



## EDITAL

Com as mudanças aplicadas pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, disciplinadas pelo Decreto Municipal Nº 2.815 DE 29 DE MARÇO DE 2023, salientamos a necessidade de anexar à plataforma da Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)) a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NO ATO DE CADASTRAMENTO DA PROPOSTA, ou seja, juntos, antes da data e horário da abertura da sessão pública.

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 100/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025

REGIDO PELA LEI Nº 14.133/2021, LEI COMPLEMENTAR nº 123/06 E DECRETO MUNICIPAL Nº 2.815/2023.

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E EMBALAGENS PARA COMPOR OS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS.

**INTERESSADO:** SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS:** 04 DE NOVEMBRO DE 2025.

**RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:** ATÉ AS 09:00 HORAS DE 04/11/2025

**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** 09:00 HORAS

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Horário de Brasília.

**LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:** PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)

**ATO Nº 3.013 DE 02 DE JANEIRO DE 2025:** DANIELA LOURENÇO DE SOUZA

**VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 2.900.760,61 (dois milhões, novecentos mil, setecentos e sessenta reais e sessenta e um centavos).

**TIPO:** MENOR PREÇO POR ITEM

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

### ESCLARECIMENTOS:

Diretamente pela plataforma de licitações – [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) > edital PE 036/2025 > esclarecimentos.

**Telefones:** (33) 3261-3500

**Horário de funcionamento:** 08h00min. às 16:30min.



## EDITAL DE LICITAÇÃO – NORMAS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 100/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025

TIPO: MENOR PREÇO

### 1 – PREÂMBULO

**1.1.** A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO PENA-MG**, por intermédio do Departamento de Compras e Licitações, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br))** a qual, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

**1.2** - Os trabalhos serão conduzidos pelo Sra. Daniela Lourenço de Souza, Pregoeira Suplente, e pela Equipe de Apoio, integrada por: Luiz Gustavo Brito Vettor Lacerda e Pedro Augusto Siqueira Carreiro, designados através do **Ato nº 3.013/2025**, anexado aos autos do procedimento e regido pelas **Leis nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal nº 2.815/2023** e, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

**1.3** - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Conselheiro Pena/MG, através do endereço eletrônico [www.conselheiropena.mg.gov.br](http://www.conselheiropena.mg.gov.br), na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) e também no prédio sede da Prefeitura Municipal sito à Praça João Luiz da Silva, n.º 156, centro, nos dias úteis, no horário das 08hs00min às 11hs00min e 12hs30min às 16hs30min no Setor Administrativo de Compras e Licitações.

**1.4** - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br), bem como, no site da Prefeitura Municipal e, [www.conselheiropena.mg.gov.br](http://www.conselheiropena.mg.gov.br).

**1.5** - A Administração não se responsabilizará caso o pretense licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

### 2- OBJETO

**2.1.** Constitui objeto da presente licitação: **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E EMBALAGENS PARA COMPOR OS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS**. Conforme especificações constantes no anexo a este edital.

**2.2.** O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

### 3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**3.1** – Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

**3.2** – Não poderão participar do presente certame a empresa:

**3.2.1** – Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

**3.2.2** – Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;



- 3.2.3** – Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;
- 3.2.4** – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;
- 3.2.5** – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;
- 3.2.6** - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;
- 3.2.6.1** - Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
- 3.2.7** – Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 3.2.8** - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 3.2.9** - Empresa que se encontre em processo de dissolução ou falência;
- 3.2.10** - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 3.2.11** - Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 3.3** – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br).
- 3.4** - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

#### 4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1** - Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br), no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo ao PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo de **03(três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.**
- 4.1.1** - Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.
- 4.2** - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o **terceiro dia útil** que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 4.3** - A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

#### 5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

- 5.1** - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- 5.2** - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)).
- 5.3** - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Conselheiro



Pena/MG, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

**5.4** - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**5.5** - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

**5.6** - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

**5.7 - COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Sim, ME  Sim, EPP  Não, outros enquadramentos

**5.8** - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



## 6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**6.1** - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**6.2** - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

**6.3** - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**6.4** - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**6.5** - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

**6.6** - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**6.7** - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6.8** - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.

**6.9** - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**6.9.1** - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.

**6.10** - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**6.11** - Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**6.12** - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**6.13** - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

## 7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

**7.1** - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**7.1.1** - Valor unitário e total do lote e seus itens;



**7.1.2** - Marca dos produtos ofertados.

**7.1.3** - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.

**7.2** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.

**7.3** - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

**7.4** - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**7.5** - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**7.6** - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

**7.7** - No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

**7.8** - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

## 8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**8.1.** Encerrada a fase de disputa, o pregoeiro convocará a licitante para, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, prorrogáveis por igual período, apresentar a documentação de habilitação, conforme itens seguintes deste edital.

**8.1.1 A prorrogação de que trata o item anterior, poderá ocorrer nas seguintes situações:**

**a)** por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou

**b)** de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade da proposta.

**8.2.** Após a apresentação dos documentos de habilitação, **fica vedada** a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

**8.2.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**8.2.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas. PODER JUDICIÁRIO CONSELHO DA JUSTIÇA FEDERAL

**8.3** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que são emitidos somente em nome da matriz.

**8.4.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos na bolsa de licitações e leilões, e ainda nos seguintes cadastros:

**8.4.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**8.4.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).



**8.4.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

**8.4.5.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**8.2.4.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**8.4.5.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**8.4.6.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**8.4.7.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

## **8.5 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**8.5.1** - Registro comercial no caso de firma individual;

**8.5.2** - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

**8.5.3** - Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

**8.5.4** - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

## **8.6 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

**b)** prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS**, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

**c)** prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;

**d)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, **Cartão de Inscrição Estadual**, (se houver);

**e)** prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

**f)** prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

**g)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

**h)** Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida por órgão competente com data de emissão de até 90 (noventa) dias antes da abertura da sessão.



**i)** Declaração para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

**j) Alvará de Licença Sanitária, expedido pelo órgão competente do domicílio ou sede da licitante, referente aos itens de gêneros alimentícios.**

**8.6.1-** O descumprimento dos subitens acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão (ões) válida(s).

### **8.7- DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA**

**a)** Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida por órgão competente com data de emissão de até 90 (noventa) dias antes da abertura da sessão.

**b)** Balanço Patrimonial, acompanhado dos respectivos demonstrativos contábeis, correspondentes aos (02) dois últimos exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devendo ser assinado por Contador ou Profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, comprovando o registro através de Certificado de Regularidade Profissional atualizado, podendo, o referido balanço ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de sua apresentação.

**8.7.1.** As empresas constituídas há menos de 01 (um) ano deverão apresentar cópia do balanço de abertura cópia do livro do diário contendo o balanço de abertura;

**Nota 01** - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**Nota 02** - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

## **9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**9.1** - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**9.2** - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.

**9.3** - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**9.4** - A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**9.5** - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**9.6** - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**9.7** - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**9.8** - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

**9.9** - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



**9.10** - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**9.11** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta não sendo inferior à de R\$ 0,10 (dez centavos).

**9.12** - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**9.13** - A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

**9.14** - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**9.15** - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**9.15** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor

**9.16** - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**9.17** - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

**9.18** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**9.19** - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**9.20** - No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**9.21** - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**9.22** - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**9.23** - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 2.815/2023.

**9.24** - Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**9.25** - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**9.26** - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas



de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**9.27** - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**9.28** - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**9.29** - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

**9.29.1** - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

**9.29.2** - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**9.29.3** - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**9.29.4** - Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

**9.29.5** - Empresas brasileiras;

**9.29.6** - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**9.29.7** - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

**9.30** - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

**9.31** - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

**9.32** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**9.33** - Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**9.34** - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1** - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.



**10.2** - O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

**10.3** - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**10.4** - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**10.4.1** - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**10.4.2** - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

**10.5** - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**10.6** - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**10.7** - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**10.8** - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

**10.9** - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**10.9.1** - Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

**10.10** - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "**chat**" a nova data e horário para a sua continuidade.

