



SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI  
DEPARTAMENTO REGIONAL DE SÃO PAULO

**ATENÇÃO**

**AS EMPRESAS DEVERÃO ANEXAR A PROPOSTA  
ESCRITA E A DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO  
NA PLATAFORMA ELETRÔNICA:**

**[WWW.LICITACOES-E.COM.BR](http://WWW.LICITACOES-E.COM.BR)**

**ANTES DA DATA E HORÁRIO  
DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DISPUTA**



**SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI  
DEPARTAMENTO REGIONAL DE SÃO PAULO**

**CHAMAMENTO PÚBLICO**

**PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA ABERTA  
PARA REGISTRO DE PREÇOS**

**N.º 396/2024**

**OBJETO:  
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS  
NÃO PERECÍVEIS PARA AS UNIDADES DO SESI-SP**

**DATA DA DISPUTA: 09/10/2024 ÀS 09H30 (HORÁRIO DE BRASÍLIA)**

**CRITÉRIO DE SELEÇÃO: ECONÔMICO (MENOR PREÇO)**

**GERÊNCIA DE COMPRAS**



## SUMÁRIO

1.	NORMAS ESPECÍFICAS .....	4
2.	DO OBJETO .....	4
3.	DA PARTICIPAÇÃO .....	5
4.	DO REGISTRO DE PREÇOS .....	6
5.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA .....	6
6.	DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E FASE DE DISPUTA .....	9
7.	DA PROPOSTA ESCRITA FINAL .....	11
8.	DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO .....	13
9.	DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO .....	14
10.	DOS PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E DE RECONSIDERAÇÃO .....	15
11.	DA CONTRATAÇÃO .....	16
12.	DO RECEBIMENTO E GARANTIA DOS MATERIAIS .....	17
13.	DO PAGAMENTO.....	19
14.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	19
15.	CASOS OMISSOS .....	20



PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA PARA REGISTRO DE PREÇOS  
FORMA ABERTA - Nº 396/2024

**1. NORMAS ESPECÍFICAS**

- 1.1. O presente documento, denominado “**Chamamento Público**” poderá ser obtido por meio do *site* oficial do Serviço Social da Indústria – Sesi: [www.sesisp.org.br](http://www.sesisp.org.br), ou endereço eletrônico: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais>, ou plataforma eletrônica: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), na qual ocorrerá a disputa de preços, **sob o número 1056342**.
- 1.2. As regras para processamento da disputa serão as mesmas utilizadas na referida plataforma, salvo disposto em contrário neste instrumento, diferenciando-se apenas no que diz respeito as terminologias.
- 1.3. As normas deste Chamamento Público serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as participantes.
- 1.4. Este Processo de Seleção poderá ser justificadamente cancelado, no todo ou em parte, a qualquer momento, bem como, ter seus prazos prorrogados, a critério da Comissão de Contratação.

**2. DO OBJETO**

- 2.1. O presente Processo de Seleção tem por objetivo o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para as unidades do Sesi-SP, nas especificações e quantitativos constantes dos anexos.
- 2.1.1. Prazo de entrega: entregas mensais, conforme cronograma a ser definido entre as partes, observando as penalidades previstas no item 14.
- 2.1.2. Critério de seleção: Econômico – menor preço por lote
- 2.1.3. Forma do Processo de Seleção: com disputa aberta
- 2.1.4. Vigência: 12 meses
- 2.2. O Processo de Seleção será regido pelo **Regulamento para Contratação e Alienação – RCA** do Serviço Social da Indústria – Sesi, aprovado pelo Conselho Nacional do Sesi por meio da Resolução CN-Sesi nº 0053/2023 de 16/05/2023, devidamente publicado no Portal da Transparência do Sesi e pelas Normas Específicas contidas nesse Chamamento Público e nos seguintes anexos:

<b>Anexo A</b>	Modelo de Declaração sobre o Emprego de Menor e Outras Informações
<b>Anexo B</b>	Proposta (Modelo)
<b>Anexo C</b>	Especificações Técnicas
<b>Anexo D</b>	Relação de insumos e marcas de referência



<b>Anexo E</b>	Relação de Unidades e Polos
<b>Anexo F</b>	Minuta do Termo de Registro de Preços

### 2.3. Definições

- 2.3.1. **Contratante:** Serviço Social da Indústria – Sesi, Departamento Regional de São Paulo.
- 2.3.2. **Comissão de Contratação:** formada por 3 membros, cuja atribuição é analisar, emitir pareceres técnico-financeiros, decidir acerca da qualificação dos participantes e das propostas, dos pedidos de reconsideração e do resultado do processo de seleção.
- 2.3.3. **Condutor:** um integrante da Comissão de Contratação que será o responsável pela condução da reunião de disputa, bem como das demais fases do processo.
- 2.3.4. **Participante:** empresa que apresentar proposta para o Processo de Seleção.
- 2.3.5. **Contratada:** empresa selecionada no Processo de Seleção.
- 2.3.6. **TRP:** Termo de Registro de Preços.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Processo de Seleção, empresas com ramo de atividade compatível com o objeto, comprovado por meio da Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), tal comprovação também poderá ser realizada por meio do Contrato Social.
- 3.2. Não poderão participar, empresas:
- 3.2.1. reunidas sob regime de Consórcio;
- 3.2.2. que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do Sesi;
- 3.2.3. suspensas temporariamente do direito de contratar com o Sesi e SENAI e as demais Entidades que integram o Sistema Indústria;
- 3.2.4. declaradas inidôneas pelo Tribunal de Contas da União, *site* para consulta: <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS>, nos termos do Art. 46 da Lei nº 8.443/92;
- 3.2.5. estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.6. que estejam em processo de falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;



3.2.6.1. as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão positiva de recuperação judicial, com a respectiva comprovação da homologação judicial do plano de recuperação.

3.2.7. empresas em dissolução ou em liquidação, e

3.2.8. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios, representantes legais ou responsáveis técnicos em comum e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

#### 4. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. O registro de preços poderá ser objeto de adesão por qualquer órgão do Sesi ou SENAI.
- 4.2. A adesão ao Registro de Preços independe de autorização do Gerenciador.
- 4.3. As aquisições por aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos.
- 4.4. A adesão ao RP e a consequente contratação deverão ser realizadas durante a sua vigência.
- 4.5. O fornecimento ao aderente não poderá prejudicar as obrigações assumidas anteriormente com o Gerenciador nem os demais aderentes.
- 4.6. O aderente deverá realizar todas as tratativas necessárias junto ao fornecedor.
- 4.7. O fornecedor poderá optar por não contratar com o aderente.

#### 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

- 5.1. As empresas interessadas, portadores de chave e senha de acesso, deverão **registrar propostas iniciais** em conformidade com os requisitos definidos neste Chamamento Público, na plataforma eletrônica: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), cuja reunião pública de abertura das propostas e disputa ocorrerão no dia e horário previsto no cronograma.
- 5.2. As interessadas deverão anexar a **PROPOSTA ESCRITA** concomitantemente com a **DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO**, conforme itens 7 e 8 deste chamamento público, **EXCLUSIVAMENTE NA PLATAFORMA ELETRÔNICA**: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) até a data e horário determinados, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de qualificação.
- 5.3. Eventuais desistências e/ou alterações nas propostas iniciais registradas na plataforma deverão ser realizadas exclusivamente pelos participantes, antes da data e horário de abertura das propostas.
- 5.4. Será observado o horário de Brasília/DF para todas as referências de tempo contidas neste Chamamento Público.



- 5.5. A participação neste Processo de Seleção pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às regras e exigências de qualificação previstas neste Chamamento Público, e na plataforma do Banco do Brasil, sendo responsável por todas as transações efetuadas.
- 5.6. Caberá a empresa participante acompanhar alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a reunião pública, inclusive das decisões da Comissão de Contratação, sendo responsável exclusivo pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens constantes da plataforma e ainda por eventuais perdas de conexão.
- 5.7. A disputa será conduzida pelo membro da Comissão de Contratação, denominado Condutor do Processo de seleção, que será responsável pelo seu processamento.
- 5.8. Os interessados em acompanhar a disputa poderão fazê-lo acessando na Internet o endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), onde se encontra o link do Processo Seletivo.
- 5.9. Ao cadastrar a proposta no *site* na plataforma eletrônica [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), as informações inseridas no campo denominado “Descrição/Observação (Opcional)” tem caráter de preenchimento facultativo e não poderão identificar a empresa participante, visando preservar o sigilo das propostas.
- 5.10. Para elaboração da proposta a participante deverá considerar que:
- 5.10.1. O preço total para o lote ofertado (quantidade x preço unitário) deve incluir todos os custos incidentes, tais como: IPI, ICMS, taxas, fretes, seguros, tributos, contribuições e qualquer outra despesa e/ou incidência fiscal e/ou tributária;
- 5.10.2. No caso de lotes com mais de um item, o valor total a ser lançado na plataforma eletrônica, [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), é a soma dos valores totais (quantidade x preço unitário) de cada item que compõe o lote;
- 5.10.3. Não há obrigatoriedade de apresentar ofertas para todos os lotes, entretanto, devem ser cotados todos os itens do mesmo lote;
- 5.10.4. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irrevogáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento;
- 5.10.5. As quantidades constantes dos anexos são estimadas e serão demandadas na medida da necessidade do Sesi-SP, sem valor mínimo para faturamento e entrega;
- 5.10.6. Preço único para todas as localidades;
- 5.10.7. Entrega dos materiais nas cidades do Estado de São Paulo;
- 5.10.8. Os pedidos serão realizados pelas unidades dos dias 10 ao dia 20 de cada mês, devendo as entregas serem realizadas do dia 01 a 15 do mês subsequente, sendo que, mensalmente todas as unidades deverão ser contempladas;



5.10.8.1. Os pedidos serão realizados diretamente pelas unidades do Sesi-SP, devendo considerar os seguintes faturamentos mínimos:

Porte da Escola	Número de turmas	Faturamento Mínimo
Pequeno	1 turma - CEI 36/ Campo de Marte e CE 442/ Limeira	R\$ 300,00
Médio	1 e 2 turmas (exceto as indicadas de pequeno porte)	R\$ 500,00
Grande	3, 4 e 5 turmas	R\$ 700,00

5.10.8.1.1. Horário para recebimento dos produtos nas Unidades: de 2ª a 6ª feira, das 7h00 às 11h00 e das 13h30 às 15h30. Quando o último dia para a realização do pedido e/ou para a realização da entrega recaírem em finais de semana ou feriados, os mesmos deverão ocorrer até o 1º dia útil subsequente.

5.10.9. Validade mínima da proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da reunião pública;

5.10.10. A base dos preços será a data da reunião pública.

5.10.11. Os materiais ofertados devem corresponder às especificações técnicas exigidas neste Chamamento Público, sob pena de desclassificação, podendo ser aceitas propostas de materiais com características superiores, a critério exclusivo da Comissão de Contratação.

5.10.12. Não serão aceitas propostas com opções para o mesmo item.

5.10.13. Os materiais ofertados deverão atender os prazos de validade constantes das especificações técnicas, a partir da entrega, nos locais informados pelo Sesi-SP, independentemente do local de entrega inicial.

5.10.14. O pagamento será realizado no prazo definido no item 13 – DO PAGAMENTO, não sendo aceita proposta com pagamento antecipado.

5.10.15. Pela elaboração da proposta a empresa participante não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

5.11. A proposta final deverá ser encaminhada pela empresa arrematante, após a disputa, através do e-mail: [contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br](mailto:contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br), conforme item 7.1.1 e subitens, no prazo de até 1 (um) dia útil após a solicitação do Condutor.

5.12. **Do Credenciamento no aplicativo [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).**

5.12.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Banco do Brasil S/A).

5.12.2. As pessoas jurídicas ou empresas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação a referida instituição bancária (agência de livre escolha do interessado) de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida,





atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

5.12.3. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa interessada, deverá ser apresentada ao Banco do Brasil S/A cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

5.12.4. A chave de identificação e senha terão validade determinada pelo Banco do Brasil S/A, sendo de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesi-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrente do uso indevido, ainda que por terceiros.

5.12.5. O credenciamento da empresa interessada e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes.

## **6. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E FASE DE DISPUTA**

6.1. A partir do horário previsto no cronograma será iniciada a reunião pública da disputa aberta de preços, cujos preços iniciais serão divulgados.

6.2. O Condutor realizará a disputa, podendo desclassificar as propostas que:

- a) não estiverem em consonância com o exigido neste Chamamento Público, e
- b) apresentem preços irrisórios ou incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo.

6.2.1. Tal decisão e outras pertinentes serão registradas na plataforma para acompanhamento das participantes.

6.2.2. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá revisão da desclassificação se apresentada exclusivamente por meio do chat da plataforma eletrônica, acompanhado da justificativa, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada.

6.2.2.1. O condutor decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a postergação da decisão, cabendo ao mesmo registrar e disponibilizar o resultado na plataforma eletrônica, para acompanhamento em tempo real pelos participantes.

6.2.2.2. Da decisão da Comissão de Contratação relativa a revisão da desclassificação não caberá novo pedido de reconsideração.

6.2.3. A validade do processo de seleção não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa, desde que justificada pela Comissão de Contratação, inclusive quanto ao preço.



### 6.3. Fase da Disputa

6.3.1. Aberta a etapa competitiva, os participantes deverão estar conectados ao sistema para participar da reunião de lances.

6.3.2. As empresas participantes classificadas poderão ofertar lances sem restrição de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance.

6.3.3. Todos os lances serão registrados pela plataforma, que indicará sempre o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas participantes, mantendo em sigilo os autores dos lances durante a reunião de disputa.

6.3.4. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “Aberto”, em que os participantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.3.5. Os lances serão ofertados pelo valor global por lote.

6.3.6. Durante a disputa, as participantes deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para cada lote, conforme abaixo:

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PARTICIPANTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
01	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00
02	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00
03	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00
04	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00

6.3.6.1. Durante esse período, o intervalo mínimo entre os lances enviados pelo mesmo participante e em relação ao melhor lance não poderá ser inferior a 20 segundos.

6.3.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.3.7.1. A prorrogação automática da etapa de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente, sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.3.7.2. Não havendo lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.3.8. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do lote.



6.3.9. No caso de desconexão do Condutor, durante a etapa de lances, se o sistema permanecer acessível aos participantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

6.3.10. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa pelo sistema e reiniciada 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, na plataforma do Branco do Brasil.

6.3.11. Encerrada a fase competitiva, sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Condutor, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.3.12. Encerrada a disputa, o sistema informará a proposta de menor preço, disponibilizando a PROPOSTA ESCRITA E DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO correspondentes, para acesso público e avaliação do Condutor.

6.3.12.1. O Condutor poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao participante arrematante do lote, com vistas a redução do preço, decidindo sobre sua aceitação.

6.3.12.2. Caso o preço resultado desta negociação, ainda esteja incompatível com o mercado, o Condutor poderá convocar o participante subsequente para que tenha a mesma oportunidade e assim, sucessivamente.

## **7. DA PROPOSTA ESCRITA FINAL**

7.1. A proposta final deverá ser encaminhada pela arrematante, no prazo estabelecido no item 5.11. deste Chamamento Público, o qual poderá ser prorrogado por igual período a critério da Comissão de Contratação, devendo neste caso, ser utilizado o mesmo critério para as demais participantes.

### **7.1.1. Proposta Comercial**

7.1.1.1. Proposta de preços, com identificação da participante e do lote arrematado, deverá conter:

- a) especificações técnicas dos materiais ofertados;
- b) marca, modelo e/ou referência;
- c) frete incluso para entrega nas cidades indicadas;
- d) validade da proposta, e
- e) condições de pagamento.

7.1.1.2. O preço da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Condutor, para obtenção de preço menor.



7.1.1.3. A proposta e a documentação de qualificação da arrematante serão analisadas pela Comissão de Contratação, que poderá se valer de assessoramento da área técnica e jurídica do Sesi-SP, quando for o caso, podendo ser realizadas diligências para confirmação das informações contidas nos documentos apresentados e o atendimento as especificações exigidas, por meio de:

- a) esclarecimentos ou informações complementares;
- b) manuais, catálogos e outros documentos técnicos em português, sendo aceito em casos excepcionais, em outros idiomas, a critério da Comissão de Contratação;
- c) indicação de locais, no Brasil, onde os técnicos do Sesi-SP possam verificar os materiais ofertados, que se encontrem em uso;
- d) documentos comprobatórios da origem dos materiais, da matéria prima e/ou dos componentes, e
- e) procuração, nomeação, carta de representação ou documento equivalente do fabricante, do importador ou distribuidor, contendo a autorização para a participante revender e/ou representar tais materiais.

7.1.1.4. A inobservância da exigência, no prazo de 2 (dois) dias úteis, resultará na desclassificação da proposta para o lote correspondente.

7.1.1.5. Havendo divergência entre o manual técnico e as especificações constantes da proposta, poderão ser solicitados os devidos esclarecimentos à participante arrematante.

7.1.1.6. Poderá ser exigida amostra do material ofertado pela participante arrematante, de acordo com a proposta, para análise, devendo ser entregue em local definido e sem qualquer custo ao Sesi-SP, no prazo de 05 (cinco) dias da data da solicitação.

7.1.1.6.1. A amostra deverá ser retirada pela participante em até 60 dias da data do resultado deste Processo de Seleção. Caso não sejam retirados no prazo estabelecido, o Sesi-SP se reserva o direito de definir um destino a ser dado à ela, sem que caiba às participantes qualquer direito a reclamação e/ou indenização.

7.1.1.6.2. O prazo para entrega da amostra ou a disponibilização do local para verificação dos itens ofertados poderá ser alterado por acordo entre as partes.

7.1.1.6.3. A participante que apresentar amostra divergente da proposta, deixar de apresentar, ou ainda não disponibilizar o local para verificação, será desclassificada.



