:

**8.6. - B – DO TESTE E DA AVALIAÇÃO SENSORIAL**

**I -** O DAAA através da equipe técnica dão CENUT procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na Proposta- e embalagem.

**II -** Serão avaliados os atributos de 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 do folheto descritivo (item 1 e 2).

**MODELO AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PRODUTOS**

|  |
| --- |
| Produto:Fabricante: Marca:Quantidade: Data: |
| AVALIAÇÃO SENSORIAL: |
| Item avaliado | C | NC | Observações: |
| Aparência |  |  |  |
| Cor |  |  |  |
| Odor |  |  |  |
| Sabor |  |  |  |
| Textura/Consistência |  |  |  |
| **C** = característico **NC** = Não característico |
| Avaliado por: |
| OBSERVAÇÕES: |
| Parecer Conclusivo: Amostra obteve \_\_\_\_% de aceitabilidade entre a equipe de degustadores do DAAA. Produto aprovado para a etapa de teste externo?  Sim – Providenciar amostras para teste de aceitabilidade externo junto aos alunos.  Não – Reformular amostra no prazo máximo de 05 dias Não (reformulado) – Produto reprovado na análise sensorial por apresentar características divergentes do exigido no folheto descritivo do edital, segundo análise da equipe de degustadores. |
| Equipe Degustadores do DAAA: |
| Representante da Empresa:  |

**8.6.1**. Caso o produto não seja aprovado nos testes internos (subitens 8.6-A e 8.6-B, item 8), deste Folheto Descritivo, o proponente poderá reapresentar nova amostra do produto, observado o disposto no subitem 6.1 e 6.2, item 6 deste folheto, uma única vez, em prazo determinado pela Administração, para corrigir os problemas eventualmente detectados e apontados pela equipe técnica do DAAA.

Será então realizada uma nova etapa de testes internos em até cinco dias.

**8.6.2**. A correção de eventuais problemas referentes ao produto não poderá alterar a composição declarada pelo fabricante no folheto descritivo e na proposta que integraram a documentação do certame licitatório. O DAAA poderá solicitar a revisão do texto referente às informações gravadas na embalagem primária, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

**8.6 – C – DO TESTE E DA AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS**

**1.** Se o produto for aprovado nos testes previstos nos subitens 8.6-A e 8.6-B, item 8, deste anexo, o DAAA através do CENUT solicitará ao proponente, amostras do produto, empacotadas e separadas de modo a preparar um total de 300 porções, em 3 diferentes escolas a serem sorteadas pelo DAAA, sendo 100 porções preparadas e distribuídas em cada unidade – testes de campo.

As amostras devem estar disponíveis para testes em até cinco dias.

**a.** Os testes de campo do produto serão realizados em datas e horários previamente agendados pelo DAAA e poderão ser acompanhados pelo proponente, que não poderá interferir nem se manifestar durante o processo;

**a.1.** O horário do teste será o mesmo habitualmente utilizado pela escola para servir a refeição (merenda).

**b.** Cada teste será realizado numa escola sorteada e num horário diferente dos demais, buscando-se desse modo atingir diversos grupos etários e tipos de alunado de bairros / municípios variados;

**c.** Todas as etapas do processo de testes de campo serão registradas em ficha própria, e que serão assinadas por um representante da escola, pelo técnico responsável do DAAA e pelo proponente, sempre que este acompanhar o procedimento ou se fizer representar oficialmente, sendo entregue ao proponente uma cópia desde documento;

**MODELO DE IMPRESSO PARA TESTE DE ACEITABILIDADE EM CAMPO**

|  |
| --- |
| Objeto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_Produto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Processo: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Pregão: \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_** Marca: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Proponente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Escola: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Condições de realização do teste:**Horário do teste: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº de alunos: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Faixa etária: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Instruções – Escala Hedônica:** 1. Peso “per capita” estabelecido: \_\_\_\_g.
2. Porcionar 100 pratos com os “per capitas” estabelecidos.
3. Entregar ficha de escala hedônica para os alunos consumidores
4. Calcular a porcentagem de aceitabilidade considerando satisfatório (4 e 5)