**10.11** - O Pregoeiro deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**10.12** - Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**10.13** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo "**chat**".



## 11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

**11.1** - Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO POR ITEM, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**11.2** - O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

**11.3** - Se a proposta de menor valor/menor vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**11.4** - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

**11.5** - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

**11.6** - Serão rejeitadas as propostas que:

**11.6.1** - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

**11.6.2** - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

**11.7** - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

**11.7.1** - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**11.8** - Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

**11.9** - Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

## 12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

**12.1** - A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

**12.1.1.** Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pelo Pregoeiro.

**12.1.2.** O Pregoeiro poderá também liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

**12.2.** Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail ([compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br](mailto:compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br)) a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas);



### 13 - DO RECURSO

**13.1** – O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (30) trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**13.2** - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

**13.3** - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**13.3.1** - Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**13.3.2** - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

**13.4** - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**13.5** - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

### 14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**14.1** - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**14.2** - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### 15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

**15.1** - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar o Contrato, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

**15.2** - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

**15.3** - Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.



## 16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DO CONTRATO

**16.1** - O contrato decorrente deste edital possuirá prazo e regras conforme especificado na minuta contratual.

**16.2** - Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

## 17 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**17.1** - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**17.1.1 - E-MAIL INSTITUCIONAL:** É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**17.1.2** - Assinar o Contrato no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**.

**17.1.3** - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE**.

**17.1.3.1** - Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

**17.1.3.2** - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**17.1.3.3** - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**17.1.4** - Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**17.1.4.1** - Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**17.1.5** - Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Conselheiro Pena/MG, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**17.1.6** - Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Exceto, quando pela natureza do bem, origem do produto e logística de sua entrega, for impossível substituir no prazo de 02 (dois) dias, podendo o **CONTRATANTE** conceder prazo maior.

**17.1.7** - Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

**17.1.8** - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar a de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.



**17.1.9** - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**17.1.10** - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

**17.1.11** - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**17.1.12** - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**17.1.13** - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**17.1.14** - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

## 18 - DO CONTRATO

**18.1** - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar o contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (II)**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

**18.1.1** - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

**18.2** - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

## 19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**19.1** - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

**19.2** - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas no Edital.

**19.3** - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

**19.4** - Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**19.5** - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**19.6** - Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

**19.7** - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

## 20 – DA FISCALIZAÇÃO

**20.1** - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio da(o) Secretaria Municipal de Educação, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.



**20.2** - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;
- c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;
- d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;
- e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;
- f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) produto(s);
- g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;
- h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;
- i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;
- l) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE**;
- m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

## 21. DO PAGAMENTO

**21.1** - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

**21.1.1** - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**21.1.2** - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Conselheiro Pena e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**10.1.3** - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Conselheiro Pena, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**21.1.4** - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Conselheiro Pena.



**21.2** - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**21.3** – O Município de Conselheiro Pena poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Conselheiro Pena.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Conselheiro Pena.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Conselheiro Pena quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**21.4** - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Conselheiro Pena, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA do mês anterior ao do pagamento "pro rata tempore", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

**NOTA 1: O encaminhamento da nota fiscal para pagamento poderá ser feito através do envio dos documentos para o e-mail: [compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br](mailto:compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br).**

## **22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1** - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

- a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Conselheiro Pena/MG, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;



**22.2** - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

**22.3** - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

#### **22.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES**

**22.4.1** - As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **CONTRATANTE** poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

**22.4.1.1** - Retardarem a execução do pregão;

**22.4.1.2** - Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

**22.4.1.3** - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

### **23 - PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**23.1** - O Objeto contratado terá vigência até 12 meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo conforme **art. 105 e segs., da Lei Federal nº 14.133/21** e suas sucessivas alterações posteriores.

**23.1** - O contrato de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, podendo respeitar a vigência máxima decenal, cabendo esta previsão em edital, cabendo a autoridade competente atestar as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme determina o artigo 104 da lei 14.133/21.

### **24 – DO REAJUSTAMENTO**

24.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

### **25 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**25.1** – Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

**25.2** – Caso o adjudicatário não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço.

**25.3** - É facultado à **PREGOEIRA** ou a **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

**25.4** – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

**25.5** – Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas

**25.6** – Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

**25.7** – Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/21, nos artigos 137 a 139.



**25.8** – A **AUTORIDADE COMPETENTE** poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no art. 125.

**25.9** – Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

**25.10** - A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

**25.11** - É vedado à **contratada** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

**25.12** - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

**25.13** - O **PREGOEIRO**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**25.14** – É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

**25.15** - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pelo **PREGOEIRO** de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)).

**25.16** - Integram o Presente Edital:

- a) **Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar;
- b) **Anexo II** – Termo de Referência;
- c) **Anexo III** – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- d) **Anexo IV** Minuta do Contrato

**25.17**- Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br> ou [compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br](mailto:compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br).

**25.18** - O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

**25.19** - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

**25.20** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**25.21** - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.



**25.22** - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

**25.23** - O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

**25.24** - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**25.25** - O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

**25.26.** Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 08h00min. às 16h30min, ou pelo telefone (33) 3261-3500 e e-mail: [compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br](mailto:compraslicitacoes@conselheiropena.mg.gov.br). Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

Conselheiro Pena/MG, 21 de outubro de 2025.

DE ACORDO

**DANIELA LOURENÇO DE SOUZA**  
**PREGOEIRA**





**ANEXO I**

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 100/2025**

**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 036/2025**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Unidade Administrativa de Origem:** Secretaria Municipal de Educação

**Responsável:** Jackeline Lacerda da Silva

**Cargo:** Secretária Municipal de Educação

**Ato de Nomeação:** Portaria n.º 3.414, de 01 de janeiro de 2.025.

**Objeto**

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminar visando subsidiar a eventual aquisição de gêneros alimentícios e embalagens destinados à alimentação escolar para alunos matriculados na rede municipal de ensino de conselheiro pena durante o ano letivo pelo período de 12 (doze) meses, quantidades e exigências estabelecidas no presente Estudo Técnico Preliminar – ETP.

**Descrição da necessidade**

A aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária para manutenção da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Conselheiro Pena. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Conselheiro Pena, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, conforme preconizado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**Área requisitante:**

Área requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Jackeline Lacerda da Silva

**Especificações do Objeto**

Os itens licitados deveram conter as seguintes especificações:

ITEM	Descrição	Quant.	Unid.	Valor Unit.	Valor Total
1	AÇÚCAR TIPO CRISTAL 5 KG, CONFORME ANEXO I.	1500	Unid.	R\$ 23,35	R\$ 35.031,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO 200 ML, CONFORME ANEXO I.	40	Unid.	R\$16,03	R\$ 641,46
3	AMEIXA PRETA SECA, SEM CAROÇO 200G, CONFORME ANEXO I.	200	Unid.	R\$ 11,22	R\$ 2.244,66
4	AMENDOIM DESCASCADO 500G, CONFORME ANEXO I.	400	Unid.	R\$ 14,92	R\$ 5.968,00
5	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO 500G, CONFORME ANEXO I.	300	Unid.	R\$ 14,98	R\$ 4.496,25
6	AMIDO DE MILHO 500G, CONFORME ANEXO I.	850	Unid.	R\$ 6,45	R\$ 5.486,75



