QUANTITATIVO DE CARNES - RETIFICADO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTDE. MENSAL	QTDE. ANUAL
01	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO:** PRODUTO CÁRNEO DE AVES, CONSTITUÍDO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ASPECTO, COR, ODOR E SABOR, APRESENTANDO TEXTURA FIRME E CONSISTENTE, NÃO PEGAJOSA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO, QUEIMADURAS PELO FRIO, HEMATOMAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, CARTILAGENS OU FRAGMENTOS DE OSSOS. CADA FILÉ DEVERÁ APRESENTAR PESO INDIVIDUAL (BRUTO/ CRÚ) ENTRE 80 GRAMAS E 125 GRAMAS, MANTENDO UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA APRESENTAÇÃO DAS PORÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ALTERAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS OU SENSORIAIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO OU COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA (FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA), COM OS FILÉS PROTEGIDOS CONTRA CONTAMINAÇÕES E QUEIMADURAS PELO FRIO. CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 2KG (QUILOGRAMAS) POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LIMPA, SECA E RESISTENTE, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERA CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. PESO MAXIMO POR CAIXA: 25 KG (QUILOGRAMAS).	KG	1.666,67	20.000

	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12 °C, DE MODO A PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS, DEVIDAMENTE LIMPOS E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NÃO SENDO PERMITIDO O TRANSPORTE CONJUNTO COM MATERIAIS OU PRODUTOS QUE POSSAM OCASIONAR CONTAMINAÇÃO OU TRANSMITIR ODORES ESTRANHOS AO ALIMENTO. VALIDADE: NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME DISPOSTO NA LEI FEDERAL Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025, QUE ALTEROU A LEI Nº 11.947/2009. ROTULAGEM: OS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA CLARA, LEGÍVEL E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA DE EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO; IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIF, SIE/IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA E A ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO AUTORIZADA. LEGISLAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), ESPECIALMENTE AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 E SUAS ALTERAÇÕES, À PORTARIA Nº 210/1998, QUANDO APLICÁVEL, À RDC Nº 727/2022, RDC nº. 429/2020, RDC Nº 724/2022 E À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161/2022, BEM COMO ÀS DEMAIS DISPOSIÇÕES LEGAIS E REGULAMENTARES PERTINENTES.			

02	**<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE:</u>** PRODUTO CÁRNE DE AVES, SEMI PROCESSADO, CONSTITUÍDO DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DESOSSADAS E SEM PELE, CONGELADO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ASPECTO, COR, ODOR E SABOR, NÃO PODENDO APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO, QUEIMADURAS PELO FRIO, CARTILAGENS, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVERÁ APRESENTAR LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% DO PESO DO PRODUTO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA ESTABELECIDA PARA A AQUISIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS, ATÓXICAS, RESISTENTES, DEVIDAMENTE LACRADA (FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA), SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU DANOS. CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 2 KG (QUILOGRAMAS) POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LIMPA, SECA E RESISTENTE, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E DO PRODUTO. PESO MÁXIMO DE 25 KG (QUILOGRAMAS) POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVERA CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12 °C, DE MODO A PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS, DEVIDAMENTE LIMPOS E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NÃO SENDO	KG	2.500	30.000

	PERMITIDO O TRANSPORTE CONJUNTO COM MATERIAIS OU PRODUTOS QUE POSSAM OCASIONAR CONTAMINAÇÃO OU TRANSMITIR ODORES ESTRANHOS AO ALIMENTO. VALIDADE: NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME DISPOSTO NA LEI FEDERAL Nº 15.226/2025, QUE ALTEROU A LEI Nº 11.947/2009. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL, NO MÍNIMO, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/DATA DE EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO; IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM O RESPECTIVO CARIMBO OU IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIF, SIE/IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL. LEGISLAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VIGENTE, ESPECIALMENTE À PORTARIA Nº 210/1998 E À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22/2005, À RDC ANVISA Nº 727/2022; À RDC ANVISA Nº 429/2020, BEM COMO ÀS DEMAIS NORMAS APLICÁVEIS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).			
03	**<u>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – PATINHO:</u>** CARNE BOVINA MOÍDA, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DO CORTE PATINHO, PROVENIENTE DE MASSAS MUSCULARES ESQUELÉTICAS DE BOVINOS, CORRESPONDENTE À REGIÃO POSTERIOR DA CARCAÇA, SUBMETIDA PREVIAMENTE AO RESFRIAMENTO OU CONGELAMENTO E POSTERIORMENTE MOÍDA E CONGELADA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE DE CARNE BOVINA DO CORTE ESPECIFICADO, NÃO SENDO PERMITIDA A MISTURA COM OUTRAS ESPÉCIES,	KG	4.166,67	50.000