**Instruções – Teste de Resto Ingestão:** 1. Porcionar cada um dos alimentos que compõem o prato, de acordo com o peso “per capita” estabelecido.
2. Calcular o percentual de participação no prato do alimento objeto do teste.
3. Porcionar 100 pratos com os “per capitas” estabelecidos.
4. Pesar o resto que retornar nos pratos.
5. Corrigir o resto, aplicando o percentual de participação do alimento objeto do teste.
6. Indicador de aceitação (IA): \_peso consumido X 100

 peso servido |
| **Resultados – Escala Hedônica:****A** Alunos participantes (nº): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **B** Quantidade de satisfatório (nº) - 4 e 5: \_\_\_\_\_ **% = B x 100 = \_\_\_\_ %****C** Porcentagem de aceitabilidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **A****Resultados - Resto Ingestão****A** (volume servido) : \_\_\_\_\_ g X 100 alunos = \_\_\_\_\_\_\_\_ g servidos.**B** (resto): volume retornado = \_\_\_\_\_\_\_\_\_ g.**C** (volume consumido): volume servido – resto (A-B) = \_\_\_\_\_\_\_\_ g. |
| IA= | \_\_\_C\_\_\_ | **X 100 = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %** |
|  **A** |

Responsáveis:

##### Empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo da U.E.

DAAA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### Escola: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**d.** Para fins de análise da aceitabilidade de um produto, serão considerados:

* Condições gerais do produto;
* Características organolépticas;
* Porcionamento “per capita” oficialmente registrado;
* Quantidade efetivamente consumida pelos alunos;
* Sobras recolhidas, após o consumo.

1. Ficará a critério deste Departamento a definição da metodologia aplicada, de acordo com o público alvo.
2. Será considerado aprovado o produto que obtiver um índice mínimo de 90% no teste de resto ingestão ou mais de aceitabilidade nas três escolas visitadas, medido pelo consumo irrestrito dos escolares participantes do teste, ou ainda, um índice mínimo de 85% no teste de escala hedônica.
3. Caso o produto não atinja o índice mínimo de aceitabilidade determinado por escola, será avaliada a média percentual dos demais testes. Caso a média não atinja o índice mínimo de 90% (nos testes de resto ingestão) ou índice mínimo de 85% (no teste de escala hedônica), será reprovado.

**8.7.** A equipe técnica do CENUT do DAAA, emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado para os subitens 8.6-A, 8.6-B e 8.6-C, item 8 deste Folheto.

**8.8.** O produto ofertado pelo licitante estará apto para ser registrado em Ata de Registro de Preço desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste Folheto Descritivo, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análises e avaliações, consoante o disposto no item 5 (Documentação Técnica) e subitens 8.6-A, 8.6-B, e 8.6-C (Testes e Avaliação), item 8 deste Folheto.

**8.8.1.** Para a aprovação do produto objeto da licitação que trata o subitem 8.8. deste item 8, equipe técnica do CENUT do DAAA emitirá um Parecer Conclusivo Geral com os apontamentos das análises realizadas (documentação técnica em consonância com a proposta apresentada, proposta e amostra - testes e avaliações), em conformidade com os subitens 8.1, 8.6-A, 8.6-B e 8.6-C, todos do item 8, deste Folheto.

**8.9.** Caso haja reprovação da Documentação Técnica ou de qualquer das etapas de (Testes e Avaliação da Amostra), a equipe técnica do CENUT do DAAA emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pelo licitante.

**8.10.** Os testes internos e externosdeverão seracompanhados do proponente ou se fizer representar oficialmente.

**NOTA:** No caso da pessoa que acompanhará os testes não ser representante legal da empresa, esta deverá estar devidamente credenciada mediante documento subscrito pelo representante legal da empresa.

Para todos os testes será preenchida a declaração abaixo:

**DECLARAÇÃO**

Eu, portador do RG representante da empresa estive presente na data participando e acompanhando os testes do produto

marca , local .