## 8. DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO

- 8.1. **Modelo de declaração sobre emprego de menor e outras informações, Anexo A**, concordando com os termos do Chamamento Público, autorizando o uso da imagem e tratamento dos dados, credenciando o representante legal perante o Sesi-SP para todos os assuntos pertinentes ao presente Processo de Seleção, entre outros.
- 8.2. Prova de inscrição e de situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- 8.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.
- 8.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.
- 8.5. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias.
- 8.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da participante, consubstanciada na Certidão expedida pela Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda e/ou Procuradoria Geral do Estado.
- 8.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, do domicílio ou sede da participante.
- 8.8. **Patrimônio Líquido Mínimo**, em data atual, conforme tabela abaixo, devendo a comprovação ser feita relativamente à data de apresentação da proposta, na forma da lei, podendo haver atualização com base na variação do IPCA (IBGE).

Lote 01	R\$ 2.000.000,00
Lote 02	R\$ 1.000.000,00
Lote 03	R\$ 400.000,00
Lote 04	R\$ 200.000,00

### 8.9. Aptidão Técnica

8.9.1. Declaração expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, na qualidade de contratante do **fornecimento de materiais** iguais e/ou similares ao objeto deste Chamamento Público pela **empresa participante**.

8.9.1.1. A(s) declaração(ões) em papel timbrado, deverá(ão) conter, no mínimo:

- Razão Social, CNPJ, endereço e contato do emitente;
- Razão Social, CNPJ, endereço e contato da empresa fornecedora do material;
- Data da emissão;



d) Assinatura e identificação do responsável pela declaração.

8.9.1.2. A participante deverá comprovar o fornecimento de, no mínimo, **50%** do quantitativo previsto para cada lote que compõe este Chamamento Público, por meio das declarações acima exigidas.

8.10. Os documentos de qualificação, bem como quaisquer outros solicitados, deverão estar válidos na data da disputa.

## **9. DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO**

9.1. A Comissão de Contratação poderá se valer de assessoramento técnico para análise das propostas e documentação de qualificação apresentadas pelas participantes, os quais emitirão pareceres que subsidiarão as tomadas de decisões.

9.2. A critério da Comissão de Contratação, eventuais falhas ou omissões formais poderão ser relevados, desde que não resultem em prejuízo para o entendimento das propostas.

9.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Chamamento Público.

9.4. Durante o Processo de Seleção, é facultado a Comissão de Contratação ou aos técnicos por ela designados realizar diligências para esclarecimentos e informações complementares, bem como conceder prazo para que os participantes adequem suas propostas e documentos de qualificação, visando sanar eventuais omissões ou inadequações.

9.4.1. A critério da Comissão de Contratação poderão ser aceitos documentos que, embora não entregues quando da convocação, estavam vigentes e/ou válidos na data da disputa.

9.5. Todos os cálculos serão efetuados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.

9.6. A análise das propostas, observará a ordem da classificação, resultante da disputa de preços, restringindo-se, a princípio, à proposta apresentada pela arrematante, desde que atenda plenamente as exigências deste Chamamento Público, caso contrário, será avaliada a proposta subsequente e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

9.6.1. Visando à celeridade do processo, a critério da Comissão de Contratação, poderá ser solicitada proposta final das próximas colocadas, para análise simultânea e concomitantemente.

9.7. O Condutor poderá negociar com as participantes, observando a ordem de classificação das propostas, visando a redução dos preços e adequação ao mercado.

9.8. Serão desclassificadas as participantes:

9.8.1. nas situações previstas no item 3.2;



9.8.2. na apresentação de declarações emitidas por empresas que mantenham vínculo societário ou qualquer outra forma de relação direta ou indireta com a participante, tais como participação comercial, técnica, econômica ou financeira;

9.8.3. que deixarem de apresentar os documentos solicitados nos itens 7. DA PROPOSTA ESCRITA FINAL E 8. DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO, **exceto do Anexo A** - visto que a entrega da proposta implica na aceitação formal das condições estabelecidas neste Chamamento Público.

9.9. O não atendimento aos requisitos e dos prazos estipulados neste Chamamento Público, a participante será desclassificada, cabendo ao Conductor registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas participantes.

9.10. Caso haja desistência da proposta, a critério exclusivo do Sesi-SP, a participante poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e Senai, por um período de até 05 (cinco) anos.

9.11. Constatado o atendimento dos requisitos previstos neste Chamamento Público, a participante será classificada e considerada apta para contratação.

9.12. Caso haja empate entre duas ou mais propostas, prevalecerá a primeiramente registrada, desde que tenha atendido a todos os requisitos exigidos neste Chamamento Público.

9.13. Na hipótese de desclassificação de todos os participantes, o Sesi-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de outras propostas ou de novos documentos, escoimados das causas que implicaram na desclassificação.

9.14. O resultado dessas análises será submetido à Comissão de Contratação, sendo as decisões lavradas em atas e disponibilizadas às participantes na plataforma [www.licitacoes-e](http://www.licitacoes-e), abrindo-se o prazo para apresentação de pedido de reconsideração.

## 10. DOS PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E DE RECONSIDERAÇÃO

10.1. As eventuais dúvidas deverão ser encaminhadas, até a data prevista no cronograma anexo, através do e-mail [contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br](mailto:contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br), à Gerência de Compras – GC, mencionando o número do Processo de Seleção e o objeto da contratação.

10.1.1. As respostas, eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizadas às interessadas no endereço eletrônico: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais>, até a data prevista no cronograma, sem, porém, identificar o formulador da consulta, as quais passarão a valer como normas.

10.2. Das decisões proferidas quanto a qualificação das participantes e de suas propostas, caberá pedido de reconsideração à Comissão de Contratação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a ser encaminhado através do e-mail: [contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br](mailto:contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br).

10.2.1. As participantes, cuja situação no processo possa ser afetada, poderão se manifestar



sobre o pedido de reconsideração, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da sua ciência.

10.2.2. Havendo pedido de reconsideração, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado.

10.3. Da decisão da Comissão de Contratação relativa ao pedido de reconsideração não caberá novo pedido de reconsideração.

10.4. Definido o resultado pela Comissão de Contratação e não havendo pedidos de reconsideração ou sendo estes devidamente analisados e respondidos, o Processo de Seleção seguirá para conclusão.

## **11. DA CONTRATAÇÃO**

11.1. A participante selecionada será notificada para:

11.1.1. Realizar o cadastro junto ao Sesi-SP. A documentação de qualificação apresentada na plataforma eletrônica será utilizada, entretanto, poderá haver necessidade de atualização da documentação, em parte ou no todo, que deverá ser providenciada pela empresa a ser contratada, no prazo de até 02 (dois) dias úteis.

11.1.2. Assinar por meio eletrônico o Termo de Registro de Preços – TRP, no prazo de 02 (dois) dias úteis, no qual constará o compromisso da contratada em entregar os materiais na medida das necessidades que lhe forem apresentadas, conforme minuta, Anexo F.

11.1.2.1. O prazo acima estabelecido poderá ser prorrogado, a critério exclusivo da Comissão de Contratação.

11.2. A participante selecionada não assinar o TRP e/ou não apresentar a documentação regular, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a critério exclusivo do Sesi-SP, poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI, por um período de até 05 (cinco) anos e/ou aplicadas as penalidades previstas no item 14 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES. Nesse caso, o Sesi-SP poderá convocar as participantes remanescentes para fazê-lo, observada a ordem de classificação, ou realizar novo Processo de Seleção.

11.3. Antes da assinatura do TRP, o Sesi-SP poderá desclassificar a participante selecionada, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento deste Processo de Seleção que venha a desaboná-la tecnicamente, financeiramente ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento.

11.4. os fornecimentos somente poderão ser realizados mediante a liberação dos pedidos de compra, durante a vigência do TRP.

11.5. As condições estabelecidas neste Chamamento Público, no que se aplicar, farão parte do TRP e/ou pedido de compra correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.





11.6. As quantidades são estimadas, não havendo obrigatoriedade por parte do Sesi-SP em demandar a totalidade constante do Termo de Registro de Preços.

11.7. A vigência do TRP será de 12 (doze) meses, sendo permitida a sua prorrogação até o limite de 36 (trinta e seis) meses, com possibilidade de reajuste anual dos preços registrados, desde que pesquisa de mercado demonstre que os preços, ainda que reajustados, se mantêm mais vantajosos para a Sesi-SP.

11.8. Em caso de prorrogação, os quantitativos originalmente estimados serão renovados proporcionalmente ao prazo da prorrogação.

11.9. O registro de preços não importa em direito subjetivo do participante vencedor do processo de exigir a contratação, sendo facultada ao Sesi-SP a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

11.10. O fornecedor deixará de ter o seu preço registrado quando:

- a) descumprir as condições previstas no TRP;
- b) não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado, e
- c) quando não for mais do interesse do Sesi-SP.

## **12. DO RECEBIMENTO E GARANTIA DOS MATERIAIS**

12.1. Obrigações da contratada:

12.1.1. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pelo fornecimento dos materiais e/ou execução dos serviços.

12.1.2. Fornecer os materiais, objeto deste Chamamento Público:

- a) de acordo com as especificações técnicas, marca e modelo/referência ofertados;
- b) nos prazos constantes deste Chamamento Público e/ou proposta apresentada;
- c) isentos de defeitos de fabricação;
- d) acompanhados dos respectivos manuais técnicos e/ou de operação, em língua portuguesa, quando for o caso e,
- e) devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga, contendo nas embalagens a marca, a procedência e demais características que os identifiquem e qualifiquem.

12.1.3. Informar eventuais alterações nas características, marcas, referências, entre outros do material a ser entregue para apreciação e aprovação prévia do Sesi-SP, através do e-mail: [comprasadm@sesisenaissp.org.br](mailto:comprasadm@sesisenaissp.org.br) devendo estar garantidas, no mínimo, as especificações e certificações constantes da proposta.



12.1.4. Notificar por escrito ao Sesi-SP, através do e-mail: [comprasadm@sesisenaisp.org.br](mailto:comprasadm@sesisenaisp.org.br) caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das condições e prazos estabelecidos no contrato e/ou pedido de compra.

12.1.5. Entregar e descarregar os materiais nas dependências do Sesi-SP, em local a ser determinado pelo recebedor, nas cidades do estado de São Paulo, sem qualquer ônus para o Sesi-SP.

12.1.6. Arcar com os custos de transporte, estadia, alimentação e entre outros, necessários à entrega e/ou manutenção dos materiais inclusive durante o período de garantia.

12.1.7. Efetuar a entrega dos materiais adquiridos pelo Sesi-SP, conforme práticas de mercado e/ou quando exigido nas especificações, devendo retirar ou substituir todos àqueles que não apresentarem as condições e especificações descritos nos pedidos de compra.

12.1.8. Solucionar eventuais problemas apresentados nos materiais através de:

- a) substituição dos materiais, conforme Lei do Consumidor ou;
- b) substituição por outros com características e qualidade igual ou superior, sem ônus ao Sesi-SP.

12.1.9. Considerar a vistoria e aceitação dos materiais, por técnicos do Sesi-SP, na fábrica e/ou local a ser definido de comum acordo, a critério do Sesi-SP.

12.1.10. Prestar atendimento e serviços de assistência em qualquer unidade do Sesi no Estado de São Paulo.

12.1.10.1. com atendimento via e-mail ou telefone em até 02 (dois) dias úteis da solicitação.

12.2. Os materiais serão provisoriamente recebidos no local de entrega onde serão examinados por técnicos do Sesi-SP, para verificação das especificações para posterior recebimento definitivo, se for o caso.

12.2.1. O recebimento dos materiais será supervisionado pelo Gestor das Unidades recebedoras, que alocarão técnicos e/ou funcionários para essa finalidade.

12.3. Os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes dos pedidos de compra serão recusados e colocados à disposição da contratada, para retirada e substituição em prazo a ser acordado entre as partes. No caso de não cumprimento, o Sesi-SP poderá, ao seu critério, recolher os materiais em depósito de terceiros, correndo todas as despesas e riscos por conta da contratada, sendo considerada inadimplente e sujeita as penalidades previstas neste Chamamento Público.

12.3.1. Os materiais recusados ou que, embora entregues e recebidos, apresentem qualquer defeito cuja verificação somente tenha sido possível no decorrer da utilização, deverão ser



substituídos às expensas da contratada. Enquanto não ocorrer a substituição, a contratada é considerada em atraso e sujeita às penalidades previstas neste Chamamento Público.

12.4. Os prazos acima estabelecidos poderão ser alterados mediante acordo entre as partes.

## **13. DO PAGAMENTO**

13.1. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 25 (vinte e cinco) dias, fora dezoito, após a entrega efetiva, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.

13.1.1. Quando recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no primeiro dia útil subsequente; no mês de fevereiro, os pagamentos serão realizados nos dias 10, 20 e 28 (ou 29, se o ano for bissexto).

13.2. Para contagem do prazo de pagamento, considerar-se-á o dia da entrega dos materiais nas unidades do Sesi-SP.

13.3. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, devendo ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados. Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar títulos.

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

### **14.1. À Participante:**

14.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Chamamento Público, dos compromissos assumidos, bem como, se for constatado inveracidade de quaisquer informações e/ou documentos fornecidos, poderá implicar, à participante, a penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do Processo de Seleção.

14.1.2. A recusa injustificada ou não aceita pelo Sesi-SP em assinar o Termo de Registro de Preços e/ou os pedidos de compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas e poderá acarretar às seguintes penalidades:

- a) perda do direito à contratação, e
- b) suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

### **14.2. À Contratada:**

14.2.1. O atraso injustificado da entrega dos materiais constantes do Termo de Registro de Preços e/ou pedido de compra ou o descumprimento de quaisquer obrigações, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total em atraso.



14.2.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente o Termo de Registro de Preços e/ou pedidos de compra, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas neste Chamamento Público, inclusive a de suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI por prazo de até 05 (cinco) anos.

14.2.3. A parte que der motivo à rescisão pela não entrega dos materiais ou por descumprimento das cláusulas e condições constantes do Termo de Registro de Preços e/ou pedidos de compra, ou ainda, após a entrega, restar provado que os materiais não atenderam as especificações, incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor envolvido, e/ou retirada dos materiais e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

14.3. As penalidades previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente

14.4. Os valores relativos as multas aplicadas, bem como, outros valores que forem devidos serão deduzidos dos créditos que a contratada possuir com o Sesi-SP ou cobrados administrativamente ou judicialmente.

## **15. CASOS OMISSOS**

15.1. Qualquer caso omissos no decurso deste Chamamento Público será dirimido pela Comissão de Contratação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 27 de setembro de 2024.

Gerência de Compras – GC  
Serviço Social da Indústria (SESI)  
Departamento Regional de São Paulo



## CRONOGRAMA

### PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA ABERTA N.º 396/2024 PARA REGISTRO DE PREÇOS

#### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS PARA AS UNIDADES DO SESI-SP

Eventos	Datas
Publicação	<b>27/09/2024</b>
Retirada do Chamamento Público	A partir de <b>27/09/2024</b> site: <a href="http://www.licitacoes-e.com.br">www.licitacoes-e.com.br</a>
Pedidos de Esclarecimentos	De <b>27/09/2024</b> até <b>03/10/2024</b> e-mail: <a href="mailto:contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br">contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br</a>
Registro da proposta na plataforma: <a href="http://www.licitacoes-e.com.br">www.licitacoes-e.com.br</a>	A partir da retirada do Chamamento Público até 01 hora antes da reunião de disputa
Abertura das propostas – meio eletrônico	<b>09/10/2024 às 8h30</b>
Início da reunião pública de disputa de preços	<b>09/10/2024 às 9h30</b>

#### Observação:

As propostas devem ser registradas no sistema eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) até 01 (uma) hora antes da reunião de disputa de preços.

Mais informações podem ser obtidas com o Sr. Angelo Martins, pelo telefone (11) 3146-7084, e-mail [contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br](mailto:contratacaodebens01@sesisenaisp.org.br).



ANEXO A

MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENOR E OUTRAS INFORMAÇÕES  
(em papel timbrado da participante)

Ao  
Serviço Social da Indústria (SESI)  
Gerência de Compras - GC

PROCESSO DE SELEÇÃO N.º \_\_\_\_/2024

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço completo:	
Telefone:	E-mail:
CNPJ:	

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Seleção acima referido que:

- a) concorda com as condições e regras deste Chamamento Público;
- b) na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do Sesi-SP;
- c) na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra participante do referido processo de seleção;
- d) à elaboração da proposta é de nossa responsabilidade, e
- e) não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos.