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO PENA

Construindo uma nova história

7	ARROZ BRANCO, LONGO, FINO, TIPO 1, 5KG, CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	5.625	Unid.	R\$28,60	R\$ 160.886,25
8	ARROZ BRANCO, LONGO, FINO, TIPO 1, 5KG, CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	1.875	Unid.	R\$ 28,60	R\$ 53.628,75
9	AVEIA EM FLOCOS 500G, CONFORME ANEXO I.	600	Unid.	R\$ 12,14	R\$ 7.287,00
10	BEBIDA LÁCTEA (TIPO IOGURTE) COM POLPA DE FRUTAS 120G, CONFORME ANEXO I.	3000	Unid.	R\$ 4,27	R\$ 12.832,50
11	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL, ZERO AÇÚCAR, UHT. CAIXA COM 12 LITROS. CONFORME ANEXO I.	150	Cx.	R\$ 98,26	R\$ 14.739,00
12	HAMBURGUER (BIFE) DE CARNE BOVINA E CARNE DE AVES. CAIXA CONTENDO 36 UNIDADES COM PESO 2,016KG. CONFORME ANEXO I.	200	Cx.	R\$ 87,06	R\$ 17.413,34
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1,5KG, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I.	150	Cx.	R\$ 31,38	R\$ 4.707,75
14	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO E ASSADO. EMBALAGEM DE 150 A 200G. CONFORME ANEXO I.	1400	Unid.	R\$ 10,07	R\$ 14.101,50
15	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1,5KG, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I.	1500	Cx.	R\$ 31,38	R\$ 47.070,00
16	BISCOITO TIPO SEQUILHOS 500G, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I.	250	Unid.	R\$ 18,59	R\$ 4.648,75
17	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 200G. CONFORME ANEXO I.	1.200	Unid.	R\$ 34,03	R\$ 40.836,00
18	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G, CONFORME ANEXO I.	150	Unid.	R\$ 45,44	R\$ 6.816,30
19	CANELA EM PÓ 30G. CONFORME ANEXO I.	600	Unid.	R\$ 14,15	R\$ 8.490,00
20	CANJQUINHA DE MILHO 1KG, CONFORME ANEXO I.	1.600	Unid.	R\$ 6,19	R\$ 9.912,00
21	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	3.750	Kg	R\$ 39,80	R\$ 149.268,75
22	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	1.250	Kg	R\$39,80	R\$ 49.756,25
23	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	6.000	Kg	R\$ 38,59	R\$ 231.555,00
24	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	2.000	Kg	R\$38,59	R\$ 77.185,00
25	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I.	6.000	Kg	R\$ 25,92	R\$ 155.535,00



	<b>ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).</b>				
26	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, <b>CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).</b>	2.000	Kg	R\$ 25,92	R\$ 51.845,00
27	COCO RALADO SEM AÇÚCAR 100G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	350	Unid.	R\$ 9,98	R\$ 3.493,87
28	COLORÍFICO DE URUCUM 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	800	Unid.	R\$ 14,89	R\$ 11.916,80
29	DOCE DE BANANA TIPO MARIOLA 900G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	2.000	Pct	R\$ 28,74	R\$ 57.480,00
30	DOCE DE GOIABA TIPO MARIOLA 900G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	2.000	Pct	R\$30,86	R\$ 61.720,00
31	ERVILHA EM CONSERVA 200G. <b>CONFORME ANEXO I.</b>	300	Unid.	R\$ 7,67	R\$ 2.301,75
32	EXTRATO DE TOMATE 340G <b>CONFORME ANEXO I.</b>	2.000	Unid.	R\$ 8,35	R\$ 16.710,00
33	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1KG, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.400	Unid.	R\$ 7,70	R\$ 10.785,60
34	FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO BIJU 1KG, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.000	Unid.	R\$ 8,97	R\$ 8.977,50
35	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.600	Unid.	R\$ 6,42	R\$ 10.281,60
36	FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1 1KG, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	7.600	Unid.	R\$ 8,46	R\$ 64.326,40
37	FEIJÃO PRETO TIPO 1 1KG, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.000	Unid.	R\$ 10,49	R\$ 10.494,00
38	FERMENTO BIOLÓGICO SECO 10G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.000	Unid.	R\$ 5,71	R\$ 5.716,00
39	<b>FERMENTO QUÍMICO SECO 250G, CONFORME ANEXO I.</b>	700	Unid.	R\$ 14,28	R\$ 10.000,20
40	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E PELE 1KG, <b>CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).</b>	3.750	Kg	R\$ 26,81	R\$ 100.556,25
41	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E PELE 1KG, <b>CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).</b>	1.250	Kg	R\$ 26,81	R\$ 33.518,75
42	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES ACIMA DE 6 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE 800G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	200	Unid.	R\$ 122,20	R\$ 24.440,00
43	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, ADICIONADA DE PROBIÓTICOS 800G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	400	Unid.	R\$ 86,11	R\$ 34.445,60
44	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ PARA CRIANÇAS A PARTIR DOS 12	400	Unid.	R\$ 84,41	R\$ 33.767,20



	MESES 800G, CONFORME ANEXO I.				
45	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ 800G, CONFORME ANEXO I.	100	Unid.	R\$ 109,96	R\$ 10.996,40
46	FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, ÁGUA DEIONIZADA (LÍQUIDO), AMIDO DE MILHO (LÍQUIDO), OU XAROPE DE MILHO (PÓ), SACAROSE, CASEINATO DE SÓDIO, ÓLEO DE AÇAFRÃO, ÓLEO DE SOJA, ÓLEO DE COCO FRACIONADO, MINEIRAS (FOSFATO DE CÁLCIO, TRIBÁSICO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, CITRATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE MANGANÊS, SULFATO CÚPRICO, CLORETO DE CROMO, IODETO DE POTÁSSIO, MOLIBDATO DE SÓDIO, SELENITO DE SÓDIO) CONCENTRADO DA PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, VITAMINAS (CLORETO DE COLINA, ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINAMIDA, ACETATO DA IFATOCOFEROL, PANTOTENATO DE CÁLCIO, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDATRO RIBOFLAVINA, VITAMINA A PALMITATO, ACIDOFÓLICO, BIOTINA, VITAMINA D3, FILOQUINONA, CIANOCOBALAMINA), INOSITOL, TAURINA, PALMITATO ASCORBIL, L-CARNITINA E B-CAROTENO. 900 G.	100	Unid.	R\$170,00	R\$ 17.000,00
47	FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO SEM TEMPERO 1KG, CONFORME ANEXO I.	2.500	Kg	R\$ 15,69	R\$ 39.243,75
48	FUBÁ DE MILHO AMARELO 1KG, CONFORME ANEXO I.	1.400	Unid.	R\$ 6,41	R\$ 8.977,50
49	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 170G, CONFORME ANEXO I.	2.000	Unid.	R\$ 5,68	R\$ 11.365,00
50	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400G, CONFORME ANEXO I.	500	Unid.	R\$ 24,38	R\$ 12.191,00
51	LEITE UHT INTEGRAL. CAIXA COM 12 LITROS, CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	3.000	Cx.	R\$ 87,32	R\$ 261.960,00
52	LEITE UHT INTEGRAL. CAIXA COM 12 LITROS CONFORME ANEXO I.	1.000	Cx.	R\$ 87,32	R\$ 87.320,00