Empresa:

Nome:

Assinatura:

RG:

1. **DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO**

**9.1.** Para toda contratação, a contratada obrigar-se-á a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências do item 2, deste Folheto Descritivo, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, segundo a Instrução CISE no1 de 2014:

**9.1.1** Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos, das embalagens e dos lotes produzidos antes da entrega ao DAAA, há a exigência de laudos dos gêneros alimentícios não perecíveis, através de inspeção e análise desses produtos por Laboratórios Credenciados, de acordo com subitem 9.1. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar o CENUT com relação ao atendimento das especificações do Folheto Descritivo do Edital, garantindo que o produto licitado seja aquele pretendido pelo DAAA. O laudo deverá ser disponibilizado para análise no prazo mínimo de 24 horas anteriores a entrega do produto.

**9.1.2** O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pelo DAAA, deverá realizar inspeção, coleta de amostras e análises dos alimentos dos lotes produzidos de acordo com a Instrução CISE no1 de 2014.

**9.1.2.1**.No laudo deverá constar o Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção de acordo com a Instrução CISE no1 de 2014.

**9.1.2.2** Somente serão aceitos em nossa Central de Distribuição os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade preconizados pela Instrução CISE no1 de 2014.

**9.2** Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica do CENUT do DAAA poderá efetuar testes internos com amostras do produto, que deverá apresentar características idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme subitem 8.6-A e 8.6-B, item 8, deste Folheto.

**9.3.**  A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, o DAAA através da equipe técnica do CENUT poderá proceder a novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tanto amostras disponíveis nos estoques da Central de Distribuição ou em qualquer escola da rede. No caso de testes em campo, ou quando a equipe julgar necessário, o proponente será convocado pelo DAAA para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável;

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

**9.4.**  Em decorrência dos procedimentos descritos nos subitens 9.2 e 9.3, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada.

**9.4.1.**  Comprovado o não atendimento integral das especificações constantes no item 2 deste Folheto Descritivo, o contratante poderá solicitar reanálise do produto não gerando quaisquer ônus para o contratante.

**9.5.** Caso julgue necessário, o DAAA através da equipe técnica do CENUT poderá submeter o produto a novo teste de aceitabilidade em campo, nos mesmos moldes dos testes realizados em conformidade com o subitem 8.6-C, item 8, deste Folheto.

**9.6.** Estando dentro do prazo de validade do produto e/ou embalagem e uma vez verificadas alterações (laudos e/ou testes), que justifiquem o procedimento de controle de qualidade, o DAAA encaminhará amostras do produto para exames nos laboratórios credenciados, observadas as normas da Portaria n. º 01/96, correndo por conta da contratada as despesas com todos os laudos.

**9.7.** Caso a data de validade da contra-prova vença durante o período de vigência do Registro de Preços será solicitado ao fornecedor novas amostras as quais serão submetidas a todas etapas de testes internos e se necessário também testes externos.

**9.8**. A qualquer momento, a equipe técnica do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno poderá realizar uma visita às instalações da fábrica para acompanhar a produção destinada a Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitária do local, sob ônus da contratada.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Nutricionista - CENUT***

|  |
| --- |
| Produto: .............................................................. Marca:...........................................Nome e Endereço do Fabricante**:.......................................................................................****Proponente:.......................................................................................................................**N° de registro no órgão competente:.................................................................................. |
| Composição centesimal **real** do produto, expressa em:

|  |
| --- |
| **Nutrientes em 100g** |
| Valor Energético, Macronutrientes e Fibras | Minerais | **Vitaminas lipossolúveis** | Vitaminas hidrossolúveis |
| Valor energético (Kcal): | Fe: | Vit A: | Vit C: | Vit B6: |
| Carboidrato: | Na: | Vit D: | Vit B1: | Folato: |
| Proteína: | Ca: | Vit E: | Vit B2: | Vit B12: |
| Lipídeo: | Mg: | Vit K: | Niacina: |  |
| Fibras: | Zn: |  |  |  |

 |
|  |
| **Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:**....................................................................................................................................................Componentes: ........................................................................................................................ Modo de preparo/Instrução de uso.......................................................................................Empilhamento máximo:............................................Prazo de validade..................................Embalagem primária – peso líquido:.........................................................................................Embalagem secundária – peso líquido:........................... peso bruto:......................................Número de caixas por pallet:............................. |
| Nome representante legal:........................................................................................................Cargo:.............................................................Telefone: .............................................................RG:............................................................Assinatura:................................................................. |

## Papel timbrado proponente

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**MODELO DE PROPOSTA**

**Objeto:** **MASSA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENA**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº........................................................