(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
(Nome completo e assinatura do representante legal)

**ANEXO B - PROPOSTA**

**Processo:** 3000326947 **Edital:** 000000396/2024 **Tipo:** PSDA - TRP **Data:** 26.09.2024  
**Centro:** SESI SEDE  
**Grupo de Compradores:** SUPERVISAO DE CONTR BENS SERVICOS SN 04  
**Comprador:** ANGELO MARTINS DOS SANTOS **Telefone:** **E-mail:** ANGELO.SANTOS@SESISENAISP.ORG.BR

**Fornecedor:** **CNPJ:**  
**Endereço:** **E-mail Corporativo:**  
**CEP:** **Bairro:** **Cidade:** **Estado:**  
**Contato:** **Telefone:** **E-mail de Contato:**

**LOTE - 01**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	1115353	AÇÚCAR REFINADO			190.364	KG					
0002	1115396	ARROZ LONGO TIPO 1 - 5kg			49.639	PAC					
0003	1115395	ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1			19.274	KG					
0004	1120655	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 500mL			10.778	UN					
0005	1115394	AZEITONA VERDE S/CAROÇO GRAUDA C/155g			15.021	UN					
0006	1124463	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - 40g			170.856	UN					
0007	1115392	CEREAL MATINAL C/300g			149.520	UN					
0008	1115390	COGUMELO FATIADO C/1kg			3.389	KG					
0009	1115391	CHOCOLATE EM PÓ 1kg			37.242	KG					
0010	1115372	GRANULADO MACIO C/1kg			1.864	KG					
0011	1115389	CREME DE LEITE C/200g			113.274	UN					
0012	1115388	DOCE DE LEITE CREMOSO C/400g			21.827	UN					
0013	1115387	ERVILHA EM CONSERVA C/170g			18.574	UN					
0014	1115385	EXTRATO DE TOMATE COM 1,02kg			18.128	UN					
0015	1115384	FARINHA MANDIOCA TORRADA TIPO 1 C/500g			14.667	PAC					
0016	1019295	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - kg			59.676	KG					
0017	1115381	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1			85.691	KG					
0018	1115379	FEIJÃO PRETO TIPO 1			19.274	KG					

0019	1115376	GELATINA EM PÓ FRAMBOESA C/1kg			1.332	KG					
0020	1115377	GELATINA EM PÓ CEREJA C/1kg			1.362	KG					
0021	1115378	GELATINA EM PÓ ABACAXI C/1kg			817	KG					
0022	1115375	GELATINA EM PÓ LIMÃO C/1kg			817	KG					
0023	1115374	GELATINA EM PÓ MORANGO C/1kg			1.907	KG					
0024	1115373	GELATINA EM PÓ UVA C/1kg			1.906	KG					
0025	1115370	LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO C/395g			42.184	UN					
0026	1115367	MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE Nº08 -500g			32.165	PAC					
0027	1115366	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO GRAVATA 500g			24.184	PAC					
0028	1115364	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PARAFUSO			32.165	PAC					
0029	1115363	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PENNE			32.165	PAC					
0030	1115365	MACARRÃO LONGO NINHO TIPO TALHARIM 500g			32.165	PAC					
0031	1115362	MAIONESE C/500g			33.030	FR					
0032	1115361	MILHO VERDE 170g			38.568	UN					
0033	1115360	ÓLEO VEG. SOJA REFINADO TIPO 1 - C/900mL			39.531	UN					
0034	1115355	QUEIJO PARMESÃO RALADO C/100g			34.436	PAC					
0035	1115354	SAL REFINADO IODADO TIPO 1			17.283	KG					
0036	1115386	ERVILHA SECA TIPO 1 - C/500g			26.494	PAC					
0037	1115382	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - C/500g			26.411	PAC					
0038	1115380	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 - C/500g			26.494	PAC					
0039	1115371	GRÃO DE BICO - C/500g			26.494	PAC					
0040	1115368	LENTILHA TIPO 1 - C/500g			26.494	PAC					
0041	1115356	PROTEÍNA TEXTURIZ. SOJA GROSSA - ESCURA			3.270	KG					
0042	1115357	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA GROSSA - CLARA			3.270	KG					
0043	1115359	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA			17.379	PAC					
0044	1115358	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA			17.379	PAC					
0045	1121453	BATATA PALHA FRITA INDUST.TRAD. 105-120g			82.887	UN					
0046	1121454	BEBIDA DE SOJA EM PÓ S/LACTOSE - 300g			30.303	UN					
0047	1121455	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO 40g			707.712	UN					
0048	1121464	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 100g			106.117	UN					
0049	1121463	FLOCOS DE BATATA - 1kg			506	UN					
0050	1121457	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 300g			30.303	UN					
0051	1121459	MILHO P/PIPOCA TIPO 1 - 500g			106.117	PAC					
0052	1121461	PÓ P/PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO			89.364	UN					



0053	1121456	CATCHUP EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			2.068	CX					
0054	1121458	MAIONESE EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			12.600	CX					
0055	1121460	MOSTARDA EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			12.600	CX					
0056	1121462	VINAGRE DE MAÇÃ - 750mL C/ESPECIFICAÇÕES			61.875	UN					
									<b>VALOR TOTAL</b>		

**LOTE - 02**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	1115353	AÇÚCAR REFINADO			109.415	KG					
0002	1115396	ARROZ LONGO TIPO 1 - 5kg			27.732	PAC					
0003	1115395	ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1			10.897	KG					
0004	1120655	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 500mL			6.111	UN					
0005	1115394	AZEITONA VERDE S/CAROÇO GRAUDA C/155g			9.420	UN					
0006	1124463	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - 40g			101.052	UN					
0007	1115392	CEREAL MATINAL C/300g			88.830	UN					
0008	1115390	COGUMELO FATIADO C/1kg			1.949	KG					
0009	1115391	CHOCOLATE EM PÓ 1kg			22.155	KG					
0010	1115372	GRANULADO MACIO C/1kg			1.080	KG					
0011	1115389	CREME DE LEITE C/200g			63.567	UN					
0012	1115388	DOCE DE LEITE CREMOSO C/400g			13.188	UN					
0013	1115387	ERVILHA EM CONSERVA C/170g			11.619	UN					
0014	1115385	EXTRATO DE TOMATE COM 1,02kg			10.363	UN					
0015	1115384	FARINHA MANDIOCA TORRADA TIPO 1 C/500g			8.347	PAC					
0016	1019295	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - kg			35.584	KG					
0017	1115381	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1			47.873	KG					
0018	1115379	FEIJÃO PRETO TIPO 1			10.897	KG					
0019	1115376	GELATINA EM PÓ FRAMBOESA C/1kg			1.114	KG					
0020	1115377	GELATINA EM PÓ CEREJA C/1kg			1.138	KG					
0021	1115378	GELATINA EM PÓ ABACAXI C/1kg			683	KG					

0022	1115375	GELATINA EM PÓ LIMÃO C/1kg			683	KG					
0023	1115374	GELATINA EM PÓ MORANGO C/1kg			1.594	KG					
0024	1115373	GELATINA EM PÓ UVA C/1kg			1.594	KG					
0025	1115370	LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO C/395g			23.770	UN					
0026	1115367	MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE Nº08 -500g			18.077	PAC					
0027	1115366	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO GRAVATA 500g			13.543	PAC					
0028	1115364	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PARAFUSO			18.077	PAC					
0029	1115363	MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PENNE			18.077	PAC					
0030	1115365	MACARRÃO LONGO NINHO TIPO TALHARIM 500g			18.077	PAC					
0031	1115362	MAIONESE C/500g			19.637	FR					
0032	1115361	MILHO VERDE 170g			21.991	UN					
0033	1115360	ÓLEO VEG. SOJA REFINADO TIPO 1 - C/900mL			22.120	UN					
0034	1115355	QUEIJO PARMESÃO RALADO C/100g			19.656	PAC					
0035	1115354	SAL REFINADO IODADO TIPO 1			9.712	KG					
0036	1115386	ERVILHA SECA TIPO 1 - C/500g			8.003	PAC					
0037	1115382	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - C/500g			7.392	PAC					
0038	1115380	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 - C/500g			8.206	PAC					
0039	1115371	GRÃO DE BICO - C/500g			7.602	PAC					
0040	1115368	LENTILHA TIPO 1 - C/500g			7.602	PAC					
0041	1115356	PROTEÍNA TEXTURIZ. SOJA GROSSA - ESCURA			3.632	KG					
0042	1115357	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA GROSSA - CLARA			3.632	KG					
0043	1115359	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA			19.147	PAC					
0044	1115358	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA			19.147	PAC					
0045	1121453	BATATA PALHA FRITA INDUST.TRAD. 105-120g			46.305	UN					
0046	1121454	BEBIDA DE SOJA EM PÓ S/LACTOSE - 300g			15.651	UN					
0047	1121455	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO 40g			406.506	UN					
0048	1121464	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 100g			60.951	UN					
0049	1121463	FLOCOS DE BATATA - 1kg			286	UN					
0050	1121457	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 300g			15.651	UN					
0051	1121459	MILHO P/PIPOCA TIPO 1 - 500g			60.951	PAC					
0052	1121461	PÓ P/PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO			51.333	UN					
0053	1121456	CATCHUP EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			1.189	CX					
0054	1121458	MAIONESE EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			7.239	CX					
0055	1121460	MOSTARDA EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN			7.239	CX					
0056	1121462	VINAGRE DE MAÇÃ - 750mL C/ESPECIFICAÇÕES			34.570	UN					

VALOR TOTAL



**LOTE - 03**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	1115369	LEITE EM PÓ INTEGRAL C/400g			309.460	UN					
<b>VALOR TOTAL</b>											

**LOTE - 04**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	1115369	LEITE EM PÓ INTEGRAL C/400g			175.705	UN					
<b>VALOR TOTAL</b>											

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA	FRETE

RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA:

**OBSERVAÇÕES:**

Encaminhar documento complementar (catálogo e/ou características técnicas) do material/equipamento ofertado, quando este não corresponder as especificações solicitadas.

\*1 Destacar os impostos devidos, conforme objeto da cotação, se for o caso.

## ANEXO C - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

**ID Produto: 1115353    Descrição: AÇÚCAR REFINADO**

1115353 - AÇÚCAR REFINADO

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - SACAROSE OBTIDA DA CANA DE AÇÚCAR SACCHARUM OFFICINARUM L.,  
ATRAVÉS DE PROCESSOS ADEQUADOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - ISENTO DE FERMENTAÇÕES, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS DE  
ANIMAIS E VEGETAIS;

2.1.2 - CERTIFICADO COMO AMORFO DE PRIMEIRA;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO (GRANULOMETRIA FINA);

2.2.2 - COR: BRANCA E PRÓPRIA;

2.2.3 - SABOR: CARACTERÍSTICO DOCE;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - SACAROSE: MÍNIMO 99,0% P/P;

2.3.2 - RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO: 0,20% P/P;

2.3.3 - COR: ICUMSA"" (UI MÁX): 100 UI;

2.3.4 - UMIDADE: MÁXIMO 0,30%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS  
MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO  
ENTREGUE NA UNIDADE DO Sesi DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO  
DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE,

VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O Sesi REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO,



EMBALAGEM, COCÇÃO E DE MAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

**ID Produto: 1115396    Descrição: ARROZ LONGO TIPO 1 - 5kg**

1115396 - ARROZ LONGO TIPO 1 – 5kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - GRÃOS DE ARROZ IN NATURA PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA L., BENEFICIADOS, POLIDOS, LONGO FINO (AGULHINHA), TIPO 1, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - LIVRE DE GRÃOS QUEBRADOS E/OU MISTURADOS;

2.1.3 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.4 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, FERMENTADOS, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.5 – OBEDECER À LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM 15 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 250%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 5kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDOS DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - OS LAUDOS DEVEM SER EMITIDOS POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A





SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

ARROZ LONGO TIPO 1 - 5kg

**ID Produto: 1115395    Descrição: ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1**

1115395 - ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - GRÃOS DE ARROZ IN NATURA PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, ONDE É SOMENTE RETIRADA A CASCA DURANTE O BENEFICIAMENTO, MANTENDO-SE INTACTO O GERME E AS CAMADAS INTERNA E EXTERNA DO GRÃO, TIPO 1, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - LIVRE DE GRÃOS QUEBRADOS E/ OU MISTURADOS;

2.1.3 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.4 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, FERMENTADOS, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.5 - OBEDECER À LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM 40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 250%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1 kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

**6 - LAUDOS E AMOSTRAS:**

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

**7 - TRANSPORTE:**

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

**8 - CONTROLE DE QUALIDADE:**

8.1 - O Sesi REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO; NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O Sesi PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

**9 - DATA DE ENTREGA:**

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1

**ID Produto: 1115394    Descrição: AZEITONA VERDE S/CAROÇO GRAUDA C/155g**

1115394 - AZEITONA VERDE SEM CAROÇO GRAUDA COM 155g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - FRUTO DA OLIVEIRA (OLEAEUROPAEA), ESPÉCIE PERTENCENTE À FAMÍLIA DAS OLEÁCEAS, É CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO QUANDO IN NATURA, POIS APRESENTA UM COMPONENTE RESPONSÁVEL PELO SEU SABOR AMARGO, A OLEUROPEÍNA, UM GLICOSÍDEO PRESENTE NATURALMENTE NAS AZEITONAS;

1.2 - É UM PRODUTO VEGETAL EM CONSERVA, DEVENDO TER COMO COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA ÁGUA E SAL;

1.3 - A PRESENÇA DE ADITIVOS DEVE OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE;

1.4 - DEVE APRESENTAR-SE SEM CAROÇO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - A AZEITONA DE MESA É DEFINIDA COMO PRODUTO PREPARADO A PARTIR DE FRUTOS SADIOS, SUBMETIDOS A TRATAMENTOS PARA ELIMINAÇÃO DO AMARGOR NATURAL PRESENTE NO FRUTO E CONSERVADO MEDIANTE FERMENTAÇÃO NATURAL OU TRATAMENTO TÉRMICO, COM OU SEM CONSERVANTES, ENVASADO COM OU SEM LÍQUIDO DE COBERTURA;

2.1.2 - AS AZEITONAS SÃO CLASSIFICADAS QUANTO AO SEU ESTADO DE MATURAÇÃO;

2.1.3 - DEVE SER DE TAMANHO GRAÚDO E FORMA REGULAR, SEM CAROÇO E NÃO PODEM APRESENTAR MANCHAS OU DESCOLORAÇÃO;

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO: FIRME E PRÓPRIO;

2.2.2 - COR: VERDE;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;



2.3 - MICROSCÓPICAS;

2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 – PRIMÁRIA: EM MATERIAL RESISTENTE, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, TRANSPARENTE QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO CONTEÚDO INTERNO E LACRADO;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.

5 - PESO DRENADO:

5.1 - 155 GRAMAS, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM PESO DRENADO ENTRE 150g ATÉ 160g.

6 - ROTULAGEM:

6.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

6.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

6.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

6.2.2 - ENDEREÇO DO FABRICANTE;

6.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

6.2.4 - DATA DE VALIDADE;

6.2.5 - Nº DE LOTE;

6.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

6.2.8 - PESO LÍQUIDO;

6.2.9 - PESO DRENADO.

7 – LAUDOS E AMOSTRAS:

7.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3 QUANDO SOLICITADOS;

7.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

7.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

7.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

7.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

8 - TRANSPORTE:

8.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

9 - CONTROLE DE QUALIDADE:

9.1 - O SESI REALIZARÁ O CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE. O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

9.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

10 - DATA DE ENTREGA:

10.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

**ID Produto: 1124463**    **Descrição: CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - 40g**

"CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - 40g###1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:#1.1 - PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DO CAFÉ TORRADO, ATRAVÉS DE MÉTODOS FÍSICOS, UTILIZANDO ÁGUA COMO ÚNICO AGENTE EXTRATOR.##2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:#2.1 - GERAIS:#2.1.1 - GRANULADO, OBTIDO POR PROCESSAMENTO, NO QUAL AS PARTÍCULAS DE CAFÉ SOLÚVEL SÃO FUNDIDAS PARA FORMAR PARTÍCULAS MAIORES;#2.2 - SENSORIAIS:#2.2.1 - ASPECTO: GRANULADO OU ""AGLOMERADO"";#2.2.2 - COR: MARROM CLARO AO MARROM ESCURO;#2.2.3 - SABOR: CARACTERÍSTICO;#2.2.4 - ODOR: CARACTERÍSTICO;#2.2.5 - INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: EXTRATO AQUOSO DO CAFÉ TORRADO;#2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:#2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO 5%;#2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;#2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;#2.4.2 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SÃO PERMITIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.##3 - PRAZO DE VALIDADE:#3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).##4 - EMBALAGEM:#4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 40 GRAMAS, ÍNTEGRA, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO;#4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.##5 - ROTULAGEM:#5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;#5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:#5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;#5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;#5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;#5.2.4 - DATA DE VALIDADE;#5.2.5 - Nº DE LOTE;#5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;#5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;#5.2.8 - MODO DE PREPARO;#5.2.9 - PESO LÍQUIDO;#5.3 - NOTA:NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONSTAR:#5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;#5.3.2 - DATA DE VALIDADE;#5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.##6 - LAUDOS E AMOSTRAS:#6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;#6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS

QUANDO SOLICITADAS;#6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;#6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;#6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.##7 - TRANSPORTE:#7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;#7.2 # O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.##8 - CONTROLE DE QUALIDADE:#8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;#8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.##9 - DATA DE ENTREGA:#9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE."

CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - 40g

**ID Produto: 1115392    Descrição: CEREAL MATINAL C/300g**

1115392- CEREAL MATINAL COM 300g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE PARTES COMESTÍVEIS DE CEREAIS, SENDO SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:



2.1.1 - OBTIDO ATRAVÉS DA MISTURA DE MILHO E/OU FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.2 - NÃO FERMENTADO, AMOLECIDO, QUEBRADO OU RANÇOSO;

2.1.3 – DEVE ATENDER AOS PARÂMETROS DEFINIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO:LAMINADOS, CILINDRADOS;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 - OS NUTRIENTES ADICIONADOS DEVEM SER BIODISPONÍVEIS E SEGUROS;

2.3.2 - A ESCOLHA DE COMPOSTOS DE FERRO PARA FORTIFICAÇÃO É DE RESPONSABILIDADE DAS INDÚSTRIAS;

2.3.3 – QUANDO UTILIZADO ÁCIDO FÓLICO, ESSE DEVE SER DE GRAU ALIMENTÍCIO;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE VEGETAIS ESTRANHOS AO PRODUTO.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O SEU PERFEITO ARMAZENAMENTO SERÁ RECUSADA;

4.3 - CEREAL MATINAL COM 300g, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ENTRE 250g ATÉ 300g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

CEREAL MATINAL C/300g

**ID Produto: 1115388    Descrição: DOCE DE LEITE CREMOSO C/400g**

1115388 - DOCE DE LEITE CREMOSO COM 400g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO RESULTANTE POR CONCENTRAÇÃO E AÇÃO DO CALOR A PRESSÃO NORMAL OU REDUZIDA DO LEITE OU LEITE CONSTITUÍDO, COM OU SEM ADIÇÃO DE SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA E/OU CREME, ADICIONADO DE SACAROSE;

1.2 - O LEITE UTILIZADO DEVE SER PASTEURIZADO E PADRONIZADO;

1.3 - PREFERENCIALMENTE SEM A ADIÇÃO DE AMIDO OU AMIDO MODIFICADO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO; SACAROSE NO MÁXIMO 30 kg/ 100 L DE LEITE;

2.2 - INGREDIENTE OPCIONAIS: SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CREME, OUTROS

SACARÍDEOS QUE SUBSTITUAM A SACAROSE, AMIDO OU AMIDO MODIFICADO (MÁXIMO 0,5G/ 100ml), ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO;

2.3 - INGREDIENTES ISENTOS: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ GORDURA TRANS, GELEIFICANTES, CACAU, CHOCOLATE, COCO, AMÊNDOAS, AMENDOIM, FRUTAS SECAS E CEREAIS;

2.4 - NÃO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DO SORO DE LEITE;

2.5 - SENSORIAIS:

2.5.1 - ASPECTO: HOMOGÊNEO, CREMOSO E PASTOSO, SEM CRISTAIS PERCEPTÍVEIS SENSORIALMENTE;

2.5.2 - COR: CASTANHO CARAMELO VARIANDO DO CLARO AO ESCURO;

2.5.3 - SABOR: DOCE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO;

2.5.4 - ODOR: DOCE, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO;

2.6 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.6.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.6.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.6.3 - AUSÊNCIA DE COLOSTRO, SANGUE OU PUS;

2.6.4 - AUSÊNCIA DE ANTISSÉPTICOS, ANTIBIÓTICOS, CONSERVADORES E NEUTRALIZANTES;

2.6.5 - AUSÊNCIA DE HORMÔNIOS E TOXINAS MICROBIANAS;

2.6.6 - AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS E METAIS EM QUANTIDADES SUPERIORES ÀS ESTABELECIDAS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES (120 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 96 DIAS NO MÍNIMO).

