

ANEXO I

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
Item	Quant.	Unidade	Descrição Produto
01	60	Pacote de 250g	AVEIA EM FLOCOS FINOS - deverá ter sua cor característica, sem corantes artificiais, sem umidade e limpo. Ser embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente e as embalagens não podem estar abertas ou rasgadas.
02	50	Caixa com 10 saches	CHÁ DE FRUTAS – deverá ter odor e sabor característico, sem umidade, SEM CORANTE e embalado em saches atóxicos não podendo estar abertas ou rasgadas as embalagens.
03	100	Pacote de 500g	MASSA COM OVOS – TIPO CARAMUJINHO - os ingredientes deverão ser sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum; embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente e não podem estar aberta, rasgada e o produto amassado ou quebrado.
04	20	Pacote de 500g	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - o produto deverá ter sua cor característica, sem umidade e limpo. Apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade solicitante. Embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g, não podendo estar abertas ou rasgadas.
ALIMENTOS PERECÍVEIS			
05	17	Kg	ALHO – o produto deverá ser de tamanho médio, maduro, com boa aparência, sem brotações e partes estragadas. Embalado em caixas limpas, secas, sem mofo, atóxicas, garantindo proteção ao alimento ou em sacos adequados para a ventilação do alimento.
06	260	Kg	BANANA, TIPO PRATA - o produto deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), para que cheguem nas Unidades de Alimentação e Nutrição das Escolas em bom estado, de 1ª qualidade e ter padrão no tamanho (médio). Não deverão estar partes estragadas, amassadas ou abertas. Embalado em caixas limpas ou embalagens apropriadas para alimentos, sem mofo, atóxicas, garantindo proteção ao alimento.
07	260	Kg	CEBOLA - deverá ser de tamanho médio, maduro, com boa aparência, sem brotações e partes estragadas; embalada em sacos adequados para a ventilação do produto para evitar a deterioração do mesmo.

08	180	Kg	MAÇÃ FUGI - deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), para que cheguem nas Unidades de Nutrição e Alimentação das Escolas em bom estado, e não deteriorados ou muito maduros ou amassados; embalagens apropriadas para proteção do produto, limpas e resistentes.
09	470	Dúzia	OVOS DO TIPO VERMELHO – deverá estar limpo, não podendo estar rachado, trincado ou quebrado; embalado em caixas limpas, resistentes e com capacidade para 1 dúzia.
10	700	Kg	PÃO TIPO PARA CACHORRO-QUENTE - deverá estar em bom estado, limpo, seco, com odor e gosto característico, sem umidade e sem corantes artificiais; o produto deve ser embalado em pacote plástico, atóxico, resistente, com peso líquido de 50 gramas a unidade e a embalagem deve ter capacidade para 10 unidades.

Os participantes da licitação deverão observar o disposto na legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/04). E também deverão ser observadas as características dos alimentos, conforme descrição acima citada.

Os produtos deverão ser entregues conforme cronograma – Anexo II, cumprindo horários e/ou ajustes definidos pelo Setor de Nutrição. O local de entrega será na sala de armazenamento da alimentação escolar localizada na Rua Theodoro Zenker, 449 – Cerro Grande do Sul/RS.

Cerro Grande do Sul, 3 de maio de 2016

Nutr. Mara Regina Meyer
 Responsável Técnica pelo PNAE
 CRN 2 nº 4937