	(25% COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP)				
53	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE. CAIXA COM 12 LITROS, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	300	Cx.	R\$ 118,73	R\$ 35.621,40
54	LEITE DE AMÊNDOAS- BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOAS TRITURADAS, LIVRE DE LACTOSE E COLESTEROL, CONTEÚDO DE 1 LITRO.	100	Unid.	R\$ 23,40	R\$2.340,00
55	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	5.000	Unid.	R\$ 5,30	R\$ 26.520,00
56	MACARRÃO COM OVOS TIPO CONCHINHA 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	4.000	Unid.	R\$ 6,41	R\$ 25.672,00
57	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	800	Unid.	R\$ 5,62	R\$ 4.497,60
58	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	200	Unid.	R\$ 5,24	R\$ 1.048,40
59	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO CONCHINHA/PAI NOSSO 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	200	Unid.	R\$ 5,78	R\$ 1.157,60
60	MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	100	Unid.	R\$ 9,64	R\$ 964,67
61	MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO CONCHINHA/PADRE NOSSO/PENNE 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	100	Unid.	R\$ 14,42	R\$ 1.442,25
62	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.000	Unid.	R\$ 32,82	R\$ 32.820,00
63	MANTEIGA ZERO LACTOSE 200G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	100	Unid.	R\$ 19,96	R\$ 1.996,33
64	MARGARINA VEGETAL COM SAL 500G, ZERO GORDURAS TRANS, NO MÍNIMO 65% LIPÍDIOS, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	700	Unid.	R\$ 13,96	R\$ 9.772,00
65	MILHO DE PIPOCA 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	400	Unid.	R\$ 6,52	R\$ 2.610,40
66	MILHO DE CANJICA BRANCA 500G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	600	Unid.	R\$ 6,89	R\$ 4.137,00
67	MILHO VERDE 200G. <b>CONFORME ANEXO I.</b>	700	Unid.	R\$ 6,58	R\$ 4.609,50
68	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	5.000	Unid.	R\$ 9,94	R\$ 49.740,00
69	ORÉGANO DESIDRATADO 200G, <b>CONFORME ANEXO I.</b>	500	Unid.	R\$ 29,90	R\$ 14.951,25
70	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE 400G, ZERO GORDURA TRANS. PACOTE CONTENDO 8 UNIDADES. <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.200	Unid.	R\$ 10,30	R\$ 12.363,00
71	PÃO TIPO HAMBURGUER 400G, ZERO GORDURA TRANS. PACOTE CONTENDO 8 UNIDADES. <b>CONFORME ANEXO I.</b>	1.300	Unid.	R\$ 10,60	R\$ 13.780,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO PENA

Construindo uma nova história

72	PÃO DE FORMA FATIADO 500G, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I.	1.500	Unid.	R\$ 9,22	R\$ 13.833,75
73	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO 1KG, CONFORME ANEXO I. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	10.500	Kg	R\$ 20,73	R\$ 217.665,00
74	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO 1KG, CONFORME ANEXO I. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	3.500	Kg	R\$ 20,73	R\$ 72.555,00
75	POLPA DE FRUTAS 100% NATURAL CONGELADA 1KG, CONFORME ANEXO I.	120	Unid.	R\$ 43,56	R\$ 5.227,50
76	POLVILHO AZEDO 1 KG, CONFORME ANEXO I.	1.400	Unid.	R\$ 12,63	R\$ 17.687,60
77	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO 1KG, CONFORME ANEXO I.	300	kg	R\$ 59,45	R\$ 17.837,25
78	QUEIJO TIPO MUÇARELA ZERO DE LACTOSE FATIADO 150G, CONFORME ANEXO I.	40	Unid.	R\$ 12,58	R\$ 503,20
79	SAL AMONIACO 50G, CONFORME ANEXO I.	50	Unid.	R\$ 5,39	R\$ 269,83
80	SAL REFINADO IODADO 1 KG, CONFORME ANEXO I.	1.700	Unid.	R\$ 2,76	R\$ 4.705,60
81	SUCO DE CAJU CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I.	200	Cx.	R\$ 88,92	R\$ 17.748,50
82	SUCO DE UVA CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I.	350	Cx.	R\$ 104,49	R\$ 36.571,50
83	SUCO DE GOIABA CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I.	150	Cx.	R\$105,67	R\$ 15.850,50
84	SUPLEMENTO NUTRICIONAL INFANTIL COMPLETO E BALANCEADO PARA CRIANÇAS. LATAS DE 800GRAMAS.	40	Unid.	R\$ 125,64	R\$ 5.025,70
85	SARDINHA ENLATADA EM ÓLEO COMESTÍVEL 125G, CONFORME ANEXO I.	100	Unid.	R\$ 13,29	R\$ 1.329,75
86	TRIGO PARA QUIBE 500G, CONFORME ANEXO I.	300	Unid.	R\$ 8,47	R\$ 2.541,00
87	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE 500G, CONFORME ANEXO I.	100	Unid.	R\$ 17,75	R\$ 1.775,25
88	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO 750 ML, CONFORME ANEXO I.	300	Unid.	R\$ 4,40	R\$ 1.320,60
89	CAPA DE FARDO, CONFORME ANEXO I.	500	Pct	R\$ 108,33	R\$ 54.166,65
90	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 30X40 CM, CONFORME ANEXO I.	150	Unid.	R\$ 84,72	R\$ 12.708,75
91	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 35X45 CM, CONFORME ANEXO I.	100	Unid.	R\$ 93,97	R\$ 9.397,50



92	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 40X60 CM, CONFORME ANEXO I.	200	Unid.	R\$ 117,96	R\$ 23.593,34
<b>Valor Total</b>					<b>R\$2.900.760,61</b>

### Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços a licitar deverão atender aos requisitos presentes no Termo de Referência/Edital, nos itens que lhe forem competentes, tendo como obrigações principais seguir todas as exigências em especificação.

### Levantamento de Mercado

Para a contratação pretendida foram realizadas análises dos valores de empresas que trabalham no ramo mercadológico do objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas na plataforma <https://www.bancodeprecos.com.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Ressalta-se que os itens 12, 30, 46 e 92 não possuem registros no banco de preços que atendam à descrição especificada na solicitação. Assim, foram considerados exclusivamente orçamentos fornecidos por empresas especializadas no segmento.

### Descrição da solução como um todo

O objeto é a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, a serem entregues de forma parcelada, para os alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Conselheiro Pena/MG. Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social.

As Unidades de Ensino necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

### Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas

O presente objeto tem como estimativa o valor de R\$ 2.900.760,61 (dois milhões, novecentos mil, setecentos e sessenta reais e sessenta e um centavos).

### Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como "menor preço por item", mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. O objeto deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação.

### Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta aquisição não está vinculada aos contratos vigentes.



## **Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A contratação por meio de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios e embalagens destinados à alimentação escolar visa atender de forma contínua e eficiente os alunos matriculados na rede municipal de ensino de Conselheiro Pena, durante o ano letivo, pelo período de 12 (doze) meses.

Os principais benefícios esperados incluem:

- **Garantia da oferta regular e adequada de alimentação escolar**, contribuindo para a permanência e o desempenho dos alunos em sala de aula;
- **Padronização dos itens adquiridos**, assegurando qualidade e conformidade com as exigências nutricionais estabelecidas pelos programas federais e diretrizes municipais;
- **Racionalização do processo de compras**, por meio do sistema de registro de preços, otimizando recursos e reduzindo a necessidade de múltiplas licitações ao longo do período;
- **Melhoria na gestão dos estoques e distribuição dos insumos** às unidades escolares, promovendo maior controle e planejamento;

## **Providências a Serem Adotadas**

A demanda será acompanhada pelo fiscal responsável devidamente capacitado para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o recebimento do item e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da compra.

## **Possíveis Impactos Ambientais**

Sendo assim, sugere-se exigir que a CONTRATADA priorize o fornecimento dos produtos e materiais, que atendam com rigorosa observância à legislação ambiental aplicável as suas atividades. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

## **Declaração de Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

## **Justificativa da Viabilidade**

Declara-se viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Conselheiro Pena/MG, 13 de outubro de 2025.

**Jackeline Lacerda da Silva**  
**Secretária Municipal de Educação**  
**Portaria nº 3.414/2025**



**ANEXO I – DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO
01	<p style="text-align: center;"><b>AÇÚCAR TIPO CRISTAL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum officinarum, ou de Beta alba, L., por processos industriais adequados. Contendo no mínimo 99,3% de sacarose.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O açúcar cristal aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e pode se apresentar na forma moída ou triturada. Portaria Nº 152, de 6 de dezembro de 2013 publicada no DOU de 11/12/2013 nº 240, Seção 1, pág. 6, e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉTICAS</b> Aspecto: próprio do tipo de açúcar Cor: própria do tipo de açúcar Cheiro: próprio. Sabor: doce</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 (doze) meses.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 60 (sessenta) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Identificação do produto, inclusive a marca; 2- Nome e endereço do empacotador; 3- Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4- Peso líquido; 5- Número de registro do produto no órgão competente; 6- Grupo; 7- Tipo; 8- Não necessita de escolha e não necessita de lavagem.</p> <p><b>4.3.</b> Nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p> <p><b>NOTA:</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
02	<p style="text-align: center;"><b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO</b></p>



É o produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico.