6 - EMBALAGEM:

6.1 - PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL, LACRADA, ÍNTEGRA, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO;

6.2 - PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA: DEVE SER DE MATERIAL RESISTENTE E ATÓXICO E QUE NÃO TENHA SINAIS DE VIOLAÇÃO;

6.3 - DEVE SER ADEQUADA ÀS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONFERINDO AO PRODUTO PROTEÇÃO NECESSÁRIA;

6.4 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

6.5 - A EMBALAGEM DEVE SER DE 400 GRAMAS, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 400g OU 395g.

7 - ROTULAGEM:

7.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

7.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

7.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

7.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

7.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

7.2.4 - DATA DE VALIDADE;

7.2.5 - Nº DE LOTE;

7.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

7.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

7.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

7.2.9 - PESO LÍQUIDO.

8 - AMOSTRAS:

8.1 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

9 - TRANSPORTE:

9.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

10 - CONTROLE DE QUALIDADE:

10.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

10.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.



11 - DATA DE ENTREGA: O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

DOCE DE LEITE CREMOSO C/400g

**ID Produto: 1115387    Descrição: ERVILHA EM CONSERVA C/170g**

1115387 - ERVILHA EM CONSERVA COM 170g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.2 - A ERVILHA É UMA LEGUMINOSA RETIRADA DAS VAGENS DA ESPÉCIE PISUM SATIVUM L. DE ORIGEM EUROPEIA.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER DE TAMANHO E FORMA REGULAR E NÃO APRESENTAR UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS;

2.1.2 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: ERVILHA;

2.1.3 – INGREDIENTES OPCIONAIS: ÁGUA, SAL, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO;

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO: PRÓPRIO;

2.2.2 - COR: VERDE;

2.2.3 - SABOR:PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR:PRÓPRIO;

2.3 - MICROSCÓPICAS;

2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - A ERVILHA EM CONSERVA NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS



DE ALTERAÇÕES NAS EMBALAGENS - ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS OU QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO PODE SER CARTONADA LAMINADO/CARTÃO DUPLEX/LATA/SACHE;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - PESO DRENADO:

5.1 – 170 GRAMAS, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM PESO DRENADO DE ATÉ 200 GRAMAS.

6 - ROTULAGEM:

6.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

6.2 - A ROTULAGEM

DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

6.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

6.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

6.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

6.2.4 - DATA DE VALIDADE;

6.2.5 - Nº DE LOTE;

6.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

6.2.8 - PESO LÍQUIDO;

6.2.9 - PESO DRENADO.

7 – LAUDOS E AMOSTRAS:

7.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO SOLICITADO;

7.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO

EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

7.3 - OS LAUDOS DEVERÃO

SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

7.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

8 - TRANSPORTE:

8.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

9 - CONTROLE DE QUALIDADE:

9.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

9.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

10 - DATA DE ENTREGA:

10.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.



**ID Produto: 1115385    Descrição: EXTRATO DE TOMATE COM 1,02kg**

1115385 - EXTRATO DE TOMATE COM 1,02kg

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 - PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO SOLANUN LYCOPERAICUM POR PROCESSO TECNOLÓGICO

ADEQUADO;

1.2 - O PRODUTO É DESIGNADO POR EXTRATO DE TOMATE, PODENDO TAMBÉM SER DENOMINADO MASSA DE TOMATE OU CONCENTRADO DE TOMATE.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. É TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO;

**2.2 - ORGANOLÉPTICAS:**

2.2.1 - ASPECTO:MASSA MOLE;

2.2.2 - COR: VERMELHA;

2.2.3 - SABOR:PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR:PRÓPRIO;

**2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:**

2.3.1 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO: SUBSTÂNCIA SECA, MENOS CLORETO DE SÓDIO, MÍNIMO 18% P/P;

**2.4 - MICROSCÓPICAS:**

2.4.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

**2.5 - MICROBIOLÓGICAS:**

2.5.1 - O EXTRATO DE TOMATE ENVASADO, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES NAS EMBALAGENS (ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS OU QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO



ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO PODE SER CARTONADA

LAMINADO/CARTÃO DUPLEX/LATA/SACHE;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE

EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - PESO LÍQUIDO:

5.1 - 1,02kg, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1,1kg.

6 - ROTULAGEM:

6.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

6.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES ITENS:

6.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

6.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

6.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

6.2.4 - DATA DE VALIDADE;

6.2.5 - Nº DE LOTE;

6.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

6.2.8 - MODO DE PREPARO;

6.2.9 - PESO LÍQUIDO.

7 – LAUDOS E AMOSTRAS:

7.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO SOLICITADO;

7.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

7.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA



FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES  
FEDERAIS OU ESTADUAIS;

7.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO  
QUANDO SOLICITADO.

8 - TRANSPORTE:

8.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM  
VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

9 - CONTROLE DE QUALIDADE:

9.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO,  
EMBALAGEM, E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE  
NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ  
REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

9.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM  
LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A  
EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES  
INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A  
IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

10 - DATA DE ENTREGA:

10.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A  
SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM  
A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

EXTRATO DE TOMATE C/1,02kg

**ID Produto: 1019295    Descrição: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - kg**

1019295 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO ELABORADO COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU

OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER FABRICADA COM GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE SUJIDADES E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DESGERMINADO, COM EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,65% NA BASE SECA;

2.1.2 - NÃO FERMENTADOS OU RANÇOSOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA;

2.1.3 - O PRODUTO DEVE SER ADICIONADO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO;

2.1.4 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS E SECO;

2.2.2 - COR: BRANCA;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 - O NUTRIENTE ADICIONADO DEVE SER BIODISPONÍVEL E SEGURO;

2.3.2 - A ESCOLHA DE COMPOSTOS DE FERRO PARA FORTIFICAÇÃO É DE RESPONSABILIDADE DAS INDÚSTRIAS;

2.3.3 - DEVE SER UTILIZADO ÁCIDO FÓLICO DE GRAU ALIMENTÍCIO;

2.3.4 - NÃO DEVE CONTER FERMENTO;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE VEGETAIS ESTRANHOS AO PRODUTO;

2.4.3 - O PRODUTO DEVERÁ PASSAR 95% PELA PENEIRA DE MALHA FINA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES (150 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 60% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 90 DIAS NO MÍNIMO);

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO 1, ESPECIAL OU DE PRIMEIRA (ANEXO)

**ID Produto: 1115381    Descrição: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

1115381 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 IN NATURA É O GRÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 97% (NOVENTA E SETE POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS

NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA DE PRESSÃO POR 25-40 MINUTOS COM 100% DE  
GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 150%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O

PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO Sesi DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO  
PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA,  
INCOLOR, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1 OU 2kg;

4.2 - SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR COM  
CAPACIDADE PARA 30kg;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O  
PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO

ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO  
SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/  
EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS  
DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO  
MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA  
SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU  
LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO  
QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM  
VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.





8 - CONTROLE DE QUALIDADE: VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS;

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

**ID Produto: 1115376    Descrição: GELATINA EM PÓ FRAMBOESA C/1kg**

1115376 - GELATINA EM PÓ FRAMBOESA COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS

(ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: ROSADO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180

DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTEs ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA;

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES

INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

GELATINA EM PÓ FRAMBOESA C/1kg

**ID Produto: 1115377    Descrição: GELATINA EM PÓ CEREJA C/1kg**

1115377 - GELATINA EM PÓ CEREJA COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS;

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS (ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: ROSADO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2. 4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

**ID Produto: 1115378    Descrição: GELATINA EM PÓ ABACAXI C/1kg**

1115378 - GELATINA EM PÓ ABACAXI COM 1kg

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS (ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

**2.2 - SENSORIAIS:**

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: AMARELO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

**2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

**2.4 - MICROBIOLÓGICAS:**

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

**4 - EMBALAGEM:**

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO

EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO



QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

GELATINA EM PÓ ABACAXI C/1kg

**ID Produto: 1115375    Descrição: GELATINA EM PÓ LIMÃO C/1kg**

1115375 - GELATINA EM PÓ LIMÃO COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS (ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: VERDE CLARO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM



LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

GELATINA EM PÓ LIMÃO C/1kg

**ID Produto: 1115374    Descrição: GELATINA EM PÓ MORANGO C/1kg**

1115374 - GELATINA EM PÓ MORANGO COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS (ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: ROSADO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS  
MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA  
LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO  
ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO  
DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE,  
VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À  
CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO  
ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA.

**6 - LAUDOS E AMOSTRAS:**

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

**7 - TRANSPORTE:**

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

**8 - CONTROLE DE QUALIDADE:**

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

**9 - DATA DE ENTREGA:**

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.



GELATINA EM PÓ MORANGO C/1kg

**ID Produto: 1115373**    **Descrição: GELATINA EM PÓ UVA C/1kg**

1115373 - GELATINA EM PÓ UVA COM 1kg

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 - PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES APROVADOS.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, GELATINA E ADITIVOS (ACIDULANTE, AROMATIZANTES, CORANTES, ETC.) PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E DEVERÃO SER DECLARADOS NO RÓTULO;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: SAL E EDULCORANTES;

**2.2 - SENSORIAIS:**

2.2.1 - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO;

2.2.2 - COR: ROXO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICO;

**2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

**2.4 - MICROBIOLÓGICAS:**

2.4.1 - ATENDER AOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - GELATINA EM PÓ PACOTE COM 1 KILO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS INFORMAÇÕES:

5.3.1 - NÃO CONTÉM GLÚTEN;

5.3.2 - CONTÉM FENILALANINA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;





6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE

DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

GELATINA EM PÓ UVA C/1kg

**ID Produto: 1115367    Descrição: MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE Nº08 -500g**

1115367 - MACARRÃO LONGO COM OVOS TIPO ESPAGUETE Nº8 - 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE, CONSISTENTE, DE SUPERFÍCIE LISA;

1.2 - PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO,

SÊMOLA/SEMOLIA DE TRIGO OU SÊMOLA/ SEMOLINA DE TRIGO DURAM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - AUSÊNCIA DE INSETOS E

OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS,  
PARASITAS;

2.1.2 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS

E BIOLÓGICAS;

2.1.3 - OBEDECER À LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.4 - COMPOSIÇÃO:

2.4.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

2.4.1.1 – SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E  
ÁCIDO FÓLICO E OVOS;

2.4.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

2.4.2.1 - CORANTES NATURAIS URUCUM E/ OU CÚRCUMA;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM ATÉ 10 MINUTOS, PERMANECENDO TIPO """"ALL  
DENTE;

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO  
ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO  
DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER ATÓXICA, INCOLOR,  
RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - NÚMERO DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.1 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃOS/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DE REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE

VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A

PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE Nº08 -500g

**ID Produto: 1115366    Descrição: MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO GRAVATA 500g**

1115366 - MACARRÃO CURTO COM OVOS TIPO GRAVATA 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - MACARRÃO CURTO TIPO GRAVATA, CONSISTENTE, DE SUPERFÍCIE LISA;

1.2 - PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, SÊMOLA/SEMOLIA DE TRIGO OU SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO DURAM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, PARASITAS;

2.1.2 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.3 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:



2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.4 - COMPOSIÇÃO:

2.4.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

2.4.1.1 - SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E  
ÁCIDO FÓLICO E OVOS;

2.4.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

2.4.2.1 - CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM ATÉ 10 MINUTOS, PERMANECENDO TIPO """"ALL  
DENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180

DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO  
MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO  
MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ

SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À  
CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO  
ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - NÚMERO DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.1 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃOS/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DE REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.



9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO GRAVATA 500g

**ID Produto: 1115380    Descrição: FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 - C/500g**

1115380 - FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 - COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – FEIJÃO-CAUPI TAMBÉM CONHECIDO COMO FEIJÃO FRADINHO É O GRÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DA ESPÉCIE VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR BRANCA CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5% 2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE

MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA DE PRESSÃO POR 25-40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 100%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO

ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO);

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;



5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDOS DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O Sesi REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDADA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O Sesi PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.



9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 - C/500g

**ID Produto: 1115368    Descrição: LENTILHA TIPO 1 - C/500g**

1115368 - LENTILHA TIPO 1 COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – LENTILHA SÃO OS GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE LENS ESCULENTA, MOENCH.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 – CLASSE MISTURADA: CONSTITUÍDA DE GRÃOS QUE NÃO SE ENQUADRAM NAS EXIGÊNCIAS DAS CLASSES (GRAÚDA, MÉDIA E MIÚDA), PORÉM MENCIONAM NO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, A PORCENTAGEM DE CADA UMA DAS CLASSES QUE COMPÕE A MISTURA;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA - EBULIÇÃO SIMPLES POR 30-40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 100%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM



A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

LENTILHA TIPO 1 - C/500g

**ID Produto: 1115356    Descrição: PROTEÍNA TEXTURIZ. SOJA GROSSA - ESCURA**

1115356 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GROSSA - ESCURA

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – OBTIDA A PARTIR DA PARTE PROTEICA DA SOJA, DEVENDO APRESENTAR-SE NA FORMA DE GRÂNULOS GROSSOS/GRANDES.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.2 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFOS, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.3 – DEVE ATENDER ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: ESCURA CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 – TEOR DE PROTEÍNA b.s. (Nx6,25): MÍNIMO 50,0% (G/100g);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS

ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.



3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180

DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER

ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 1kg OU MÚLTIPLOS DE 250g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO



SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ

SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A

PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

PROTEÍNA TEXTURIZ. SOJA GROSSA - ESCURA

**ID Produto: 1115357**    **Descrição: PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA GROSSA - CLARA**

1115357 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GROSSA - CLARA

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 – OBTIDA A PARTIR DA PARTE PROTEICA DA SOJA, DEVENDO APRESENTAR-SE NA FORMA DE GRÂNULOS GROSSOS/GRANDES.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.2 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFOS, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.3 – DEVE ATENDER ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES;

**2.2 - SENSORIAIS:**

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CLARA CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

**2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:**

2.3.1 – TEOR DE PROTEÍNA b.s. (Nx6,25): MÍNIMO 50,0% (G/100g);

**2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

**4 - EMBALAGEM:**

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER



ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 1kg OU MÚLTIPLOS DE 250g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/



CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER

REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO:

PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ

SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A

PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA GROSSA - CLARA

**ID Produto: 1121453    Descrição: BATATA PALHA FRITA INDUST.TRAD. 105-120g**

1121453 - BATATA PALHA FRITA INDUSTRIALIZADA TRADICIONAL C/105 A 120g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - BATATA FRITA NO FORMATO PALHA.



2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO FEITO COM BATATAS NOVAS;

2.1.2 - AS BATATAS DEVEM SER FRITAS COM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA;

2.1.3 - NÃO DEVEM APRESENTAR ESVERDEAMENTO E COLORAÇÃO ESCURA;

2.1.4 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - COMPOSIÇÃO:

2.2.1 - OBRIGATÓRIA: BATATAS, ÓLEO/GORDURA VEGETAL E SAL;

2.2.2 - ISENTA: GORDURA TRANS, SULFITOS E AROMATIZANTES;

2.2.3 - TEOR MÁXIMO DE SÓDIO EM 100g: 529MG;

2.3 - SENSORIAIS:

2.3.1 - ASPECTO: CROCANTE;

2.3.2 - COR: CARACTERÍSTICO;

2.3.3 - ODOR: PRÓPRIO;

2.3.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.3.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.5 - MICROBIOLÓGICAS:

2.5.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

2.6 - TOXICOLÓGICAS:

2.6.1 - OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ

TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER SACO PLÁSTICO DE

POLIPROPILENO, CELOFANE OU SACOS DE ALUMÍNIO

PLASTIFICADOS ESTAMPADOS, COM CAPACIDADE PARA 105 A 120 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO E RENDIMENTO;

5.2.9 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PRAZO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.