	OUTROS CORTES BOVINOS, MIÚDOS, CARNES ORIUNDAS DA RASPAGEM DE OSSOS OU OBTIDAS POR QUAISQUER PROCESSOS DE SEPARAÇÃO MECÂNICA DOS OSSOS, NEM A ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. A MATÉRIA-PRIMA DEVERÁ ESTAR LIVRE DE CORANTES, APONEUROSES, LINFONODOS, GLÂNDULAS, CARTILAGENS, OSSOS, GRANDES VASOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, TENDÕES, PELES, E DEMAIS TECIDOS NÃO CONSIDERADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: CARACTERÍSTICA DE CARNE BOVINA, VARIANDO DE VERMELHO VIVO A VERMELHO-CEREJA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALTERAÇÕES DE COLORAÇÃO INDICATIVAS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM ODORES DESAGRADÁVEIS, ÁCIDOS, PÚTRIDOS OU ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME E CARACTERÍSTICA, SEM ASPECTO PEGAJOSO, VISCOSO OU AMOLECIDO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDICATIVOS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 10% (DEZ POR CENTO), CONFORME EXIGÊNCIA ESPECÍFICA DESTA AQUISIÇÃO. CONGELAMENTO E TEMPERATURA: O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO AO CONGELAMENTO E MANTIDO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12 °C (DOZE GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO E A PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA			

	(FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA), CONTENDO 1 KG (UM QUILOGRAMA) DE CARNE MOÍDA POR EMBALAGEM. DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, LACRADA, SEM FUROS, RACHADURAS, VAZAMENTOS, EXCESSO DE LÍQUIDO OU SINAIS DE VIOLAÇÃO, RECONGELAMENTO OU DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÃO SER CONSTITUÍDA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LIMPA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA O ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO, GARANTINDO SUA PROTEÇÃO. PESO MÁXIMO DE 30 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVERA CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. VALIDADE: NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME DISPOSTO NA LEI FEDERAL Nº 15.226/2025, QUE ALTEROU A LEI Nº 11.947/2009, APLICÁVEL ÀS AQUISIÇÕES REALIZADAS NO ÂMBITO DO PNAE. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA CLARA, LEGÍVEL E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO); NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA DO EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO; IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE/IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA E A ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO AUTORIZADA. TRANSPORTE: DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS, DEVIDAMENTE LIMPOS E HIGIENIZADOS, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E COM TEMPERATURA COMPATÍVEL COM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO CONGELADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA			

	CADEIA DE FRIO. NÃO SERÁ PERMITIDO O TRANSPORTE CONJUNTO COM MATERIAIS, PRODUTOS OU SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM OCASIONAR CONTAMINAÇÃO OU TRANSMITIR ODORES ESTRANHOS AO ALIMENTO. LEGISLAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS DISPOSIÇÕES DA LEI FEDERAL Nº 1.283/1950, DA LEI FEDERAL Nº 7.889/1989, DO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 E SUAS ALTERAÇÕES, ESPECIALMENTE O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), BEM COMO À PORTARIA SDA Nº 664/2022 E SUAS ALTERAÇÕES, QUE APROVAM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA, E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VIGENTES, INCLUINDO AS DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS DA ANVISA. À RDC ANVISA Nº 727/2022; À RDC ANVISA Nº 429/2020 E À IN ANVISA Nº 75/2020, OBSERVADAS AS HIPÓTESES DE DISPENSA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL;			
04	**<u>CARNE BOVINA DE COXÃO MOLE EM CUBOS:</u>** CARNE BOVINA, PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DO CORTE COXÃO MOLE (COXÃO DE DENTRO), RETIRADO DO QUARTO TRASEIRO DO BOVINO, CORRESPONDENTE À MUSCULATURA DA FACE INTERNA DA COXA, OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES ESQUELÉTICAS, SEM MISTURA COM OUTROS CORTES OU ESPÉCIES ANIMAIS. PRODUTO CÁRNEO SEMIPROCESSADO, CORTADO EM CUBOS REGULARES DE MODO A GARANTIR UNIFORMIDADE NO PREPARO E NO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO AO CONGELAMENTO E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ASPECTO, COR, ODOR, TEXTURA E SABOR, COM COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA DE CARNE BOVINA, TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE CORANTES, EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, TENDÕES GROSSOS, APONEUROSES RESIDUAIS, LINFONODOS,	KG	4.166,67	50.000