Normas e Documentos de Referência

Resolução RDC Nº 271, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar e suas atualizações, revogando a Portaria Nº 38/98, que fixava a identidade e as características mínimas de qualidade dos Adoçantes de Mesa.

Portaria Nº 98/98, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais e suas atualizações.

Resolução RDC Nº 12/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos e suas atualizações.

Decreto Nº 55.871/65, que contém a relação dos contaminantes inorgânicos, os alimentos em que podem ser encontrados e o limite máximo de tolerância LMT (ppm) e suas atualizações.

Resolução RDC Nº 259/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e suas atualizações.

Resolução RDC Nº 360/2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos e suas atualizações.

## 2. REQUISITOS

### 2.1. GERAIS

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser sem adição de açúcares (diet), elaborados com edulcorantes artificiais.

Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

### 2.2. ORGANOLÉPTICOS

- Cor: incolor.

- Sabor e Aroma: doce, não amargo.

- Consistência: líquida

### 2.3. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6 (seis) meses

2.3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.

### 3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá composta por PVC atóxico, com fechamentos que garanta a vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar conteúdo líquido de 200 (duzentos) mililitros.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12 (doze) frascos. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.

3.3. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### 4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

4.2. No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);

2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);

3) Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote;

4) Conteúdo líquido;

5) Condições de armazenamento;

6) Empilhamento máximo (na embalagem secundária).

### NOTAS:

1. No caso de embalagens secundárias transparentes, as mesmas deverão conter as informações sobre empilhamento máximo e condições de armazenamento;

O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo individual de cada unidade.

03

**AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO**

### 1. DESCRIÇÃO

Praça João Luiz da Silva, 156 - Centro, Conselheiro Pena - MG 35240-000

Site: [www.conselheiropena.mg.gov.br](http://www.conselheiropena.mg.gov.br) - (33)3261-3500 | CNPJ 19.769.660/0001-60



	<p>Ameixa preta seca sem caroço é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>-Cor: característica</p> <p>-Aspecto: frutas desidratadas, inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo</p> <p>-Sabor: característico, isento de sabores estranhos.</p> <p>-Textura: macia</p> <p><b>2.3. FÍSICAS E QUÍMICAS</b></p> <p>Unidade: máximo 25% p/p</p> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> Seis meses</p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polipropileno com capacidade para 200 (duzentos)g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>Identificação do produto, inclusive a marca;</p> <p>Nome e endereço do fabricante;</p> <p>Data de fabricação;</p> <p>Data de validade ou prazo máximo para consumo;</p> <p>Peso líquido;</p> <p>Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;</p> <p>Número do lote;</p> <p>Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p>NOTAS:</p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
04	<p style="text-align: center;"><b>AMENDOIM DESCASCADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto proveniente da espécie <i>Arachis hypogaea</i>, L.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS:</b></p> <p>O amendoim deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, sadio, limpo e seco, respeitadas as tolerâncias previstas na Instrução Normativa N° 32 de 24 de agosto de 2016 e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. CLASSIFICAÇÃO</b></p> <p>- Grupo: descascado</p> <p>- Subgrupo: selecionado ou moreirado</p> <p>- Classe: miúdo</p> <p>- Subclasse: vermelho</p> <p>- Tipo: 1</p>



	<p>Instrução Normativa Nº 32 de 24 de agosto de 2016 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: grãos</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li><li>- Sabor: característico</li></ul> <p><b>2.4. FÍSICO-QUÍMICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O teor de umidade tecnicamente recomendável para o amendoim é de 8%</li></ul> <p>Consulta Pública nº 108, de 23 de dezembro de 2002 publicado no D.O.U. em 30/12/2002 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados</li></ul> <p>Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85 e suas atualizações.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: 20 LMT (µg/kg)</li></ul> <p>Resolução da ANVISA RDC nº. 7 de 18 de fevereiro de 2011, publicada em DOU nº 37, de 22 de fevereiro de 2011 e republicada em DOU nº 46, de 09 de março de 2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 20 (vinte) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 10 (dez) quilos.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Denominação de venda do produto (nome e marca do produto);</li><li>2- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária);</li><li>5- Conteúdo líquido drenado;</li><li>6- Condições de armazenamento;</li><li>7- Condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária);</li><li>8- Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
05	<p style="text-align: center;"><b>AMENDOIM TORRADO E MOÍDO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto torrado e moído proveniente da espécie <i>Arachis hypogaea</i>, L.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS:</b></p> <p>O amendoim torrado e moído deverá ser proveniente de amendoim fisiologicamente desenvolvido, sadio, limpo e seco, respeitadas as tolerâncias previstas na Instrução Normativa Nº 32 de 24 de agosto de 2016 e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li><li>- Sabor: característico</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O teor de umidade tecnicamente recomendável para o amendoim é de 8%</li></ul> <p>Consulta Pública nº 108, de 23 de dezembro de 2002 publicado no D.O.U. em 30/12/2002 e suas atualizações.</p>



	<p><b>2.4. TOXICOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85 e suas atualizações.</li><li>- Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: 20 LMT (µg/kg)</li></ul> <p>Resolução da ANVISA RDC nº. 7 de 18 de fevereiro de 2011, publicada em DOU nº 37, de 22 de fevereiro de 2011 e republicada em DOU nº 46, de 09 de março de 2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 5 (cinco) meses.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 20 (vinte) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 10 (dez) kg.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Denominação de venda do produto (nome e marca do produto);</li><li>2- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária);</li><li>5- Conteúdo líquido drenado;</li><li>6- Condições de armazenamento;</li><li>7- Condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária);</li><li>8- Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem</li></ol>
06	<p style="text-align: center;"><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto amiláceo extraído do milho (<i>Zea mays</i>, L).</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O amido de milho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó fino</li><li>- Cor: branca</li><li>- Odor: próprio</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Umidade: máximo de 14,0% p/p;</li><li>-Acidez em ml de solução N: máximo de 2,5% v/p;</li><li>-Amido: mínimo de 84,0% p/p;</li><li>-Resíduo mineral fixo: máximo de 0,20% p/p.</li></ul> <p>Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/19, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Ausências de sujidades, parasitos e larvas.</li></ul>



	<p>Resolução 12/78 da CN.N.P.A., NTE 12/19, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p>-Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto</p> <p><b>2.6.</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ter capacidade mínima para 500 (quinhentos) gramas e ser constituída de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Opção A: saco de polietileno atóxico, resistente e termos soldado.</li><li>- Opção B: saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada. As embalagens primárias deverão ser lacradas de modo a não permitir a violação do produto.</li></ul> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade mínima para 10 (dez) unidades com capacidade mínima de 500 g cada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1-Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2-Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3-Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4-Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5-Conteúdo líquido;</li><li>6-Condições de armazenamento;</li><li>7-Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p>NOTAS:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem;</li><li>3) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
07 e 08	<p style="text-align: center;"><b>ARROZ BRANCO LONGO FINO - TIPO 1</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo 1 (<math>\geq</math> a 6 mm compr. e max. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional, que não necessitem de seleção e não necessitem ser lavados, pré-escolhido e pré lavado.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deverá obedecer à Portaria no 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos e suas atualizações, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A. e suas atualizações, para arroz beneficiado polido do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente e que não deverão necessitar de escolha e seleção. A arroz tipo 1 é caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado, com o máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p><b>2.2. CLASSIFICAÇÃO E TIFICAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: máximo de 14,0% em peso;</li><li>- Quebrado: máximo de 6% em peso;</li><li>- Canjica ou quirela: máximo de 0,15% em peso;</li></ul>



