



PREFEITURA DE SOORETAMA
Secretaria Municipal de Educação

Sooretama, 11 de dezembro de 2018

Anexo Complementar ao Termo de Referência

Considerando o questionamento da procuradoria municipal à folha 101 dos autos, segue detalhamento dos critérios de Análise das Amostras conforme os itens solicitados no edital:

PRODUTO	DESCRIÇÃO
Achocolatado em pó	Ingredientes básicos: cacau e açúcar. Pacote 01 Kg, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas que em 01 porção atenda a, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diária, com no máximo 17g de carboidratos em uma porção de 20g. Não conter glúten. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.). Critérios para análise da amostra estão descritos acima.
Carne Bovina Acém em Cubos	Sem gordura e similares – embalagens de, no máximo, 02Kg, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento e registro no órgão competente (SIF ou SIM). Deverá ser transportada em carro refrigerado. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Serão avaliados na análise: porcionamento em cubos de aproximadamente 30 grs, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Critérios para análise da amostra: ausência de sebos, sem aparas ou nervuras, que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação, apresentar rotulagem de acordo a legislação vigente.
Carne Bovina Moída, de segunda, acém, sem gordura e similares	Embalagens de, no máximo, 02Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento e registro no órgão competente (SIF ou SIM). Deverá ser transportada em carro refrigerado. De boa qualidade, com no máximo 05% de gordura , sem tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue. Sem adicionamento de proteína de soja. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, contendo até 02 kg em cada saco. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações:

	identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Critérios para análise da amostra estão descritos acima.
Carne Bovina Seca Jerked Beef Dianteiro	Embalado em pacotes de 1Kg. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade em embalagem transparente à vácuo ou bem lacradas. Critérios para análise da amostra : Não deve conter ar no interior da embalagem, a cor do produto deverá ser avermelhada, o teor máximo de água deverá ser de 55%, deverá apresentar registro nos órgãos competentes, embalagem deverá estar de acordo a legislação.
Colorau	Coloração vermelho intenso, embalagem de polipropileno de 1 kg, sem aditivos químicos, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, o produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório, coloração não características, sabor alterado por mistura. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega: Acondicionado em embalagem original: Pacote de 01 quilograma. Critérios para análise da amostra: Deverá conter no Máximo 10% de sal, o colorau (urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, deverá prevalecer no produto a sua coloração vermelho intenso, pois, sua função principal é adicionar cor às preparações.
Linguiça fina	Tipo defumado, com 60 dias de validade, em temperatura ambiente, com embalagem a vácuo de 2,5 kg. Não deve conter pimenta. Critérios para análise da amostra: embalagem sem presença de ar, apresentar rotulo de acordo a legislação vigente, análise dos ingredientes, pois o mesmo não deverá apresentar ingredientes que alterem o sabor, a exemplo da pimenta.

A avaliação das amostras será realizada por meio de **ATA DE SESSÃO PÚBLICA PARA JULGAMENTO DAS AMOSTRAS**, conforme data, local e horário descritos no item 9.11 do Termo de Referência.


Raquel da Silva Filipe
 Secretária Municipal de Educação


 Gisele Almeida dos Santos
 Nutricionista
 CRN/ES-14100400