7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS;

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO

OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO

DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

BATATA PALHA FRITA INDUST.TRAD. 105-120g

**ID Produto: 1121454    Descrição: BEBIDA DE SOJA EM PÓ S/LACTOSE - 300g**

1121454 - BEBIDA DE SOJA EM PÓ SEM LACTOSE - UNIDADE DE 300g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO ESPECIALMENTE FORMULADO OU PROCESSADO, NO QUAL SE INTRODUZ MODIFICAÇÕES ADEQUADAS À UTILIZAÇÃO EM DIETAS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO QUANDO



RECONSTITUÍDO CONFORME MODO DE PREPARO NA ROTULAGEM DEVERÁ ATINGIR OS  
PADRÕES DE BEBIDA LÍQUIDA;

2.1.2 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER

AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA  
INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - COMPOSIÇÃO:

2.2.1 - INGREDIENTES

OBRIGATÓRIOS: EXTRATO DE SOJA E/OU PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA,  
MALTODEXTRINA, VITAMINAS, SAIS MINERAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA  
LEGISLAÇÃO;

2.2.2 - INGREDIENTES OPCIONAIS: AÇÚCARES, SAL, GORDURAS E ÓLEOS;

2.2.3 - INGREDIENTES ISENTOS: INGREDIENTES DERIVADOS DO LEITE;

2.3 - SENSORIAIS:

2.3.1 - ASPECTO: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS;

2.3.2 - COR: BRANCA AMARELADA;

2.3.3 - ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO,  
CARACTERÍSTICO;

2.4 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.4.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 6%

2.5 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.5.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS:

AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.6 - MICROBIOLÓGICAS:

2.6.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA  
LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.7 - TOXICOLÓGICAS:

2.7.1 - OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES  
FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06

MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ  
TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144  
DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE

SER ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL, CONSTITUÍDO POR FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIESTER E ALUMÍNIO, HERMETICAMENTE FECHADO E COM CAPACIDADE PARA 300 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA,

QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO E RENDIMENTO;

5.2.9 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PRAZO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM;

5.2.10 - CARIMBO PADRONIZADO DO SIF;

5.2.11 - NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.7, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER

EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE



ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS  
UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO  
QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A  
LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA  
PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE  
QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS  
SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO  
CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM  
LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE  
COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O  
RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO  
EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A  
SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM  
A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

BEBIDA DE SOJA EM PÓ S/LACTOSE - 300g

**ID Produto: 1121456    Descrição: CATCHUP EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN**

1121456 - CATCHUP EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - É O PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA POLPA DE FRUTOS MADUROS DO  
TOMATEIRO (LYCOPERSICUM ESCULENTUM L.).



## 2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

### 2.1 - GERAIS:

#### 2.1.1 - DEVE SER CONSTITUÍDO DE

ESPECIARIAS GENUINAS E PURAS, SÃS E LIMPAS, DEVENDO CORRESPONDER ÀS SUAS CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS NORMAIS E ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS;

#### 2.1.2 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: POLPA DE TOMATE, SAL,

AÇÚCAR, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO;

### 2.2 - SENSORIAIS:

#### 2.2.1 - ASPECTO: PRÓPRIO;

#### 2.2.2 - COR: PRÓPRIA;

#### 2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO;

#### 2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;

### 2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

#### 2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE

MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

#### 2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS;

### 2.4 - FÍSICO-QUÍMICA:

#### 2.4.1 - RESÍDUOS SECOS: MÍNIMO 35%.

## 3 - PRAZO DE VALIDADE:

### 3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O

PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

## 4 - EMBALAGEM:

### 4.1 - PRIMÁRIA: SACHÊ CONTENDO 7 A 8g;

4.2 - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 168 UNIDADES, PODENDO VARIAR A QUANTIDADE EM

ATÉ 20%, PARA MENOS OU PARA MAIS;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU

QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

## 5 - ROTULAGEM:

### 5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, SE SOLICITADO.

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM

E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS



EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE OS RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAREM UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO

DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUALIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

CATCHUP EM SACHÊ - CAIXA C/168UN DE 7-8g

**ID Produto: 1120655    Descrição: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 500mL**

1120655 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 500mL

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - ÓLEO COMESTÍVEL, OBTIDO DIRETAMENTE DO FRUTO DA OLIVEIRA OLEA EUROPAEA L., MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, EM CONDIÇÕES TÉRMICAS ADEQUADAS QUE NÃO DETERIOREM O AZEITE (EXTRAÇÃO A FRIO);

1.2 - ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE E OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - O PRODUTO DEVE SER EXCLUÍDO DE TODO E QUALQUER ÓLEO OBTIDO PELO USO DE SOLVENTES, POR PROCESSOS DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU PELA MISTURA DE OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTE DE SUAS PROPORÇÕES;

2.1.2 - DEVE SER LIVRE DE TRANSGÊNICOS;

2.1.3 - DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO A 25°C: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO;

2.2.4 - ISENTO DE RANÇO, ODORES E SABORES ESTRANHOS;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 – ACIDEZ LIVRE (%): MENOR OU IGUAL A 0,5;

2.3.2 – ÍNDICE DE PERÓXIDOS: MENOR OU IGUAL A 20,0

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS  
MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAS À SAÚDE HUMANA;

2.5 - TOXICOLÓGICAS:

2.5.1 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: DEVE CONSIDERAR OS PARÂMETROS DA  
LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O  
PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO  
PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - FRASCO DE 500ML, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE  
COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.5, SE SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 – O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO:

PESO, EMBALAGEM, E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 500ML

**ID Produto: 1115390**    **Descrição: COGUMELO FATIADO C/1kg**

1115390 - COGUMELO FATIADO COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - OS COGUMELOS COMESTÍVEIS SÃO FUNGOS PERTENCENTES ÀS CLASSES DOS ASCOMICETES E DOS BASIDIOMICETES. A ESPÉCIE CULTIVADA MAIS COMUM É O

AGARICUS CAMPEATRIS (BASIDIOMICETES);

1.2 - POR SER COGUMELO EM CONSERVA DEVE TER COMO COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

ÁGUA E SAL;

1.3 – QUANDO ADICIONADO DE ÁCIDO ASCÓRBICO, DEVE OBEDECER AO LIMITE

ESPECIFICADO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

1.4 – DEVEM APRESENTAR-SE EM TAMANHOS UNIFORMES.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - OS COGUMELOS COMESTÍVEIS SÃO CONSTITUÍDOS POR BOTÕES CORTADOS PELA BASE (NÃO ARRANCADOS), DEVENDO APRESENTAR-SE SÃOS, CONSISTENTES, ISENTOS DE MANCHAS OU DE MARCAS DE PARASITOS E ISENTOS DE MAIOR PARTE DE MATÉRIA TERROSA;

2.1.2 - NÃO DEVEM APRESENTAR-SE FERMENTADOS, COM ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO, MANCHAS E QUANDO LAVADOS, NÃO DEVEM APRESENTAR ODORES ESTRANHOS.

2.1.3 - PODE TER COMO COMPOSIÇÃO OPCIONAL: ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO COMO CONSERVANTES, ACIDULANTES, REGULADORES DE ACIDEZ, DEVENDO ESTAR DESCRITO NO RÓTULO EM LETRA LEGÍVEL;

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO: BOTÃO (PÍLEO), GLOBULAR, COM HASTE GROSSA;

2.2.2 - COR: CONFORME A VARIEDADE, BRANCO, CREME;

2.2.3 - SABOR:PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR:PRÓPRIO;

2.3 - MICROSCÓPICAS;



2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - BALDE: PLÁSTICO RESISTENTE, FIRME, TRANSPARENTE, COM TAMPA, LACRADO;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - PESO DRENADO:

5.1 - 1kg, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM PESO DRENADO DE ATÉ 1,1kg.

6 - ROTULAGEM:

6.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

6.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES ITENS:

6.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

6.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

6.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

6.2.4 - DATA DE VALIDADE;

6.2.5 - Nº DE LOTE;

6.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

6.2.8 - PESO LÍQUIDO;

6.2.9 - PESO DRENADO.

7 - LAUDOS E AMOSTRAS:

7.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADOS;

7.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;



7.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

7.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

7.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

8 - TRANSPORTE:

8.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

9 - CONTROLE DE QUALIDADE:

9.1 - O SESI REALIZARÁ O CONTROLE DE QUALIDADE VERIFICANDO PESO, EMBALAGEM E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

9.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

10 - DATA DE ENTREGA:

10.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.





**ID Produto: 1115391**    **Descrição: CHOCOLATE EM PÓ 1kg**

1115391 - CHOCOLATE EM PÓ 1kg

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 - PRODUTO PREPARADO COM CACAU E AÇÚCAR, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMO ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E SEJAM DECLARADOS NO RÓTULO.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - O CHOCOLATE DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS;

2.1.2 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL: MÍNIMO DE 32%, PODENDO VARIA ATÉ 35%;

2.1.3 - O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA OU LACTOSE;

2.1.4 – NÃO PERMITIDA A ADIÇÃO DE GORDURAS, ÓLEOS, MANTEIGA DE CACAU;

2.1.5 - NOS CHOCOLATES NÃO PODEM SER ADICIONADOS AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS;

**2.2 - SENSORIAIS:**

2.2.1 - ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

**2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:**

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO 3,0% P/P;

**2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO



ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM CAPACIDADE ENTRE 1kg E 1,1kg;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2

A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU



LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO VERIFICANDO PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E DEMAIS CARACTERÍSTICAS. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

CHOCOLATE EM PÓ 1kg

**ID Produto: 1115372    Descrição: GRANULADO MACIO C/1kg**

1115372- GRANULADO MACIO COM 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO DESTINADO À DECORAÇÃO DE BOLOS E OUTRAS SOBREMESAS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM OU AGREGUEM OU DESENVOLVAM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR;

2.1.2 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: GORDURA VEGETAL, ÓLEO VEGETAL, FARINHA E/OU PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, GLICOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO, SAL E ADITIVOS ALIMENTÍCIOS, INCLUINDO A LECITINA DE SOJA;

2.1.4 – POR TRATAR-SE DE PRODUTO QUE PODE SER ADICIONADO DE GORDURA VEGETAL, PODE CONTER GORDURA TRANS. A QUANTIDADE DE GORDURA TRANS DEVE SER DE, NO MÁXIMO, 1G POR PORÇÃO DE PRODUTO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: GRANULADO;

2.2.2 - COR: PRÓPRIO;

2.2.3 - SABOR: CARACTERÍSTICO DOCE;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO, CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - DEVERÁ VIR EM EMBALAGEM DE MERCADO LACRADA, EM MATERIAL RESISTENTE E ATÓXICO, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO;

4.2 - PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM CAPACIDADE ENTRE 1kg E 1,1kg;

4.3 - DEVE SER ADEQUADA ÀS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO,

CONFERINDO AO PRODUTO PROTEÇÃO NECESSÁRIA;

4.4 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.7 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:



8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

GRANULADO MACIO C/1kg

**ID Produto: 1115389    Descrição: CREME DE LEITE C/200g**

1115389 - CREME DE LEITE COM 200g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO LÁCTEO RELATIVAMENTE RICO EM GORDURA RETIRADA DO LEITE POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO, QUE APRESENTA A FORMA DE UMA EMULSÃO DE GORDURA EM ÁGUA.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - O PRODUTO OBTIDO DA DESNATAÇÃO DO SORO DO QUEIJO É CONSIDERADO CREME DE LEITE;

2.1.2 - O CREME UHT É O PRODUTO SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTA-ALTA TEMPERATURA, MEDIANTE PROCEDIMENTO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO;

2.1.3 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CREME DE LEITE;

2.1.4 - INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE (FLUÍDO OU EM PÓ), SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS MÁX. 2%(M/M) OU CASEINATOS MÁX. 0,1% (M/M) OU SORO

LÁCTEO; ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.5 - TEOR DE GORDURA: DE 15 A 25%;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CREMOSO E CONSISTÊNCIA FIRME;

2.2.2 - COR: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA;

2.2.3 - SABOR: CARACTERÍSTICO, SUAVE, NÃO RANÇOSO, NEM ÁCIDO, SEM SABOR ESTRANHO NÃO CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - ODOR: CARACTERÍSTICO, SUAVE, NÃO RANÇOSO, SEM ODOR ESTRANHO NÃO CARACTERÍSTICO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.3.3 - AUSÊNCIA DE COLOSTRO, SANGUE OU PUS;

2.3.4 - AUSÊNCIA DE ANTISSÉPTICOS, ANTIBIÓTICOS, CONSERVADORES E NEUTRALIZANTES;

2.3.5 - AUSÊNCIA DE HORMÔNIOS E TOXINAS MICROBIANAS;

2.3.6 - AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS E METAIS EM QUANTIDADES SUPERIORES ÀS ESTABELECIDAS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: CADA UNIDADE DEVE ESTAR EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, HERMETICAMENTE FECHADA E LACRADA EM MATERIAL MULTILAMINADO CARTONADO (TETRAPAK), ÍNTEGRO, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO;

4.2 - DEVE SER ADEQUADA ÀS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONFERINDO AO PRODUTO PROTEÇÃO NECESSÁRIA;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.2.10 - CONTEÚDO % M/M DE MATÉRIA GORDA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA O TRATAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS.



8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

CREME DE LEITE C/200g

**ID Produto: 1115384    Descrição: FARINHA MANDIOCA TORRADA TIPO 1 C/500g**

1115384 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1 COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - A FARINHA DE MANDIOCA É UM PRODUTO OBTIDO DE RAÍZES DE MANDIOCA, DO GÊNERO MAIHOT, SUBMETIDAS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO DE PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - FARINHA DE MANDIOCA SECA É CLASSIFICADA EM GRUPOS, SUBGRUPOS, CLASSES E TIPOS;

2.1.2 - É UM PRODUTO OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, RALADAS, MOÍDAS, PRENSADAS, DESMEMBRADAS,

PENEIRADAS E LAMINADAS À TEMPERATURA ADEQUADA, NA FORMA DE FLOCOS  
IRREGULARES E LEVES;

2.1.3 - A FARINHA DEVE SER FINA, SECA, TORRADA, BAIXA ACIDEZ;

2.1.4 - UMIDADE: INFERIOR A 15%

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO: HOMOGÊNEO;

2.2.2 - COR: AMARELADO;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;

2.3 - MICROSCÓPICAS;

2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, FERMENTAÇÃO, MOFO;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - AUSÊNCIA DE ADITIVOS ALIMENTARES NÃO PERMITIDOS OU EM NÍVEL NÃO  
AUTORIZADO, PRESENÇA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE ACIMA DO  
ESPECIFICADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA;

2.5 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.5.1 - OS PRODUTOS DEVEM

SER OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E  
CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM  
SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A  
SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA DE BOAS  
PRÁTICAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO  
ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO  
DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER PLÁSTICA TRANSPARENTE DE  
MATERIAIS APROPRIADOS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À  
CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO  
ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - PESO:

5.1 - 500 GRAMAS.

6 - ROTULAGEM:

6.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

6.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

6.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

6.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

6.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

6.2.4 - DATA DE VALIDADE;

6.2.5 - Nº DE LOTE;

6.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.2.6.1 - GRUPO:

6.2.6.2 - SUBGRUPO:

6.2.6.3 - CLASSE:

6.2.6.4 - TIPO:

6.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

6.2.8 - PESO;

6.2.9 - ACIDEZ.

7 - LAUDOS E AMOSTRAS:

7.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO  
SOLICITADO;

7.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR  
ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO  
OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

7.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO  
MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA  
SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU  
LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

7.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO  
QUANDO SOLICITADO.

8 - TRANSPORTE:

8.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A  
LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA  
PERFEITA CONSERVAÇÃO.

9 - CONTROLE DE QUALIDADE:

9.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

9.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

10 - DATA DE ENTREGA:

10.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FARINHA MANDIOCA TORRADA TIPO 1 C/500g

**ID Produto: 1115379    Descrição: FEIJÃO PRETO TIPO 1**

1115379 - FEIJÃO PRETO TIPO 1

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - FEIJÃO PRETO TIPO 1 IN NATURA É O GRÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 97% (NOVENTA E SETE POR CENTO)

DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTOS;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA DE PRESSÃO POR 25-40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 150%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1 OU 2kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTES

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6, SE SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO



CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDADA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FEIJÃO PRETO TIPO 1

**ID Produto: 1115370    Descrição: LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO C/395g**

1115370 - LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO COM 395g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – É O PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO PARCIAL DO LEITE, LEITE CONCENTRADO OU LEITE RECONSTITUÍDO, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - INGREDIENTES

OBRIGATÓRIOS: LEITE FLÚIDO OU LEITE CONCENTRADO OU AMBOS E SACAROSE;

2.1.2 - INGREDIENTES OPCIONAIS: CREME DE LEITE, GORDURA ANIDRA DE LEITE, LACTOSE, LEITE EM PÓ E MANTEIGA;

2.1.3 - ADITIVOS SÃO AUTORIZADOS NA ELABORAÇÃO DO LEITE CONDENSADO DE

ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.4 - ISENTO DE GORDURA OU ÓLEO VEGETAL, MALTO DEXTRINA E AMIDOS, MODIFICADOS OU NÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: LÍQUIDO SEMI-FLUIDO COMPACTO, CREMOSO, HOMOGÊNEO, SEM GRÂNULOS, TEXTURA LISA AVELUDADA;

2.2.2 - COR: BRANCO-AMARELADA BRILHANTE, SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO;

2.2.3 - SABOR: DOCE CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - ODOR: CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS;

2.3 - FÍSICO- QUÍMICA:

2.3.1 - GORDURA: SUPERIOR A 1,0g/100g (UM GRAMA POR CEM GRAMAS) E INFERIOR A 8,0g/100g (OITO GRAMAS POR CEM GRAMAS);

2.3.2 - PROTEÍNAS NOS SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS: MÍNIMO DE 34,0g/100g TRINTA E QUATRO GRAMAS POR CEM GRAMAS);

2.3.3 - SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS: MÍNIMO DE 20,0g/100g (VINTE GRAMAS POR CEM GRAMAS);

2.3.4 – SÓLIDOS LÁCTEOS TOTAIS: MÍNIMO DE 24,0g/100g (VINTE E QUATRO GRAMAS POR CEM GRAMAS);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.4.3 - AUSÊNCIA DE COLOSTRO, SANGUE OU PUS;

2.4.4 - AUSÊNCIA DE ANTISSÉPTICOS, ANTIBIÓTICOS, CONSERVADORES E NEUTRALIZANTES;

2.4.5 - AUSÊNCIA DE HORMÔNIOS E TOXINAS MICROBIANAS;

2.4.6 - AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS E METAIS EM QUANTIDADES SUPERIORES ÀS ESTABELECIDAS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA;

2.5 - MICROBIOLÓGICAS:

2.5.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.6 - TOXICOLÓGICAS:

2.6.1 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.