	<p>- Gessados: máximo de 0,3%. Portaria nº 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura e suas atualizações</p> <p>- Manchados, picados ou danificados: 0 % em peso;</p> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS</b></p> <p>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. TOXICOLÓGICAS</b></p> <p>- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, inclusive a marca;</li><li>2- Nome e endereço do empacotador;</li><li>3- Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Peso líquido;</li><li>5- Número de registro do produto no órgão competente;</li><li>6- Grupo;</li><li>7- Tipo;</li><li>8- Não necessita de escolha e não necessita de lavagem.</li></ol> <p><b>4.3.</b> Nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p> <p><b>NOTA:</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
09	<p style="text-align: center;"><b>AVEIA EM FLOCOS</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i>, L.), beneficiada.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>A aveia em flocos deve ser fabricada com produtos de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: flocos médios;</li><li>- Cor: branco-creme;</li><li>- Textura e granulação: média e uniforme;</li><li>- Odor: característico do produto;</li><li>- Sabor: característico do produto;</li></ul> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Carboidrato: mínimo: 17 g em 100g</li><li>- Proteína: mínimo: 4,4 g em 100g</li><li>- Gordura total: mínimo: 2,7 g em 100g</li><li>- Fibra: mínimo: 2,9 mg em 100g</li></ul> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. CONTAMINANTES</b></p>



	<p>Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos em legislação específica.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias anterior à data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá apresentar em: Opção A: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade mínima para 450 (quatrocentos e cinquenta) gramas. Opção B: caixa de papel multifoldado, resistente, colada, com capacidade mínima para 450 (quatrocentos e cinquenta) gramas.</p> <p><b>3.3.</b> A embalagem secundária deverá ser em: Opção A: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva identificado com o nome da empresa. Opção B: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita gomada, identificada com o nome da empresa.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li><li>4) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
10	<p><b>BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) COM POLPA DE FRUTAS</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó integral) adicionado de leite integral pasteurizado ou esterilizado, em natureza ou reconstituído, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Adicionado também de açúcar, polpa, suco e/ou outros preparados à base de frutas, que combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final. A base láctea deve estar representada pelo menos com 51 (cinquenta e um) % massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> A bebida láctea com iogurte de sabores variados deverá ser preparada com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade.</p> <p><b>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</b></p> <p><b>2.2.1.</b> Ingredientes obrigatórios: leite integral com cultivos de bactérias lácticas e/ou leite fermentado, soro de leite, morango em pedaços/polpa/suco;</p> <p><b>2.2.2.</b> Ingredientes opcionais: aromatizantes naturais e inócuos.</p> <p><b>2.3. REQUISITOS</b></p> <p><b>2.3.1.</b> Sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Consistência: líquida</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor e sabor: característicos</li></ul>



	<p>Instrução Normativa nº 16, de 23/08/2005, MAPA, publicada no D.O.U. de 24/08/2005, seção 1, pág. 7 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gordura: 2 g/100g)</li><li>- Proteína Láctea: mínimo de 1,4 (g/100g)</li><li>- Acidez (g de ácido Láctico / 100g) 0,6 a 1,5</li></ul> <p><b>2.5. ADITIVOS E COADJUVANTES</b></p> <p>Conforme designação da Instrução Normativa nº 16, de 23/08/2005, MAPA, publicada no D.O.U. de 24/08/2005, seção 1, pág. 7 e suas atualizações.</p> <p>Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.</p> <p><b>2.6. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 16, de 23/08/2005, MAPA, publicada no D.O.U. de 24/08/2005, seção 1, pág. 7 e suas atualizações.</p> <p><b>2.8. TOXICOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução nº 5, de 13/11/2001, DIPOA-MA, itens 5.1.2, 5.1.3, 5.2 e 6, publicada no D.O.U. de 02/01/2001 e suas atualizações.</p> <p><b>2.9. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 30 (trinta) dias.</p> <p><b>2.9.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.A</b> embalagem primária do produto deverá ser em polietileno atóxico, transparente, tipo chupetinha com capacidade para 120 (cento e vinte) gramas.</p> <p><b>3.2.A</b> embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Denominação de venda do produto, inclusive a marca e origem da polpa, do suco e/ou dos outros preparos a base de frutas utilizadas para a sua elaboração;</li><li>Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso);</li><li>Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada;</li><li>Ingredientes;</li><li>Conteúdo líquido;</li><li>Condições de armazenamento;</li><li>Validade;</li><li>Data de fabricação do produto;</li><li>Número de registro do produto no órgão competente (selo de inspeção);</li><li>Indicação do local apropriado para abertura da embalagem primária;</li></ul> <p><b>Notas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li><b>2)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li><li><b>3)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
11	<p style="text-align: center;"><b>BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Entende-se por bebida à base de soja UHT (Ultra Alta Temperatura – UHT) o subproduto da soja, resultante da emulsão aquosa do grão e específicos processos, sendo eles maceração, trituração e filtragem, adicionado de vitaminas e minerais e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Sabor original, sem adição de sabores.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O produto deve ser obtido de proteína isolada de soja, isento de lactose, processado industrialmente, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolva e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p>



	<p><b>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</b></p> <p><b>2.2.1.</b> Ingredientes: soja, água, açúcar, vitaminas, minerais e ingredientes alimentícios permitidos pela legislação.</p> <p><b>2.2.2.</b> Características sensoriais</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: líquido;</li><li>- Cor: branca;</li><li>- Odor e Sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos;</li></ul> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS</b> para 100 ml de produto</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Carboidrato: mínimo de 4 gr;</li><li>- Proteína: mínimo de 2,5 g;</li><li>- Gordura: máximo de 1,6 g;</li><li>- Sódio: máximo de 100 mg;</li><li>- Cálcio: mínimo de 120 mg;</li><li>- Vitamina B12: mínimo de 0,5 µg.</li></ul> <p>O produto deverá estar isento de lactose e caseína.</p> <p><b>2.4. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS</b></p> <p>Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estanhos.</p> <p><b>2.5. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO</b></p> <p>Conforme legislação vigente.</p> <p><b>2.7. CONTAMINANTES</b></p> <p>Isento.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 12 (doze) embalagem primária de 1 (um) litro.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Identificação do lote;</li><li>7. Data de fabricação e prazo de validade;</li><li>8. Condições de armazenamento;</li><li>9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li><li>10. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial.</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
12	<p><b>HAMBÚRGUER (BIFE) DE CARNE BOVINA E CARNE DE AVES CONGELADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Entende-se por hambúrguer, o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado. Portaria SDA nº 724, de 23 de dezembro de 2022.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p>



Hambúrguer misto de carne bovina e carne de aves congelado. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

## 2.2. ORGANOLÉPTICAS

- Aroma característico;
- Textura característica;
- Cor característica, conforme a tecnologia empregada; e
- Sabor característico.

## 2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Gordura máxima: 25% (vinte e cinco por cento);
- Carboidratos totais máximos: 3% (três por cento);
- Proteína mínima: 15% (quinze por cento);
- Quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer de aves ou coelhos: máximo, 8% (oito por cento);
- Quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer de carnes bovinas ou suínas: máximo, 20% (vinte por cento);
- Quantidade de colágeno, em relação à proteína total para hambúrguer de carnes de mais de uma espécie animal: máximo, 20% (vinte por cento); e
- Quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer sem adição de proteínas não cárneas:

**a)** máximo de 10% (dez por cento), para produtos de aves e coelhos; e

**b)** máximo de 25% (vinte e cinco por cento), para as demais espécies animais.

Portaria SDA nº 724, de 23 de dezembro de 2022.

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

## 2.5. PESO DA UNIDADE

O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido: 2,016 kg divididos em 36 unidades com peso unitário de 56g. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.

## 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C

**2.7. PRAZO DE VALIDADE:** 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade.

**2.8.** Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 60 (sessenta) dias anterior à data de entrega.

## 3. EMBALAGEM

**3.1.** A embalagem primária deverá ser saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, aprovado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento contendo 1 (um) hambúrguer.

