PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA
ÁREA DE COMPRAS E SERVIÇOS
CORPO TÉCNICO DE ANÁLISE E JULGAMENTO

ESPECIFICAÇÃO PARA COMPRA DE PÃES DA PMPA

Código	Unidade	Especificação
1070242	Quilo	Bolo de frutas, massa de pão de ló, recheio de ameixa, coco e ovos moles, cobertura com glace.
1089457	Pacote	Pão de centeio, fatiado, pacote com 500 g, com baixo teor de sódio, sem açúcar, 0% de gordura trans, com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e farinha de centeio, validade de mínima de 7 dias a contar da data de entrega, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089473	Quilo	Pão francês, com 50g. Produto fermentado preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado, e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina, não uniforme, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089481	Quilo	Cuca com frutas cristalizadas, 50g, embalado, selado individualmente em saco plástico adequado ao tamanho do produto, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089499	Pacote	Pão de forma, fatiado, pacote com 500g, com sal, 0% de gordura trans, com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, validade de mínima de 7 dias a contar da data de entrega, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089507	Quilo	Pão tipo massinha, com 50g (cachorro quente), validade de mínima de 5 dias a contar da data de entrega, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089515	Quilo	Pão tipo massinha, com 50g, redondo, validade de mínima de 5 dias a contar da data de entrega, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089523	Quilo	Pão tipo massinha, com 100g (cachorro-quente), validade de mínima de 5 dias a contar da data de entrega, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089663	Quilo	Pão sovadinho com 50g, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089671	Quilo	Cuca com frutas cristalizadas e cobertura de farofa, com 500g, conforme especificação anexa. Indicar marca.
1089689	Quilo	Bolo inglês, 50 gramas, embalado e selado individualmente em saco plástico adequado ao tamanho do produto, conforme especificação anexa. Indicar marca
1089697	Quilo	Sanduíche pronto, 3 fatias, pão de forma branco, formato triangular, recheado com presunto e queijo, alface e tomate com margarina, embalado em filme plástico, medindo 14 x 20cm aprox., peso líquido 200 gramas aprox. Somente serão aceitos produtos aprovados pelo setor de nutrição da SMED. Indicar marca.
2008042	Quilo	Pão francês tipo cervejinha" em unidades de 50g, embalados em sacos plásticos transparentes, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los e com data de fabricação e validade; composição: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento biológico, água, conforme especificação anexa. Indicar marca.
2008055	Quilo	Pão isento de glúten, embalado individualmente, pacotes de 300 a 500gr, conforme especificação anexa. Indicar marca.
2008056	Quilo	Bolo isento de glúten, fatiado, embalado individualmente, pacotes de 300 a 500gr, conforme especificação anexa. Indicar marca.
2011313	Quilo	Cuca com frutas cristalizadas integral, 50g, embalado e selado individualmente em saco plástico adequado ao tamanho do produto. Prazo mínimo de validade 3 dias a contar da data de entrega. Conforme especificação anexa. Indicar marca.
2011314	Quilo	Bolo integral (banana, maçã, côco, laranja, cenoura), 50 a 80g, embalado e selado individualmente em saco plástico adequado ao tamanho do produto. Prazo mínimo de validade 3 dias a contar da data de entrega. Conforme especificação anexa. Indicar marca.

Características gerais:

O pão deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação.

Aspecto do pão: Deve possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados.

Cor: Cor externa: amarelada, amarelo- pardacenta e cor interna: o miolo deve ser de cor branca-pardo .

Odor: O pão não deverá apresentar odor da fumaça, óleo ou qualquer odor estranho.

Sabor: Não deverá apresentar sabor acido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal.

As características químicas, físicas e microbiológicas devem atender a resolução – CNNPA nº 12, de 1978, DOU de 24-07-78 revogada pela resolução –RDC nº 90, de 17 de outubro de 2000.

Embalagem:

Primária: Devem vir embalados em sacos de polietileno transparentes com no minimo 6 um e contendo no máximo 10 unidades, exceto pão de forma, cuca, sonho, bolo inglês, croissant, pão sem glúten e bolo sem glúten.

Transporte: Os pães devem ser transportados em caixas vazadas de polipropileno.

Rotulagem: Deve obedecer ao regulamento técnico sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos da ANVISA.