3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: CADA UNIDADE DEVE ESTAR EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, HERMETICAMENTE FECHADA E LACRADA EM MATERIAL MULTILAMINADO CARTONADO, ATÓXICO, ÍNTEGRO, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - PESO LÍQUIDO DE 395 GRAMAS.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; 5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ

ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO



PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO:

PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ

SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO C/395g



1115364 - MACARRÃO CURTO COM OVOS TIPO PARAFUSO

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

- 1.1 - MACARRÃO CURTO TIPO PARAFUSO, CONSISTENTE, DE SUPERFÍCIE LISA;
- 1.2 – PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, SÊMOLA/SEMOLIA DE TRIGO OU SÊMOL A/SEMOLINA DE TRIGO DURAM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

- 2.1.1 - AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, PARASITAS;
- 2.1.2 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;
- 2.1.3 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

- 2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;
- 2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;
- 2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);
- 2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

- 2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.4 - COMPOSIÇÃO:

2.4.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

- 2.4.1.1 - SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS;

2.4.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

- 2.4.2.1 - CORANTES NATURAIS URUCUM E/ OU CÚRCUMA;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

- 2.5.1 - COZIMENTO EM ATÉ 10 MINUTOS, PERMANECENDO TIPO """"ALL DENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

- 3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180

DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO

MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ

SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO

ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - NÚMERO DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER

APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.1 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES

NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃOS/

EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS

DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DE REDE OFICIAL DO

MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA

SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU

LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO

QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ

SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A

PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PARAFUSO

**ID Produto: 1115363    Descrição: MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PENNE**

1115363- MACARRÃO CURTO COM OVOS TIPO PENNE

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - MACARRÃO CURTO TIPO PENNE, CONSISTENTE, DE SUPERFÍCIE LISA;

1.2 - PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, SÊMOLA/SEMOLIA DE TRIGO OU SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO DURAM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, PARASITAS;

2.1.2 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.3 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.4 - COMPOSIÇÃO:

2.4.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

2.4.1.1 - SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS;

2.4.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

2.4.2.1 - CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM ATÉ 10 MINUTOS, PERMANECENDO TIPO """"ALL DENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - NÚMERO DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.1 A 2.5, SE

SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA

SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃOS/

EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS

DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DE REDE OFICIAL DO

MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA

SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU

LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO

QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM

VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE

VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO

PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O

PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;



8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ

SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MACARRÃO CURTO C/OVOS TIPO PENNE

**ID Produto: 1115365    Descrição: MACARRÃO LONGO NINHO TIPO TALHARIM 500g**

1115365 - MACARRÃO LONGO COM OVOS NINHO TIPO TALHARIM - 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – MACARRÃO NINHO TIPO TALHARIM, CONSISTENTE, DE SUPERFÍCIE LISA;

1.2 - PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, SÊMOLA/SEMOLIA DE TRIGO OU SÊMOLA/ SEMOLINA DE TRIGO DURAM.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, PARASITAS;

2.1.2 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.3 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;



2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.4 - COMPOSIÇÃO:

2.4.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

2.4.1.1 - SÊMOLA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS;

2.4.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

2.4.2.1 - CORANTES NATURAIS URUCUM E/ OU CÚRCUMA;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM ATÉ 10 MINUTOS, PERMANECENDO TIPO """"ALL DENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO Sesi DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER ATÓXICA, INCOLOR, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/ OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - NÚMERO DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.1 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃOS/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DE REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O Sesi REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O Sesi PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A

SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MACARRÃO LONGO NINHO TIPO TALHARIM 500g

**ID Produto: 1115362**    **Descrição: MAIONESE C/500g**

1115362 - MAIONESE COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - É O PRODUTO CREMOSO EM FORMA DE EMULSÃO ESTÁVEL, ÓLEO EM ÁGUA, PREPARADO A PARTIR DE ÓLEO(S) VEGETAL(IS), ÁGUA E OVOS PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, DEVE SER ACIDIFICADO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER CONSTITUÍDO DE ESPECIARIAS GENUINAS E PURAS, SÃS E LIMPAS, DEVENDO CORRESPONDER ÀS SUAS CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS NORMAIS E ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS;

2.1.2 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: ÓLEO VEGETAL, OVOS PREFERENCIALMENTE PASTEURIZADOS (GEMA E/OU CLARA), VINAGRE E/OU SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, SAL, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: AMIDO E/OU AMIDO MODIFICADO, ÁGUA, MOSTARDA;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: LISO E CREMOSO;

2.2.2 - COR: CREME E AMARELO CLARO;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS EMACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES (120 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 96 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: CADA FRASCO DEVE ESTAR EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, HERMETICAMENTE FECHADA E LACRADA EM MATERIAL DE POLIETILENO, ATÓXICO, ÍNTEGRO, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO, COM CAPACIDADE PARA 500g;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS

DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE OS RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAREM UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUALIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

MAIONESE C/500g

**ID Produto: 1115361    Descrição: MILHO VERDE 170g**



1115361 - MILHO VERDE 170g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - OS GRÃOS SÃO PROVENIENTES DA ESPÉCIE ZEA MAYS L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER DE TAMANHO E FORMA REGULAR E NÃO APRESENTAR UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS;

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

2.2.1 - ASPECTO: PRÓPRIO;

2.2.2 - COR: AMARELO;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;

2.3 - MICROSCÓPICAS;

2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.4 - MICROBIOLÓGICAS:

2.4.1 - O MILHO EM CONSERVA, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES NAS EMBALAGENS (ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS OU QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO).

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO Sesi DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO PODE SER CARTONADA LAMINADO OU CARTÃO DUPLEX OU LATA OU SACHÊ;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA;

4.3 - PESO DRENADO: 170 GRAMAS, PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM PESO DRENADO DE ATÉ 200 GRAMAS.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO;

5.2.9 - PESO DRENADO;

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER

APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES

NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/  
EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS  
DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR  
LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS  
CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA  
FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES  
FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA  
AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM  
VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE,  
PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE

QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ

DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE. "

MILHO VERDE 170g

**ID Produto: 1115360    Descrição: ÓLEO VEG. SOJA REFINADO TIPO 1 - C/900mL**

1115360 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO TIPO 1 COM 900mL

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO ALIMENTÍCIO CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS OBTIDOS UNICAMENTE DE GRÃOS DA ESPÉCIE GLYCINE MAX (L) MERRILL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE E OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - O PRODUTO PODERÁ CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LIPÍDEOS, TAIS COMO FOSFOLIPÍDEOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL;

2.1.2 - DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO A 25°C: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO;

2.2.3 - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO;

2.2.4 - ISENTO DE RANÇO, ODORES E SABORES ESTRANHOS;



2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - PONTO DE FUMAÇA (°C): 210;

2.3.2 - ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ/ kg): 2,5;

2.3.3 - ÍNDICE DE ACIDEZ (MG KOH/ G): 0,20;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS: NEGATIVA;

2.4.2 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS  
MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAS À SAÚDE HUMANA;

2.5 - TOXICOLÓGICAS:

2.5.1 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES

FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO  
ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO  
DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - FRASCO DE 900mL, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM  
A QUALIDADE DO PRODUTO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO  
VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS  
SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

ÓLEO VEG. SOJA REFINADO TIPO 1 - C/900mL



**ID Produto: 1115355**    **Descrição: QUEIJO PARMESÃO RALADO C/100g**

1115355 - QUEIJO PARMESÃO RALADO COM 100g

**1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 - O QUEIJO PARMESÃO É UM QUEIJO DE MASSA COZIDA, SEM OLHADURA (BURACOS NO QUEIJO) TEXTURA DURA, SABOR FORTE, BAIXO TEOR DE UMIDADE E TEXTURA GRANULAR RESULTANTE DA GRANDE RETIRADA DO SORO.

**2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO RALADO:**

**2.1 - GERAIS:**

2.1.1 - É UM PRODUTO OBTIDO POR ESFARELAMENTO OU RALAGEM DA MASSA DO QUEIJO PARMESÃO, QUE APRESENTA EM MÉDIA A SEGUINTE COMPOSIÇÃO: 32% A 35,9% DE UMIDADE, 22% A 24% DE GORDURA, TEOR DE SAL VARIA DE 2% A 3,5%, PH ENTRE 5,3 E 5,5;

2.1.2 - SUA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA É LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO OU PADRONIZADO, FERMENTO LÁTICO, CLORETO DE SÓDIO E/OU CLORETO DE POTÁSSIO E/OU CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, COAGULANTES APROPRIADOS;

2.1.3 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL LEITE EM PÓ INTEGRAL, ADITIVOS AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

**2.2 - SENSORIAIS DO PRODUTO RALADO:**

2.2.1 - TEXTURA: QUEBRADIÇA E GRANULOSA;

2.2.2 - COR: LIGEIRAMENTE AMARELA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: SALGADO, LIGEIRAMENTE PICANTE;

**2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

2.3.1 - ISENTO DE SUJIDADES, MICROORGANISMOS CONTAMINANTES, INSETOS E ROEDORES.

**3 - PRAZO DE VALIDADE:**

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES (120 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 96 DIAS NO MÍNIMO).

**4 - EMBALAGEM:**

4.1 - PRIMÁRIA: EM POLIÉSTER E POLIETILENO, FAZ-SE NECESSÁRIO O USO DE

VÁCUO EM PELÍCULAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR QUE A GORDURA EXPOSTA SE OXIDE, DEIXANDO O QUEIJO COM O GOSTODE RANÇO, COM CAPACIDADE PARA 100g;  
4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, CONTER OS SEGUINTES ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.7 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS

LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM



VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO

CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ

DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE."

QUEIJO PARMESÃO RALADO C/100g

**ID Produto: 1115354    Descrição: SAL REFINADO IODADO TIPO 1**

1115354 - SAL REFINADO IODADO TIPO 1

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO

PARA CONSUMO HUMANO: CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, ADICIONADO OBRIGATORIAMENTE DE IODO.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA À RESPECTIVA CLASSIFICAÇÃO;

2.1.2 - ISENTO DE

SUJIDADES, MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS E OUTRAS IMPUREZAS CAPAZES DE PROVOCAR ALTERAÇÕES NO ALIMENTO OU QUE INDIQUEM EMPREGO DE UMA

TECNOLOGIA INADEQUADA, TORNANDO-SE NOCIVO À SAÚDE HUMANA;

2.1.3 - PARA A PURIFICAÇÃO DO SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.4 - O TEOR DE IODO DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR A 15 (QUINZE)

MILIGRAMAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45 (QUARENTA E CINCO) MILIGRAMAS DE IODO POR QUILOGRAMA DE PRODUTO;

2.1.5 - PODERÃO SER UTILIZADOS NO SAL ADITIVOS INTENCIONAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, OBEDECENDO OS LIMITES FIXADOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: INODORO;

2.2.4 - SABOR: SALINO-SALGADO CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 0,2%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS

ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAS À SAÚDE;

2.5 - TOXICOLÓGICAS:

2.5.1 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA, COM CAPACIDADE PARA 1kg;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO

VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS;

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.5, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM E DEMAIS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE



QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O SESI

PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ

DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

SAL REFINADO IODADO TIPO 1

**ID Produto: 1115386    Descrição: ERVILHA SECA TIPO 1 - C/500g**

1115386 - ERVILHA SECA TIPO 1 COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – ERVILHA SÃO OS GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PISUM SATIVUM, L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 98% (NOVENTA E OITO POR CENTO) DE GRÃOS

NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 15%;



2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COCÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA - EBULIÇÃO SIMPLES POR 30-40 MINUTOS COM

100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 100%;

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

ERVILHA SECA TIPO 1 - C/500g

**ID Produto: 1115382    Descrição: FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - C/500g**

1115382 - FEIJÃO BRANCO TIPO 1 COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – FEIJÃO BRANCO TIPO 1 IN NATURA É O GRÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 97% (NOVENTA E SETE POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS.

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA.

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 14%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%.

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:

2.5.1 - COZIMENTO EM PANELA DE PRESSÃO POR 25-40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 150%.

2.6 - COMPLEMENTARES:

2.6.1 - DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS: AUSÊNCIA;

2.6.2 - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30PPB;

2.6.3 - BAGAS DE MAMONA OU OUTRAS SEMENTES TÓXICAS: AUSÊNCIA.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A



SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - C/500g

**ID Produto: 1115371**    **Descrição: GRÃO DE BICO - C/500g**

1115371 - GRÃO DE BICO - PACOTE COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – GRÃO DE BICO É O GRÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DA ESPÉCIE CICER ARIETINUM L.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - SER DE SAFRA CORRENTE;

2.1.2 - CONSTITUÍDO DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE

CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (CRU E COZIDO);

2.2.4 - SABOR COZIDO: CARACTERÍSTICO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13%;

2.3.2 - FERMENTAÇÃO, MOFO E ODORES ESTRANHOS: ISENTO;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,5%

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

2.5 - TESTE DE COZÇÃO:



2.5.1 - COZIMENTO EM PAINEL DE PRESSÃO POR 25-40 MINUTOS COM 100% DE GRÃOS COZIDOS;

2.5.2 - RENDIMENTO (VOLUME) - MÍNIMO 150%.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.5 QUANDO SOLICITADO;

6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDADA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.





GRÃO DE BICO - C/500g

**ID Produto: 1115359**    **Descrição: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA**

1115359 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CLARA

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – OBTIDA A PARTIR DA PARTE PROTEICA DA SOJA, DEVENDO APRESENTAR-SE NA FORMA DE GRÂNULOS OU FLOCOS PEQUENOS;

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.2 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFOS, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.3 – DEVE ATENDER ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CLARA CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 – TEOR DE PROTEÍNA b.s. (Nx6,25): MÍNIMO 50,0% (G/100g);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO

ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 400g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU

LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO;

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO;

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA

**ID Produto: 1115358    Descrição: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA**

1115358 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – OBTIDA A PARTIR DA PARTE PROTEICA DA SOJA, DEVENDO APRESENTAR-SE NA FORMA DE GRÂNULOS OU FLOCOS PEQUENOS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - LIVRE DE SUJIDADES, DE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS;

2.1.2 - SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFOS, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE;

2.1.3 – DEVE ATENDER ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: ESCURA CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 – TEOR DE PROTEÍNA b.s. (Nx6,25): MÍNIMO 50,0% (G/ 100g);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;

4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 400g.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS QUANDO SOLICITADAS;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/ EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO:

PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO.

NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM



LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA

**ID Produto: 1121455    Descrição: BISCOITO DE POLVILHO SALGADO 40g**

1121455 - BISCOITO DE POLVILHO SALGADO 40g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHAS, AMIDO, FÉCULAS FERMENTADASOU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.

2.1.2 - SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS: MAL COZIDOS, QUEIMADOS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS;

2.1.3 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: POLVILHO E/OU AMIDO MODIFICADO DE MANDIOCA E OVOS;

2.1.4 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL: FARINHA DE SOJA, GORDURA VEGETAL, ÓLEO VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, LEITE, SOREO DE LEITE, ÁGUA, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO;

2.1.5 - COMPOSIÇÃO ISENTA: CORANTES E AROMAS.

2.1.6 - OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: MASSA TORRADA;

2.2.2 - COR: PRÓPRIA;

2.2.3 - ODOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - SABOR: PRÓPRIO.

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA;

2.3.1 - ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL: MÁXIMO 2,0mL/100g;

2.3.2 - UMIDADE:MÁXIMO 14%

2.3.3 - RESÍDUO MINERAL FIXO: MÁXIMO 3,0% P/P (DEDUZIDO O SAL);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.4.1 - BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME: MÁXIMO 5X10<sup>6</sup>/G;

2.4.2 - BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO 10<sup>2</sup>/G;

2.4.3 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS;

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES (150 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO

ENTREGUE NA

UNIDADE DO Sesi DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE

(VENCIMENTO PARA 120 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE,

VEDADA, COM CAPACIDADE

PARA 40g;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO

ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO;

5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:

5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.3.2 - DATA DE VALIDADE;

5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4, QUANDO SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS;

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O Sesi REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;





8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

BISCOITO DE POLVILHO SALGADO 40g

**ID Produto: 1121464    Descrição: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 100g**

1121464 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - É O PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ GÁS AUMENTANDO O VOLUME DA MASSA.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO USADO EM PANIFICAÇÃO NA FUNÇÃO DE FERMENTO;

2.1.2 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - COMPOSIÇÃO:

2.2.1 - PODEM SER ADICIONADOS DE: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS;

2.2.2 - ADITIVOS ALIMENTARES E ENZIMAS SÃO AUTORIZADOS NA ELABORAÇÃO DO FERMENTO QUÍMICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.3 - SENSORIAIS:

2.3.1 - ASPECTO: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS;

2.3.2 - COR: BRACO;

2.3.3 - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO;

2.4 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.4.1 - DEVEM LIBERAR NO MÍNIMO, 1450 MILILITROS DE DIÓXIDO DE CARBONO

POR AMOSTRA DE 18g A 25°C E 700 MILILITROS DE MERCÚRIO;

2.5 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.5.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.6 - MICROBIOLÓGICAS:

2.6.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA

LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.7 - TOXICOLÓGICAS:

2.7.1 - OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES

FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO

ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ

TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144

DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE

SER PLÁSTICA ATÓXICA, FECHADA E COM CAPACIDADE PARA 100 GRAMAS;

4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À

CONTAMINAÇÃO

E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO,

SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE

ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO E RENDIMENTO;

5.2.9 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PRAZO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.7, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO

OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO

DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 100g

**ID Produto: 1121463    Descrição: FLOCOS DE BATATA - 1kg**

1121463 - FLOCOS DE BATATA 1kg

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PURÊ DE BATATA DESIDRATADO APÓS SUA RECONSTITUIÇÃO O PRODUTO DEVERÁ ASSEMELHAR-SE COM PURÊ PREPARADO COM BATATA IN NATURA.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E DE PARASITOS;

2.1.2 - NÃO DEVEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS;

2.1.3 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS;

2.1.4 - COMPOSIÇÃO ISENTA: CORANTES ARTIFICIAIS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PRÓPRIO;

2.2.2 - COR: PRÓPRIA;

2.2.3 - ODOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - SABOR: PRÓPRIO.