**3.2.** A embalagem secundária deverá ser:

Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 36 (trinta e seis) unidades com peso líquido total de 2,016 kg.

**3.3.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

## 4. ROTULAGEM

**4.1.** Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.

**4.2.** Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca);
- 2- Tipo de corte;
- 3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");
- 4- Data da embalagem do produto e número do lote;
- 5- Prazo de validade ou data de vencimento;
- 6- Peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária);
- 7- Condições de armazenamento (na embalagem secundária);
- 8- Empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária);
- 9- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;
- 10- Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem secundária).

### NOTAS:

**1)** A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**2)** O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.



13

**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**

**1. DESCRIÇÃO**

Biscoito doce tipo maisena é o produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito doce tipo maisena deve ter textura lisa e crocante. O produto deve ser zero gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução 04/88 do CNS/MS e suas atualizações, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução RDC 263/2005 e suas atualizações, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e suas atualizações e Portaria 540/97 da SVS/MS e suas atualizações.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1. GERAIS**

O biscoito doce tipo maisena deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. O produto deve ser zero gorduras trans.

**2.2. ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: massa torrada

- Cor: própria

- Odor: próprio

- Sabor: próprio

**2.3. FÍSICO-QUÍMICAS**

- Acidez em solução normal, máximo, 2,0 ml/100g.

- Umidade, máximo, 14,0% p/p

- Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido e sal).

- Gorduras totais: mínimo 15% (crítico)

- Proteína: mínimo de 9% (crítico)

**2.4. MICROBIOLÓGICAS**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

**2.5. MICROSCÓPICAS**

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)

- Fragmentos de inseto, em 225g ..... máximo 225 (crítico)

- Sujidades, parasitos e larvas ..... ausência (crítico)

- Elementos histológicos estranhos à composição do produto ..... ausência (crítico)

- Elementos histológicos identificadores da composição ..... presença (crítico)

Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.

**2.6. TOXICOLÓGICAS**

corantes artificiais ..... ausência (crítico)

**2.7. PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.

**2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:**

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior à data de entrega.

**3. EMBALAGEM:**

**3.1.** O produto deverá estar acondicionado em embalagem composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme laminado. As embalagens primárias deverão ser dupla proteção, devendo o produto estar acondicionado em refis. Os fechamentos deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem.

**3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no mínimo 1,5 kg de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

**3.3.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.

**3.4.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**4. ROTULAGEM:**

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**4.2.** No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

Identificação do produto, inclusive a marca;

Nome e endereço do fabricante;

Data de fabricação;



	<p>Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente. <b>NOTAS:</b> 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem; 2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
14	<p style="text-align: center;"><b>BISCOITO DE POLVILHO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Biscoito de polvilho é o produto obtido pela mistura de polvilho azedo, ovos, óleo, água, sal submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O biscoito de polvilho deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá ter validade 180 dias.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>2.6. PESO DA UNIDADE</b> O produto deverá se apresentar com peso líquido entre 150 a 200g. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3. EMBALAGEM:</b></p> <p><b>3.1.</b> O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas. As embalagens primárias deverão ser duplas de proteção com fechamentos uniformes e boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Embalagem com capacidade entre 150 a 200g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b> 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p>



	<p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
15	<p style="text-align: center;"><b>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Biscoito salgado tipo água e sal é o produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve ser Zero gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução 04/88 do CNS/MS e suas atualizações, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e suas atualizações, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e suas atualizações e Portaria 540/97 da SVS/MS e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O biscoito salgado tipo água e sal deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Acidez em solução normal, máximo, 2,0 ml/100g. - Umidade, máximo, 14,0% p/p - Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido e sal). - Gorduras totais: mínimo 15% (crítico) - Proteína: mínimo de 9% (crítico)</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> - Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico) - Fragmentos de inseto, em 225g ..... máximo 225 (crítico) - Sujidades, parasitos e larvas ..... ausência (crítico) - Elementos histológicos estranhos à composição do produto ..... ausência (crítico) - Elementos histológicos identificadores da composição ..... presença (crítico) Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> - Corantes artificiais ..... ausência (crítico)</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.</p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM:</b></p> <p><b>3.1.</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme laminado. As embalagens primárias deverão ser dupla proteção, devendo o produto estar acondicionado em refis. Os fechamentos deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no mínimo 1,5 kg de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>



	<p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
16	<p style="text-align: center;"><b>BISCOITO TIPO SEQUILHOS</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Biscoito tipo sequilhos é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó, margarina, açúcar, e outros ingredientes. O biscoito deve ter textura lisa e crocante. O produto deve ser Zero gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS e suas atualizações, Resolução 04/88 do CNS/MS e suas atualizações, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e suas atualizações, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e suas atualizações e Portaria 540/97 da SVS/MS e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O biscoito tipo sequilhos deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto deverá ser preparado com amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó, margarina, açúcar, e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Acidez em solução normal, máximo, 2,0 ml/100g. - Umidade, máximo, 14,0% p/p - Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido e sal). - Gorduras totais: mínimo 15% (crítico) - Proteína: mínimo de 9% (crítico)</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> - Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico) - Fragmentos de inseto, em 225g ..... máximo 225 (crítico) - Sujidades, parasitos e larvas ..... ausência (crítico) - Elementos histológicos estranhos à composição do produto ..... ausência (crítico) - Elementos histológicos identificadores da composição ..... presença (crítico)</p> <p><b>Observação:</b> Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> corantes artificiais ..... ausência (crítico)</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.</p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias plásticas. As embalagens primárias deverão ser duplas de proteção com fechamentos uniformes e boas características de</p>



	<p>vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Embalagem com capacidade mínima para 400g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e com capacidade mínima para 1kg de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b></p> <p>1. Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente;</p> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b></p> <p>Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
17	<p style="text-align: center;"><b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Cacau é a semente do cacaueiro Theobroma caçao L. (e suas variedades) liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Cacau em pó solúvel é o produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outro(s) ingrediente(s) que promova(m) a solubilidade em líquidos. Cacau solúvel 100% cacau sem adição de açúcares.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Aspecto: produto homogêneo - Cor: marrom - Cheiro: característico - Sabor: próprio</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p>



	<p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para mínima 200 (duzentos) g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser: Opção A: caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada. Opção B: fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
18	<p style="text-align: center;"><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Café torrado moído tradicional é o café torrado em grão submetido a processo de moagem adequado.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g.</p> <p><b>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</b></p> <p><b>2.2.1. SENSORIAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto de pó homogêneo fino</li><li>- Cor castanho</li><li>- Sabor e odor próprios</li></ul> <p><b>2.4. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Umidade, em g/100 g máx. 5% Resíduo mineral fixo, em g/100 g máx. 5% Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100 g máx. 1% 11 Extrato aquoso, em g/100 g mín. 25% Extrato etéreo, em g/100 g mín. 8% Cafeína, em g/100 g mín. 0,7%</p> <p><b>2.5. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias anterior à data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b> O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Deverão ainda</p>



	<p>ser reembalados em fardos ou em caixas com até 10 (dez) quilos, devendo constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso); Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada; Ingredientes; Conteúdo líquido; Condições de armazenamento; Validade do produto refrigerado; Validade do produto à temperatura ambiente; Data de fabricação do produto; Número de registro do produto no órgão competente (selo de inspeção); Indicação do local apropriado para abertura da embalagem primária.</p> <p><b>4.3. 1)</b> A impressão data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p><b>3)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
19	<p style="text-align: center;"><b>CANELA EM PÓ</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido a partir das cacas de espécimes vegetais genuínos, <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume (canela-da-china) ou <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness (canela-do-ceilão). Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 e suas atualizações, RESOLUÇÃO RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 e suas atualizações, Resolução RDC nº 14, de março de 2014 e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó fino</li><li>- Cor: pardo amarelada ou marrom claro</li><li>- Cheiro: aromático</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS</b> Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie</p> <p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Tubo plástico, atóxico e lacrado com capacidade para mínima 30 (trinta) g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li></ol>



	<p>2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</p> <p>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</p> <p>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado;</p> <p>5. Conteúdo líquido;</p> <p>6. Condições de armazenamento;</p> <p>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
20	<p style="text-align: center;"><b>CANJQUINHA DE MILHO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> A canjiquinha de milho deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2.2. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> Micotoxina Fumonisin (B1 + B2): 2500 LMT (µg/kg) Resolução da ANVISA RDC nº. 7 de 18 de fevereiro de 2011 e suas atualizações</p> <p><b>2.6. Prazo de Validade: mínimo de 06 (seis) meses.</b></p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas, acondicionado em fardo plástico com 20 (vinte) unidades totalizando 10 (dez) kg.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
21 e 22	<p style="text-align: center;"><b>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Carne apresentada no corte acém, constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela do dianteiro proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 3x3 cm congelada e aparada.</p>



### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### 2.1. GERAIS

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina em cubo congelada no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

#### 2.2. ORGANOLÉPTICAS

aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I e suas atualizações.