PROCESSO LICITATÓRIO N° .......................................................................................................

1. Dados do objeto em conformidade com as especificações fixadas do Folheto Descritivo deste Edital:

|  |
| --- |
| **Identificação do produto ofertado:**Nome do Produto: ................................................................................................................. Marca:........................................... Procedência:...................................................................N° de registro no órgão competente:....................................................................................... |

1. **Características do produto:**
* Componentes do produto ofertado - lista de ingredientes, inclusive os aditivos -função principal, nome completo ou número INS, tipos e códigos:

...............................................................................................................................

...............................................................................................................................

...............................................................................................................................

* Características organolépticas
* Aspecto após cocção: ..............
* Cor após cocção:......................
* Odor e Sabor após cocção:......
* Consistência após cocção:.......
* Composição FíSICO-QUÍMICA do produto expressa em:
* Umidade ......................................................................
* Acidez em ml de solução N (acidez alcoólica) ..........
* Cinzas (em base seca) .............................................
* Colesterol (em base seca) ........................................
* Cocção em água por 15 minutos ...........................
* **Características microbiológicas do produto expresso em:**
* Coliformes a 45°C.................................................
* Bolores e Leveduras ............................................
* *Estafilococos coagulase* positivos.........................
* *Salmonella sp*, em 25g .........................................
* *Bacillus cereus* .....................................................
* **Características microscópicas expressas em:**

- matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica:...........................

* sujidades, parasitos e larvas: .................................................................

- fragmentos de insetos, em 225g:máximo ...............................

* amidos estranhos ao trigo: ..........................................
* elementos histológicos estranhos ao produto: ....................................................
* elementos histológicos identificadores da composição: ..........................................
* **PESQUISA DE CORANTES:**
* corantes artificiais: ................................................................
* Modo de preparo: .......................................................................................................................

..........................................................................................................................................................

..........................................................................................................................................................

* Prazo de validade mínimo de ..................
* **Características de Embalagens:**

|  |
| --- |
| **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** |
| **Descrição do material e especificações da embalagem:**..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| **Peso Líquido do produto:** |

|  |
| --- |
| **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** |
| **Descrição do material e especificações da embalagem:**..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| **Peso Líquido do produto:** |
| **Peso bruto do produto:** |
| **Número de caixas por pallet:** |

|  |
| --- |
| **PREÇO:** |
| **Por quilo:**  |
| **Total:** |

**OBSERVAÇÕES GERAIS:**

1. Todas as informações mencionadas na proposta da empresa deverão corresponder ao produto ofertado, à documentação técnica e à amostra a serem apresentadas conforme o Folheto Descritivo, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
2. Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos fiel e obrigatoriamente, caso contrário, a proposta da empresa será desclassificada.
3. Esta folha de proposta e especificação deverá ser preenchida pelo licitante para declarar a comprovação da aderência e especificações, NÃO DEVENDO conter elementos que permitam a sua identificação, nos termos da alínea “c”, do subitem 2.1, do item V do edital, devendo observar os seguintes procedimentos:

c.1) Antes de enviar o anexo, o licitante deverá clicar na aba “Arquivo”, em seguida Clicar na Aba “Propriedades do Arquivo” e apagar todas as informações, a fim de inibir qualquer dado que possa identificá-lo.

c.2) Os campos Autor, título, Assunto, palavras chave, categoria, status, gerente, empresa, salvo por, comentários, categoria, nome etc., na propriedade do arquivo não poderão conter caracteres ou qualquer tipo de preenchimento.

1. A Administração reserva-se do direito de consultar “Propriedades do Arquivo”, em todas as suas sub abas, inclusive propriedades avançadas a fim de aferir o atendimento do item anterior.
2. A inclusão de qualquer símbolo, sinal e/ou outros elementos indicativos nas propostas ofertadas ou em seus respectivos anexos, que permitam ou possibilitem a identificação do licitante, implicará em desclassificação da proposta, impedindo a continuidade da participação no procedimento licitatório.