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS;

2.3.1 - AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.



3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO COM PACADIDADE PARA 1kg;  
4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;  
5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:  
5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;  
5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;  
5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;  
5.2.4 - DATA DE VALIDADE;  
5.2.5 - Nº DE LOTE;  
5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;  
5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;  
5.2.8 - MODO DE PREPARO;  
5.2.9 - PESO LÍQUIDO;  
5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:  
5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;  
5.3.2 - DATA DE VALIDADE;  
5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, QUANDO SOLICITADOS;  
6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;  
6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR



ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU

LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

FLOCOS DE BATATA - 1kg

**ID Produto: 1121457    Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 300g**



1121457 - LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE- UNIDADE DE 300g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO ESPECIALMENTE FORMULADO OU PROCESSADO, NO QUAL SE INTRODUZ MODIFICAÇÕES ADEQUADAS À UTILIZAÇÃO EM DIETAS.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO QUANDO RECONSTITUÍDO CONFORME MODO DE PREPARO NA

ROTULAGEM DEVERÁ ATINGIR OS PADRÕES DE BEBIDA LÍQUIDA;

2.1.2 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - COMPOSIÇÃO:

2.2.1 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE,

VITAMINAS E MINERAIS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO;

2.2.2 - DEVERÁ APRESENTAR A QUANTIDADE DE LACTOSE IGUAL OU MENOR A 100

MILIGRAMAS POR 100 GRAMAS OU MILILITROS DO

ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO, DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE PREPARO DO FABRICANTE.

2.2.3 - INGREDIENTES ISENTOS: LACTOSE;

2.3 - SENSORIAIS:

2.3.1 - ASPECTO: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS;

2.3.2 - COR: BRANCA AMARELADA;

2.3.3 - ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, CARACTERÍSTICO;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.5 - MICROBIOLÓGICAS:

2.5.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA

LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.6 - TOXICOLÓGICAS:

2.6.1 - OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS: ATENDER

AOS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO



ENTREGUE NA

UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE  
(VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE ÚNICO USO,  
HERMÉTICOS E QUE  
CONFIRAM A PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA CONTAMINAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA  
300g;
- 4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À  
CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO  
ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

- 5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;
- 5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:
- 5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;
- 5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;
- 5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;
- 5.2.4 - DATA DE VALIDADE;
- 5.2.5 - Nº DE LOTE;
- 5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- 5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;
- 5.2.8 - MODO DE PREPARO E RENDIMENTO;
- 5.2.9 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PRAZO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA  
EMBALAGEM;
- 5.2.10 - CARIMBO PADRONIZADO DO SIF;
- 5.2.11 - NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

- 6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.6, SE  
SOLICITADO.
- 6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA  
SOLICITAÇÃO;
- 6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR  
ÓRGÃO/EMPRESA DE





CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE

CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS

CREENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 300g



1121459 - MILHO PARA PIPOCA TIPO 1 - PACOTE COM 500g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - MILHO DE PIPOCA DE GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE ZEA MAYS L;

1.2 - CAPACIDADE DE ESTOURAR, TRANSFORMANDO -SE EM PIPOCA, QUANDO SUBMETIDO À TEMPERATURA DE 180°C.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - POSSUIR 95% (EM PESO) DE GRÃOS AMARELOS, AMARELO PÁLIDO OU AMARELO ALARANJADO;

2.1.2 - ENQUADRAMENTO DO TIPO 1;

2.1.3 - OS GRÃOS DEVERÃO SER FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SÃO, LIMPO E SECO;

2.1.4 - INGREDIENTES: MILHO DE PIPOCA;

2.1.5 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO (QUANDO ESTOURADO);

2.2.4 - SABOR: CARACTERÍSTICO (QUANDO ESTOURADO);

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - UMIDADE: MÁXIMO DE 13,5%;

2.3.2 - GRÃOS QUEBRADOS: MÁXIMO 2%;

2.3.3 - IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 0,3%;

2.3.4 - VALOR MÍNIMO DE CAPACIDADE DE EXPANSÃO: 30mL/G (RELAÇÃO VOLUME DE PIPOCA ESTOURADA E O PESO DE GRÃOS UTILIZADOS);

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.4.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO



ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO  
TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, INCOLOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, RESISTENTE, VEDADA;
- 4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA;
- 4.3 - EMBALAGENS COM CAPACIDADE DE 500g.

5 - ROTULAGEM:

- 5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;
- 5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:
  - 5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;
  - 5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;
  - 5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;
  - 5.2.4 - DATA DE VALIDADE;
  - 5.2.5 - Nº DE LOTE;
  - 5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;
  - 5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;
  - 5.2.8 - MODO DE PREPARO;
  - 5.2.9 - PESO LÍQUIDO;
- 5.3 - NOTA: NO FARDO DEVERÁ CONSTAR:
  - 5.3.1 - DATA DE FABRICAÇÃO;
  - 5.3.2 - DATA DE VALIDADE;
  - 5.3.3 - NÚMERO DO LOTE.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

- 6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.4 QUANDO SOLICITADO;
- 6.2 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- 6.3 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA



SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;  
6.4 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS;

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - O PRODUTO DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/MINISTÉRIO DA SAÚDE E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO;

8.3 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

MILHO P/PIPOCA TIPO 1 - 500g

**ID Produto: 1121461    Descrição: PÓ P/PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO**

1121461 - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO - 380 A 400g



1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - MISTURA DE INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE BEBIDA COM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. O PRODUTO RESUNTANTE APÓS O PREPARO DEVE SER O MENSIONADO NA DESIGNAÇÃO DA MISTURA.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: AÇÚCAR, MATODEXTRINA E AROMATIZANTES;

2.1.2 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL: VITAMINAS, MINERAIS, POLPA DE MORANGO, ESPESSANTES, AMIDO DE MILHO, CORANTE, SORO DE LEITE, ÁGUA, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO CARACTERÍSTICO;

2.2.2 - COR: ROSADA;

2.2.3 - ODOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - SABOR: DOCE, CARACTERÍSTICO DE MORANGO;

2.2.5 - TEXTURA: CARACTERÍSTICA;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO;

4.2 - PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS COM CAPACIDADE ENTRE 380 A 400g;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - MODO DE PREPARO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3 QUANDO  
SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA  
SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR  
ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO  
OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO  
MINISTÉRIO DA SAÚDE OU  
LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE  
ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS  
UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO  
QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM  
VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:



8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO VERIFICANDO PESO, EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E DEMAIS CARACTERÍSTICAS. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

PÓ P/PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO

**ID Produto: 1121458    Descrição: MAIONESE EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN**

1121458 - MAIONESE EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - É O PRODUTO

CREMOSO EM FORMA DE EMULSÃO ESTÁVEL, ÓLEO EM ÁGUA, PREPARADO A PARTIR DE ÓLEO(S) VEGETAL(IS), ÁGUA E OVOS PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, DEVE SER ACIDIFICADO.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - DEVE SER CONSTITUÍDO DE ESPECIARIAS GENUINAS E PURAS, SÃS E LIMPAS, DEVENDO

CORRESPONDER ÀS SUAS CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS NORMAIS E ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS;

2.1.2 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: ÓLEO VEGETAL,



OVOS PREFERENCIALMENTE PASTEURIZADOS (GEMA E/OU CLARA), VINAGRE E/OU SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, SAL, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.3 - INGREDIENTES OPCIONAIS: AMIDO E/OU AMIDO MODIFICADO, ÁGUA, MOSTARDA;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: LISO E CREMOSO;

2.2.2 - COR: CREME E AMARELO CLARO;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS

MICROSCÓPICAS E

MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO

ENTREGUE NA UNIDADE DO

SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO

PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: SACHÊ, COM CAPACIDADE DE 7 A 8g;

4.2 - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 168 UNIDADES, PODENDO VARIAR

A QUANTIDADE EM ATÉ 20%, PARA MENOS OU PARA MAIS;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO

À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO

ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS

SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;



5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE OS RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAREM UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA



SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUALIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

MAIONESE EM SACHÊ 7 A 8g

**ID Produto: 1121460    Descrição: MOSTARDA EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN**

1121460 - MOSTARDA EM SACHÊ 7 A 8g - CX 168 UN

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO PREPARADO A PARTIR DA HOMOGENEIZAÇÃO DE SEMENTES DE MOSTARDA OU MOSTARDA EM PÓ COM OUTROS INGREDIENTES.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: SEMENTE DE MOSTARDA E VINAGRE;

2.1.1 - INGREDIENTES OPCIONAIS: ESPECIARIAS, AÇÚCAR E SAL;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: PRÓPRIO;

2.2.2 - COR: PRÓPRIO;

2.2.3 - SABOR: PRÓPRIO;

2.2.4 - ODOR: PRÓPRIO;

2.3 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.3.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.3.2 - AUSÊNCIA DE INSETOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O

PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO

PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: SACHÊ, COM CAPACIDADE DE 7 A 8g;

4.2 - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 168 UNIDADES, PODENDO VARIAR A QUANTIDADE EM ATÉ 20%, PARA MENOS OU PARA MAIS;

4.3 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU

DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVERÁ SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - LISTA DE INGREDIENTES;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.3, SE SOLICITADO;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE

PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS



PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, LISTA DE INGREDIENTES, EMBALAGEM, ROTULAGEM

E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE OS RESULTADOS DAS ANÁLISES INDICAREM UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO

DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUALIDADE SOLICITADA POR CADA UNIDADE.

MOSTARDA EM SACHÊ 7 A 8g

**ID Produto: 1121462    Descrição: VINAGRE DE MAÇÃ - 750mL C/ESPECIFICAÇÕES**

1121462 - VINAGRE DE MAÇÃ - 750mL

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTA.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO DE FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO DE FRUTAS;

2.1.2 - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, ÁGUA POTÁVEL E CONSERVANTES;

2.1.3 - COMPOSIÇÃO OPCIONAL: SAL E ADITIVOS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.1.4 - COMPOSIÇÃO ISENTA: AROMATIZANTE SINTÉTICO E CORANTE ENOCIANINA (INS 163ii);

2.1.5 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS;

2.2 - SENSORIAIS:

2.2.1 - ASPECTO: AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS À SUA NATUREZA E COMPOSIÇÃO;

2.2.2 - COR: CARACTERÍSTICA;

2.2.3 - ODOR: CARACTERÍSTICO;

2.2.4 - SABOR: DE ACORDO COM A MATÉRIA PRIMA DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO;

2.3 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.3.1 - ÁCIDEZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (G/100ML): MÍNIMO 4,0;

2.3.2 - ÁLCOOL (% V/V) A 20°C: MÁXIMO 1,0;

2.3.3 - CINZAS (G/L): MÍNIMO: 1,0 E MÁXIMO: 5,0;

2.3.4 - EXTRATO SECO REDUZIDO (G/L): MÍNIMO: 6,0;

2.3.5 - SULFATOS: MÁXIMO: 1,0;

2.4 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.4.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAS À SAÚDE HUMANA;

2.5 - TOXICOLÓGICAS:

2.5.1 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: DEVE CONSIDERAR OS PARÂMETROS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO

ENTREGUE NA UNIDADE DO

SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO DE VALIDADE (VENCIMENTO

PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

4.1 - FRASCO DE 750mL, SEM APRESENTAR DANOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO.

5 - ROTULAGEM:

5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE  
ITENS:

5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;

5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;

5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;

5.2.4 - DATA DE VALIDADE;

5.2.5 - Nº DE LOTE;

5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;

5.2.8 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO;

5.2.9 - PESO LÍQUIDO.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.5, SE SOLICITADOS;

6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;

6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;

6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;

6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:



7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO;

7.2 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER DE USO EXCLUSIVO DE ALIMENTOS.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

VINAGRE DE MAÇÃ - 750mL

**ID Produto: 1115369    Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL C/400g**

1115369 - LEITE EM PÓ INTEGRAL COM 400g

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E PRÓPRIO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. DEVE SER DE PROCEDÊNCIA NACIONAL.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 - GERAIS:

2.1.1 - PRODUTO QUANDO RECONSTITUÍDO CONFORME MODO DE PREPARO NA ROTULAGEM DEVERÁ ATINGIR OS PADRÕES DE LEITE INTEGRAL;

2.1.2 - A ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES VIGENTES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, FABRICAÇÃO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.

2.2 – COMPOSIÇÃO:

2.2.1 – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: DEVERÁ CONTER SOMENTE PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS MINERAIS DO LEITE;

2.2.2 – ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO SÃO AUTORIZADOS NA ELABORAÇÃO DO LEITE EM PÓ DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.3 - SENSORIAIS:

2.3.1 - ASPECTO: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS;

2.3.2 - COR: BRANCA AMARELADA;

2.3.3 - ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, CARACTERÍSTICO;

2.4 - FÍSICO-QUÍMICA:

2.4.1 - GORDURA: MAIOR OU IGUAL A 26,0% M/M;

2.4.2 - UMIDADE: MÁXIMO DE 5% M/M;

2.4.3 – TEOR DE PROTEÍNAS DO LEITE NO EXTRATO SECO DESENGORDURADO: MÍNIMO DE 34% M/M;

2.4.4 - ÍNDICE DE SOLUBILIDADE (ml): MÁXIMO DE 1,0;

2.4.5 - ACIDEZ TITULÁVEL: (ml NAOH 0,1N/ 10g DE SÓLIDOS NÃO GORDUROSOS): MÁXIMO 18,0;

2.5 - MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

2.5.1 - PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE;

2.6 - MICROBIOLÓGICAS:

2.6.1 - SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE;

2.7 – TOXICOLÓGICAS:

2.7.1 – OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS: ATENDER AOS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3 - PRAZO DE VALIDADE:

3.1 - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (180 DIAS), SENDO QUE O PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE DO SESI DEVERÁ TER NO MÍNIMO 80% DO TOTAL DO PRAZO



DE VALIDADE (VENCIMENTO PARA 144 DIAS NO MÍNIMO).

4 - EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE SER ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL, CONSTITUÍDO POR FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIESTER E ALUMÍNIO, HERMETICAMENTE FECHADO E COM CAPACIDADE PARA 400 GRAMAS;
- 4.2 - A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO, SERÁ RECUSADA.

5 - ROTULAGEM:

- 5.1 - O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
- 5.2 - A ROTULAGEM DEVE SER CLARA E UNIFORME, DEVENDO CONTER OS SEGUINTE ITENS:
- 5.2.1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA;
- 5.2.2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;
- 5.2.3 - DATA DE FABRICAÇÃO;
- 5.2.4 - DATA DE VALIDADE;
- 5.2.5 - Nº DE LOTE;
- 5.2.6 - CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- 5.2.7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;
- 5.2.8 - MODO DE PREPARO E RENDIMENTO;
- 5.2.9 - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PRAZO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM;
- 5.2.10 - CARIMBO PADRONIZADO DO SIF;
- 5.2.11 - NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

6 - LAUDOS E AMOSTRAS:

- 6.1 - DEVERÃO SER APRESENTADOS LAUDOS DOS ITENS 2.2 A 2.7, SE SOLICITADO;
- 6.2 - AS ANÁLISES NÃO PODERÃO TER DATA INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DA SOLICITAÇÃO;
- 6.3 - A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR LAUDO CONCLUSIVO EMITIDO POR ÓRGÃO/EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA COMPROVANDO OS DADOS DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- 6.4 - OS LAUDOS DEVERÃO SER EMITIDOS POR LABORATÓRIOS DA REDE OFICIAL DO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MINISTÉRIO DA



SAÚDE PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA FINS DE REGISTRO/ CONTROLE OU LABORATÓRIOS PERTENCENTES ÀS UNIVERSIDADES FEDERAIS OU ESTADUAIS;  
6.5 - A EMPRESA DEVERÁ FORNECER AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO DO PRODUTO QUANDO SOLICITADO.

7 - TRANSPORTE:

7.1 - O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS IMPRESCINDÍVEIS A SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

8 - CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1 - O SESI REALIZARÁ CONTROLE DE QUALIDADE, VERIFICANDO: PESO, EMBALAGEM, COCÇÃO E DEMAIS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. NO CASO DE NÃO CORRESPONDER AS EXIGÊNCIAS DO CONTROLE DE QUALIDADE, O PRODUTO SERÁ REPROVADO E DEVERÁ SER REPOSTO;

8.2 - NOTA: O SESI PODERÁ SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO LAUDO EM LABORATÓRIO OFICIAL PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E TESTE DE COCÇÃO, DEVENDO A EMPRESA FORNECEDORA ARCAR COM OS CUSTOS. SE O RESULTADO DAS ANÁLISES INDICAR UM PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL, DEVERÁ PROCEDER A IMEDIATA SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO.

9 - DATA DE ENTREGA:

9.1 - O PRAZO PARA A PRIMEIRA ENTREGA SERÁ DE NO MÁXIMO 30 DIAS APÓS A SELEÇÃO DO FORNECEDOR. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE ACORDO COM A QUANTIDADE SOLICITADA POR UNIDADE.