	FRAGMENTOS DE OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, HEMATOMAS, MANCHAS ESVERDEADAS, PARASITAS, SUJIDADES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 10% (DEZ POR CENTO), CONFORME EXIGÊNCIA ESPECÍFICA DESTA AQUISIÇÃO, PASSÍVEL DE COMPROVAÇÃO POR ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA QUANDO SOLICITADA PELA FISCALIZAÇÃO. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12 °C (DOZE GRAUS CELSIUS NEGATIVOS), GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO E A PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA (FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA), CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG (UM QUILOGRAMA) POR EMBALAGEM. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, LACRADA, SEM FUROS, RACHADURAS, VAZAMENTOS, EXCESSO DE LÍQUIDO OU SINAIS DE VIOLAÇÃO, DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LIMPA, ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A PROTEÇÃO E A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO MÁXIMO DE 30 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVERA CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. VALIDADE: NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A DATA DE			

	FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME DISPOSTO NA LEI FEDERAL Nº 15.226/2025, QUE ALTEROU A LEI Nº 11.947/2009, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA CLARA, LEGÍVEL E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO); IDENTIFICAÇÃO DO CORTE BOVINO (COXÃO MOLE); NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO (TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO); IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE/ IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA E A ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO AUTORIZADA. TRANSPORTE: DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS, DEVIDAMENTE LIMPOS E HIGIENIZADOS, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, MANTENDO A TEMPERATURA EXIGIDA PARA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO CONGELADO. NÃO SERÁ PERMITIDO O TRANSPORTE CONJUNTO COM MATERIAIS, PRODUTOS OU SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM OCASIONAR CONTAMINAÇÃO OU TRANSMITIR ODORES ESTRANHOS AO ALIMENTO. LEGISLAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS DISPOSIÇÕES DA LEI FEDERAL Nº 1.283/1950, DA LEI FEDERAL Nº 7.889/1989, DO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 E SUAS ALTERAÇÕES, ESPECIALMENTE OS DECRETOS Nº 10.468/2020 E Nº 12.502/2025, À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22/2005 E SUAS ALTERAÇÕES, À PORTARIA MAPA Nº 744/2023, QUE APROVA A NOMENCLATURA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS NÃO FORMULADOS, EM NATUREZA E COMESTÍVEIS, PARA AS ESPÉCIES DE AÇOUGUE, BEM COMO À PORTARIA MAPA Nº 240/202, INSTRUÇÃO NORMATIVA nº. 67/2020, À RDC ANVISA Nº 727/2022; À RDC ANVISA Nº 429/2020 E À IN ANVISA Nº 75/2020, OBSERVADAS AS HIPÓTESES DE DISPENSA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; MAPA nº.			

	744/2023, MAPA nº. 449/2022 E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VIGENTES E APLICÁVEIS.			
05	**FILÉ DE TILÁPIA**: PRODUTO OBTIDO DE PESCADO DE ESPÉCIE ESPECIFICADA NO DESCRITIVO DO ITEM, APRESENTADO NA FORMA DE FILÉ, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS VISÍVEIS, MATERIAIS ESTRANHOS E ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA. EMBALAGEM: DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, ATÓXICA, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA (FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA) E QUE ASSEGURE A CONSERVAÇÃO E A PROTEÇÃO DO PRODUTO. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA CLARA, LEGÍVEL E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO); NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA DE EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO; IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE/ IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA E A ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO AUTORIZADA. CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER PESO LÍQUIDO DE ATÉ 2KG (QUILOGRAMAS). O PESO LÍQUIDO DECLARADO DEVERÁ CORRESPONDER AO PESO EFETIVO DO PESCADO, EXCLUÍDOS O PESO DA EMBALAGEM E O GLACIAMENTO, QUANDO EXISTENTE. NÃO SERÁ ADMITIDA A COMERCIALIZAÇÃO DO PESO DO GLACIAMENTO COMO PESO LÍQUIDO DO PESCADO. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO AO CONGELAMENTO E MANTIDO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12 °C (DOZE GRAUS	KG	1.250	15.000