LEITE EM PÓ INTEGRAL C/400g

ANEXO D - RELAÇÃO DE INSUMOS E MARCAS DE REFERÊNCIA			
INSUMOS			MARCAS DE REFERÊNCIA
		UND. MEDIDA	19/03/2024
1	Açúcar refinado tipo 1	Pac 1kg	Alto Alegre, Caravelas, Da Barra, Guarani, União, Globo ou equivalente.
2	Arroz agulhinha tipo 1	Pac 5kg	Camil, Meu Biju, Namorado, Prato Fino, Tio João, Butuí ou equivalente.
3	Arroz integral longo tipo 1	Pac 1kg	Camil, Máximo, Meu Biju, Namorado, Prato Fino, Tio João ou equivalente.
4	Azeite de oliva extra virgem	Und 500ml	Andorinha, Carbonell, Gallo, La Espanhola, Renata, Cocinero ou equivalente.
5	Azeitona verde sem caroço	Und 155g	Campo Belo, Castelo, Cêpera, Raiola, Ting ou equivalente.
6	Batata frita palha industrializada tradicional	Und 105 a 120g	Yoki, Visconti, Ekma chips ou equivalente.
7	Bebida de soja sem lactose em pó	Und 300g	Supra Soy, Soymilke, SoyLait ou equivalente.
8	Biscoito de polvilho salgado	Und 40g	Cassini, Real, Biscoitone ou equivalente.
9	Café solúvel granulado	Und 40g	Melitta, Nestlé, Pilão, Iguaçú, Três corações ou equivalente.
10	Catchup sachê	Cx	Heinz, Hellmann's, Hemmer ou equivalente.
11	Cereal em flocos com açúcar	Und 300g	Alcafoods, Kellogs, Nestlé ou equivalente.
12	Cogumelo fatiado em conserva	Und 1kg	Ting, Campo Belo, Yguara ou equivalente.
13	Chocolate em pó com 32% a 35% de cacau	Und 1kg	Harald, Mavalerio, Qualimax, Nutrimax, Pro cooking ou equivalente.
14	Granulado macio	Und 1kg	Harald, Mavalerio ou equivalente.
15	Creme de leite 15 a 25% de gordura	Und 200g	Nestlé, Itambé, Elegê, Batavo, Frimesa, Piracanjuba, Mococa ou equivalente.
16	Doce de leite cremoso	Und 400g	Aviação, Frimesa, La Sereníssima, Veneza, Itambé ou equivalente.
17	Ervilha em conserva	Und 170g	Quero, Predilecta, Bonare, Knorr, Stella D'oro ou equivalente.
18	Ervilha partida tipo 1	Pac 500g	Camil, Kicaldo, Yoki, Hikari, Urbano ou equivalente.
19	Extrato de tomate	Und 1,02kg	Elefante, Quero, Predilecta ou equivalente.
20	Farinha de mandioca torrada	Pac 500g	Hikari, Yoki, Deusa, Kisabor ou equivalente.
21	Farinha de trigo tipo 1	Und 1kg	Dona Benta, Sol, Renata, Globo ou equivalente.
22	Feijão branco tipo 1	Pac 500g	Camil, Kicaldo, Yoki, Hikari, Broto legal, Urbano ou equivalente.
23	Feijão carioca tipo 1	Und 1kg	Camil, Broto Legal, Namorado, Nene, Pop, Solito ou equivalente.
24	Feijão fradinho tipo 1	Pac 500g	Camil, Kicaldo, Hikari ou equivalente.
25	Feijão preto tipo 1	Und 1kg	Camil, Broto Legal, Namorado, Nene, Solito ou equivalente.
26	Fermento químico	Und 100g	Royal, Dona Benta, Dr. Oetker, Fleischmann ou equivalente.
27	Flocos de batata	Und 1 Kg	NutriMax, Nutrimental, Deli Foods ou equivalente.
28	Gelatina em pó (abacaxi, cereja, framboesa, limão, morango, uva)	Pac 1kg	Uniflavors, Qualimax, Bondeli, Cri Alimentos ou equivalente.
29	Grão de bico	Pac 500g	Camil, Kicaldo, Yoki, Hikari, Urbano ou equivalente.
30	Leite condensado semidesnatado	Und 395g	Nestlé, Elegê, Piracanjuba, Italac ou equivalente.
31	Leite em pó integral	Und 400g	Elegê, Itambé, Italac, Nestlé, Nutricional, La Sereníssima, Jussara ou equivalente.
32	Leite em pó integral zero lactose	Und 300g	Itambé, La Serenissima, Parmalat ou equivalente.
33	Lentilha tipo 1	Pac 500g	Camil, Kicaldo, Yoki, Hikari, Urbano ou equivalente.
34	Macarrão curto com ovos gravata	Pac 500g	Adria, Barilla, Dona Benta, Renata ou equivalente.
35	Macarrão curto com ovos parafuso	Pac 500g	Adria, Barilla, Dona Benta, Petybon Renata, Santa Amália ou equivalente.
36	Macarrão curto com ovos penne	Pac 500g	Adria, Barilla, Dona Benta, Petybon, Renata, Santa Amália ou equivalente.
37	Macarrão longo com ovos espaguete nº 08	Pac 500g	Adria, Barilla, Dona Benta, Petybon, Renata, Santa Amália ou equivalente.
38	Macarrão longo com ovos ninho tipo talharim	Pac 500g	Adria, Barilla, Dona Benta, Petybon, Renata ou equivalente.
39	Maionese	Und 500g	Hellmans, Arisco, Soya ou equivalente.
40	Maionese sachê	Cx	Júnior, Heinz, Hellmann's ou equivalente.
41	Milho verde em conserva	Und 170g	Quero, Predilecta, Bonare, Knorr, Stella D'Oro ou equivalente.
42	Milho para pipoca tipo 1	Pac 500g	Yoki, Hikari, Camil ou equivalente.
43	Mostarda Sachê	Cx	Júnior, Hellmann's, Hemmer ou equivalente.
44	Óleo de soja refinado	Und 900ml	Liza, Qualitá, Cocamar, Leve, Soya, Saúde ou equivalente.
45	Pó para preparo de bebida sabor morango	Und 380 a 400g	Nesquik, Itlac, Apti ou equivalente.
46	Proteína texturizada de soja clara	Pac 400g	Camil, Natural Life, Sinhá ou equivalente.

47	Proteína texturizada de soja escura	Pac 400g	Camil, Natural Life, Sinhá ou equivalente.
48	Proteína texturizada de soja - grossa clara	Kg	Natu's, Jasmine, Natural Life, Grings, Terra Vitta ou equivalente.
49	Proteína texturizada de soja - grossa escura	kg	Natu's, Macroforma, Terra Vitta, Campo verde, Lugen ou equivalente.
50	Queijo parmesão ralado	Pac 100g	Vigor, Quatá, Tirolez ou equivalente.
51	Sal refinado iodado tipo 1	Kg	Cisne, Nobre, Lebre, Sosal, Marlim, Miramar, Pluma ou equivalente.
52	Vinagre de maçã	Und 750 ml	Castelo, Rosani, Maratá ou equivalente.

ANEXO E - RELAÇÃO DE UNIDADES E POLOS

POLO 1							
CE Nº	CE - Unidade	CE Nº	CE - Unidade	CE Nº	CE - Unidade	CE Nº	CE - Unidade
114	Agudos	206	Catanduva	146	Matão CAT	99	Santa Bárbara d'Oeste CAT
192	Alumínio	428	Cerquilha	323	Mirandópolis	260	Santa Cruz do Rio Pardo
348	Álvares Machado	205	Descalvado	357	Mococa	255	Santa Rita do Passa Quatro
422	Americana CAT	405	Fernandópolis	176	Mogi Guaçu CAT	138	Santo Anastácio
101	Americana 101	109	Franca CAT	227	Monte Alto	108	São Carlos
025	Andradina	267	Garça	436	Nova Odessa	407	São Carlos CAT
349	Araçatuba	237	Guararapes	283	Osvaldo Cruz	156	São João da Boa Vista
339	Araraquara CAT	437	Hortolândia	144	Ourinhos (CAT)	410	São José do Rio Preto (CAT)
303	Araras	272	Igaraçu do Tietê	380	Paraguaçu Paulista	338	São José do Rio Preto
280	Assis	420	Indaiatuba CAT	337	Pederneiras	400	São Roque
300	Avaré	124	Itapetininga	136	Penápolis	241	Sertãozinho CAT
143	Bariri	399	Itapeva	085	Piracicaba CAT	123	Sorocaba CAT
263	Barra Bonita	210	Itapira	165	Piracicaba 165	341	Sumaré
185	Barretos	31	Itu	390	Pirassununga	370	Tambaú
235	Batatais	317	Jaboticabal	334	Porto Ferreira	24	Tatuí (CAT)
296	Bauru CAT	342	Jardinópolis	268	Presidente Epitácio	299	Valinhos
358	Bauru CE 358	26	Jaú CAT	284	Presidente Prudente CAT	242	Vinhedo
110	Bebedouro	381	José Bonifácio	423	Presidente Prudente 423	23	Votorantim CAT
148	Birigui CAT	208	Leme	368	Regente Feijó	435	Votuporanga
332	Boituva	439	Lençóis Paulista	298	Ribeirão Preto CAT		
228	Botucatu CAT	408	Limeira (CAT)	259	Ribeirão Preto CE 259		
429	Brotas	005	Limeira	346	Ribeirão Preto CE 346		
403	Campinas 1 CAT	442	Limeira CE 442	83	Rio Claro CAT		
421	Campinas 2 CAT	308	Marília CAT	125	Salto	91 unidades	

LICITAÇÃO DE NÃO PERECÍVEIS - RELAÇÃO DE UNIDADES E POLOS

POLO 2

CE Nº	CE - Unidade	CE Nº	CE - Unidade
415	A.E. Carvalho CAT - SP	397	Mauá
356	Amparo	406	Mauá
12	Bragança Paulista	413	Mogi das Cruzes CAT
207	Caçapava	113	Mogi das Cruzes CE 113
438	Cajamar	417	Osasco CAT
36	Campo de Marte - SP	387	Pindamonhangaba
316	Campo Limpo Paulista	441	Registro
77	Carapicuíba	080	Ribeirão Pires
032	Catumbi - SP	433	Santana de Parnaíba
432	Cotia	166	Santo André CAT
401	Cruzeiro CAT	94	Santo André CE 094
424	Cubatão CAT	221	Santo André CE 221
426	Diadema	265	Santo André CE 265
240	Ferraz de Vasconcelos	87	Santos (CAT)
427	Guarulhos CAT	412	Santos 412
111	Ipiranga - SP	416	São Bernardo do Campo CAT
13	Itatiba	222	São Caetano do Sul CAT
160	Jacareí	182	São José dos Campos
440	Jandira	81	Suzano CE 081
021	Jundiaí	411	Taubaté CAT
355	Jundiaí	434	Tatuapé
409	Jundiaí CAT	402	Vila das Mercês
162	Lorena	414	Vila Leopoldina CAT
079	Mauá CAT		
			47 unidades



## TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

Em <%DATA.LIBERACAO.CONTRATO%>, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - Sesi, Departamento Regional de São Paulo, inscrito no CNPJ nº 03.779.133/0001-04, com sede na Avenida Paulista, nº 1313, 3º andar, Bairro da Bela Vista, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu <%REPRESENTANTE.CARGO%>, <%REPRESENTANTE.NOME%>, em face do Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº [REDACTED]/2024, resolvem Registrar o(s) Preço(s) da empresa <%PARCEIRO.NOME%>, inscrita(o) no CNPJ nº <%PARCEIRO.CNPJ%>, Inscrição Estadual <%PARCEIRO.INSCRICAO.ESTADUAL%>, com sede na <%PARCEIRO.ENDERECO%>, Bairro <%PARCEIRO.BAIRRO%>, CEP <%PARCEIRO.CEP%>, na cidade de <%PARCEIRO.CIDADE%>, Estado de <%PARCEIRO.ESTADO%>, aqui representada em conformidade com seus atos constitutivos, observadas as condições constantes do respectivo Chamamento Público, da Proposta da empresa e as indicadas neste Termo.

### 1. OBJETO E PREÇO REGISTRADO

O presente Termo tem por objeto o REGISTRO DOS PREÇOS para a contratação de empresa para o fornecimento de \_\_\_\_\_ item(ns) \_\_\_\_\_ para as unidades do Sesi-SP, conforme quantidades e especificações constantes dos pedidos de compras que, independente de transcrição, fazem parte integrante do presente ajuste.

### 2. PREÇOS

- 2.1 Os preços registrados são fixos e irrevogáveis durante a vigência do Termo de Registro de Preços, sendo, entretanto, admitido o reajuste em caso de prorrogação deste Termo, na forma do item 7.2. Além disso, é permitido o reequilíbrio econômico/financeiro na hipótese de alterações do preço registrado em relação aos valores praticados no mercado, seja em decorrência da elevação do custo dos materiais, seja pela redução dos preços praticados no mercado, conforme previsto no item 4.6 e subitens.
- 2.2 Dá-se ao presente Termo o valor estimado global de R\$ <%VALOR.TOTAL%> (<%VALOR.TOTAL.EXTENSO%>), para fins meramente referenciais.

### 3. PAGAMENTOS

- 3.1 Os pagamentos serão efetuados em 25 (vinte e cinco) dias após a data da entrega efetiva, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando estes recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente. Obs.: Os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano bissexto).





- 3.2 Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito bancário, em conta de titularidade da CONTRATADA, especificada no competente documento fiscal, ficando expressamente vedada a emissão de boletos bancários, devendo os recibos ou duplicatas originais devidamente assinadas, referentes à quitação da obrigação, serem encaminhados ao Sesi-SP.

#### 4. ALTERAÇÕES DO TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1 O Termo de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Chamamento Público, com as devidas justificativas.
- 4.2 As alterações serão procedidas mediante Termos Aditivos, que farão parte do Termo de Registro de Preços, como se nele estivessem transcritos.
- 4.3 O Registro de Preços não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos ou em função de necessidades não previstas ou por motivo de força maior.
- 4.4 O Sesi-SP poderá instaurar processos de seleção específicos para aquisição de materiais similares ao objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada preferência de fornecimento ao detentor do registro, em igualdade de condições.
- 4.5 As quantidades são estimadas, não havendo obrigatoriedade por parte do Sesi-SP, em demandar a sua aquisição total, sendo que somente serão pagos os materiais efetivamente fornecidos.
- 4.6 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Sesi-SP promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- 4.6.1 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Sesi-SP deverá:
- 4.6.1.1 convocar os fornecedores visando a negociação para redução dos preços e sua adequação ao praticado no mercado;
  - 4.6.1.2 liberar os fornecedores do compromisso assumido caso a negociação resultar frustrada; e,
  - 4.6.1.3 convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 4.6.2 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e os fornecedores, mediante requerimento devidamente comprovado, não puderem cumprir o compromisso, o Sesi-SP poderá:
- 4.6.2.1 liberar os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e,







4.6.2.2 convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.6.3 Não havendo êxito nas negociações, o Sesi-SP deverá proceder à revogação do Termo de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## 5. CANCELAMENTO DO TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
- 5.1.1 deixar de cumprir as condições do Termo de Registro de Preços;
  - 5.1.2 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e/ou,
  - 5.1.3 quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesi-SP.
- 5.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 5.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será precedido de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 5.3 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados.

## 6. PENALIDADES

- 6.1 O descumprimento de quaisquer das cláusulas deste Termo de Registro de Preços firmada com o Sesi-SP, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total deste instrumento.
- 6.2 O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente este Termo de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades dispostas no Chamamento Público (ou aqui previstas), inclusive a de suspensão do direito de contratar com o Sesi-SP e com o SENAI-SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
- 6.3 A parte que der motivo à rescisão por descumprimento das cláusulas e condições constantes deste Termo, ou ainda, que os materiais não atenderam as especificações do Chamamento Público, incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total constante neste Termo de Registro de Preços, e/ou retirada dos materiais/equipamentos e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.
- 6.4 As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.





- 6.5 O valor correspondente à multa será descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA, ou recolhido à Tesouraria do Sesi-SP, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.

## 7. VIGÊNCIA

- 7.1 O prazo de validade do Termo de Registro de Preços será de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por meio da elaboração de Termo Aditivo, até o limite de 36 (trinta e seis) meses, conforme previsto no artigo 17, §2º, do Regulamento para Contratação e Alienação – RCA do Serviço Social da Indústria – Sesi, mediante manifestação por escrito das partes, com antecedência de 30 (tinta) dias.
- 7.2 Fica convencionado que na hipótese de prorrogação da vigência do Termo de Registro de Preços, poderá, a critério das partes, ser aplicado o reajuste de preço com base no índice IPCA/IBGE, acumulado no período dos últimos 12 (doze) meses, relativo ao mês anterior do término de vigência deste Termo ou, mediante concordância entre as partes, referente ao segundo mês anterior ao vencimento do Termo, ou, ainda, por outro índice que venha a substituí-lo, caso haja a sua extinção.

## 8. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 8.1 A empresa signatária deste Termo é obrigada a aceitar, nas mesmas condições ofertadas, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.
- 8.2 As quantidades são estimadas, sendo que somente serão pagos os materiais efetivamente fornecidos.
- 8.3 O Registro de Preços, objeto deste Termo, e a sua assinatura pelas partes, não geram ao Sesi-SP a obrigação de solicitarem os fornecimentos que dele poderão advir independentemente da estimativa de consumo indicada no respectivo Chamamento Público, ficando-lhe facultada, inclusive, a utilização de outros meios para a contratação de fornecimento idêntico, sendo assegurado à empresa signatária deste Termo preferência em relação a terceiros, em igualdade de condições.
- 8.4 A empresa signatária deste Termo cujo preço é registrado declara estar ciente das suas obrigações para com o Sesi-SP, nos termos do Chamamento Público e da sua Proposta, que passam a fazer parte integrante do presente Termo.
- 8.5 O Termo de Registro de Preços, durante sua vigência, será utilizada por qualquer de suas Unidades da Capital e Interior.





## 9. REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

A CONTRATADA declara neste ato, para todos os fins e efeitos de direito, que o(s) signatário(s) é/são seu(s) legítimo(s) representante(s) na data de assinatura deste instrumento, conforme documentos societários e quando for o caso, procuração, constantes de seu cadastro junto ao Sesi-SP, estando ciente de que a falsidade na prestação desta informação, sem prejuízo de serem aplicadas as penalidades previstas neste instrumento, inclusive sua rescisão e apuração de perdas e danos, sujeitará todas as pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal).

## 10. FORO

As partes elegem o Foro da Comarca da Capital para dirimir as dúvidas oriundas do presente instrumento, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim, ajustados e contratados, as partes assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

São Paulo, <%DATA.LIBERACAO.CONTRATO%>

CONTRATANTE  
SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SESI  
Departamento Regional de São Paulo

<%REPRESENTANTE.NOME%>  
<%REPRESENTANTE.CARGO%>

<%PARCEIRO.NOME%>

---

Representante(s) Legal(is)

Nome(s):

Cargo(s):

CPF(s):





Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n.º

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n.º