	CELSIUS NEGATIVOS) DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO, QUEIMADURAS PELO FRIO, EXCESSO DE CRISTAIS DE GELO OU ALTERAÇÕES DE COR, ODOR E TEXTURA. NA OCASIÃO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME ESTABELECE O ARTIGO 13, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº. 11.947/2009, COM REDAÇÃO DADA PELA LEI FEDERAL Nº. 15.226/2025. LEGISLAÇÃO: SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ATENDER À LEI FEDERAL Nº 1.283/1950, LEI FEDERAL Nº 7.889/1989, AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22/2005, À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 21/2017, À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 25/2011, À NOTA TÉCNICA Nº 19/2009, À RDC ANVISA Nº 727/2022, À RDC ANVISA Nº 429/2020, À IN ANVISA Nº 75/2020, À RDC ANVISA Nº 724/2022 E À IN ANVISA Nº 161/2022, COM SUAS RESPECTIVAS ALTERAÇÕES E DEMAIS NORMAS APLICÁVEIS.			
06	**CARNE SUÍNA CONGELADA – PERNIL EM CUBOS, SEM PELE E SEM OSSO:** CARNE SUÍNA IN NATURA, NÃO FORMULADA, PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DO CORTE CORRESPONDENTE AO PERNIL (PATA TRASEIRA DO SUÍNO), DESOSSADA, SEM PELE E CORTADA EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONDIMENTOS, CORANTES OU OUTROS INGREDIENTES. DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ROSADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO E TEXTURA COMPATÍVEIS COM O PRODUTO, SEM ODORES ESTRANHOS, COÁGULOS DE SANGUE, HEMATOMAS, FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS EXCESSIVAS, MANCHAS ESVERDEADAS, PARASITAS VISÍVEIS, SUJIDADES OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS E CONTAMINANTES QUE COMPROMETAM SUA	KG	3.750	40.000

	QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 12% (DOZE POR CENTO), CONFORME ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA ESTABELECIDA PELA ADMINISTRAÇÃO, PASSÍVEL DE VERIFICAÇÃO POR ANÁLISE LABORATORIAL, QUANDO NECESSÁRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE EMBALAGEM PLÁSTICO ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG (UM QUILOGRAMA). AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, DEVIDAMENTE LACRADA (FECHAMENTO HERMETICO OU SELAGEM ADEQUADA), SEM FUROS, RASGOS, RACHADURAS, VAZAMENTOS, SINAIS DE VIOLAÇÃO OU ACÚMULO EXCESSIVO DE LÍQUIDO LIVRE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LIMPA, SECA E RESISTENTE, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E DO PRODUTO. PESO MÁXIMO DE 30 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVERA CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COMPLETAMENTE CONGELADO, COM TEMPERATURA DE -12°C (DOZE GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) OU INFERIOR, AFERIDA NO PRODUTO NO ATO DO RECEBIMENTO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO, AMOLECIMENTO, QUEIMADURAS PELO FRIO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: NA OCASIÃO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE, CONFORME DETERMINA O ARTIGO 13, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº. 11.947/2009, COM REDAÇÃO DADA PELA LEI FEDERAL Nº. 15.226/2025.			

	ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO APRESENTAR, DE FORMA CLARA, LEGÍVEL E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO); NOME OU RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA DE EMPACOTAMENTO; PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO; IDENTIFICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, COM A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE/ IMA OU SIM), CONFORME A COMPETÊNCIA E A ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO AUTORIZADA. LEGISLAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER À LEI FEDERAL Nº 1.283/1950, À LEI FEDERAL Nº 7.889/1989, AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 (RIISPOA) E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; À PORTARIA SDA/MAPA Nº 744/2023, QUE ESTABELECE A NOMENCLATURA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NÃO FORMULADOS, EM NATUREZA E COMESTÍVEIS, PARA AS ESPÉCIES DE AÇOUGUE; À RDC ANVISA Nº 727/2022; À RDC ANVISA Nº 429/2020 E À IN ANVISA Nº 75/2020, OBSERVADAS AS HIPÓTESES DE DISPENSA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; À RDC ANVISA Nº 724/2022 E À IN ANVISA Nº 161/2022, RELATIVAS AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTOS; À LEI FEDERAL Nº 11.947/2009, COM AS ALTERAÇÕES PROMOVIDAS PELA LEI Nº 15.226/2025, E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS.			

Paracatu-MG, 17 de novembro de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br
RAFAELA VIEIRA SANTIAGO
Data: 17/11/2026 14:58:27-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

RAFAELA VIEIRA SANTIAGO
NUTRICIONISTA Q.T. CRN 19786
Divisão de Merenda Escolar