#### 2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- Gorduras totais: máximo de 5%

- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%

#### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

#### 2.5. PESO DA UNIDADE

O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido:

- 1 kg (um) quilo de carne em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.

Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.

#### 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C

**2.7. PRAZO DE VALIDADE:** 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade.

**2.8.** Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.

### 3. EMBALAGEM

**3.1.** A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 1 (um) kg do produto.

**3.2.** A embalagem secundária deverá ser:

Opção A: plástica atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo 20 (vinte) pacotes do produto, contendo 1 (um) kg de carne em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.

Opção B: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 20 (vinte) pacotes com peso líquido unitário de 1 (um) kg de carne em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.

**3.3.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### 4. ROTULAGEM

**4.1.** Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.

**4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca);

2- Tipo de corte;

3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");

4- Data da embalagem do produto e número do lote;

5- Prazo de validade ou data de vencimento;

6- Peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária);

7- Condições de armazenamento (na embalagem secundária);

8- Empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária);

9- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;

10- Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).

#### NOTAS:

**1)** A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**2)** O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.



23 e 24

**CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA**

**1. DESCRIÇÃO**

Carne apresentada no corte acém, constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela do dianteiro proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e congelada.

A carne congelada de bovino deverá ser mantida, a temperatura máxima de -18° C no máximo (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 4.2.5, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29 e suas atualizações), moída em disco médio e deverá ser transportada em condições higiênico-sanitárias que garanta a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto preservando-o quanto as especificações no item 2 a seguir.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1. GERAIS**

A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separadas – CMS (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29 e suas atualizações), ou carne industrial de matança.

As carnes bovinas moídas congeladas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 15% (quinze por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

**2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

**2.2.1.** Ingrediente obrigatório: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos

**2.2.2.** Ingredientes opcionais: água, máximo 3 %

**2.2.3.** Coadjuvantes de tecnologia: não tem

**2.2.4.** Características sensoriais

- Textura: característica (próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco)

- Cor: característica (própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta)

- Sabor: característico

- Odor: característico

**2.2.5.** Características físico-químicas

- Gordura: máximo de 5%;

**2.2.6.** Tipo de corte

Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I e suas atualizações.

**2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

**2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:**

O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29 e suas atualizações).

**2.5. PESO DA UNIDADE**

O produto congelado deverá se apresentar em pacotes com peso líquido de 1 (um) kg.

**2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SME:** -12°C

**2.7. PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

**2.7.1.** Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior à data de entrega.

**3. EMBALAGEM**

**3.1.** A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso de 1 (um) kg do produto (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29 e suas atualizações).

**3.2.** A embalagem secundária deverá ser:

Opção A: plástica atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo 20 (vinte) pacotes do produto, com peso líquido unitário de 1 (um) kg cada um.

Opção B: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 20 (vinte) pacotes com peso líquido unitário de 1 (um) kg cada um.



	<p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada moída de Bovino sem osso</p> <p>2-tipo de corte</p> <p>3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")</p> <p>5- Data da embalagem do produto e número do lote</p> <p>6- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto.</p> <p>7-conteúdo líquido (na embalagem secundária)</p> <p>8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</p> <p>11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
25 e 26	<p style="text-align: center;"><b>CARNE SUÍNA TIPO PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte: pernil.</p> <p>Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).</p> <p>A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa</li><li>- Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.</li><li>- Odor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gorduras totais: máximo 6 g</li><li>- Ácidos graxos saturados: máximo 2 g</li><li>- Colesterol: máximo 61 mg</li><li>- Proteína: mínimo 21 g</li><li>- Cinzas: mínimo 1,04 g</li></ul> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PESO DO PACOTE</b></p> <p>O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido de 1 (um) kg de carne em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.</p> <p><b>2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C</b></p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 1 (um) kg do produto.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária deverá ser:</p> <p>Opção A: plástica atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo 20 (vinte) pacotes do produto, com peso líquido unitário de 1 (um) kg cada um.</p>



	<p>Opção B: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 20 (vinte) pacotes com peso líquido unitário com peso líquido unitário de 1 (um) kg cada um.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Nome do produto e marca;</li><li>2- Tipo de corte;</li><li>4- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");</li><li>5- Data da embalagem do produto e número do lote;</li><li>6- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto;</li><li>7- Conteúdo líquido (na embalagem secundária);</li><li>8- Condições de armazenamento (na embalagem secundária);</li><li>9- Empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária);</li><li>10- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</li><li>11- Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
27	<p style="text-align: center;"><b>COCO RALADO INTEGRAL SEM AÇÚCAR</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.) despolpado, despeliculado, triturado, prensado, formulado, desidratado, peneirado e embalado através de processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cor: branco</li><li>- Sabor: característico não rançoso</li><li>- Odor: característico não rançoso</li><li>- Aspecto: granulado, solto</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Lipídios em base seca, g/100g - Coco Ralado Integral - mínimo 65,0% Umidade, g/100g - Coco Ralado Desidratado - máximo 4,0% Acidez em solução normal, mL/100g Coco Ralado Integral - máximo 4,5% Coco Ralado Úmido - máximo 4,5% Coco Ralado Desidratado - máximo 4,5%</p> <p><b>2.5. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termosoldado, com peso líquido mínimo de 100 (cem) gramas, acondicionado em fardo plástico lacrado.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li></ol>



	<p>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</p> <p>5. Conteúdo líquido;</p> <p>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverá constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
28	<p style="text-align: center;"><b>COLORÍFICO DE URUCUM</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Também conhecido como colorau é o produto preparado à base de urucum (Bixa orellana), fruto do urucuzeiro e fubá de milho processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Resolução - CNNPA nº 12, de 1978, ANVISA/MS e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aparência: pó fino</li><li>- Cor: avermelhado</li><li>- Odor: característico, sem sinais de oxidação</li><li>- Sabor: próprio, sem sinais de oxidação.</li></ul> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: máximo 12,0% (g/100g);</li><li>- Sódio: 0 mg</li><li>- Acidez em ml de solução N por 100g, máximo 5% v/p</li><li>- Substâncias voláteis a 105C, máximo 12% p/p</li><li>- Cloreto de sódio, máximo 10% p/p</li><li>- Amido, máximo 78% p/p</li></ul> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</li><li>- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</li></ul> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de corantes, exceto urucum.</li><li>- Ausência do conservador ácido sórbico</li></ul> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p>2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá plástica atóxica, incolor, resistentes, termossoldada, com capacidade mínima para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto poderá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) embalagens primárias. Ou caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li></ol>



	<p>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado;</p> <p>5. Conteúdo líquido;</p> <p>6. Condições de armazenamento;</p> <p>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
29	<p style="text-align: center;"><b>DOCE DE BANANA TIPO MARIOLA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Doce em tablete de banana tipo mariola</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Produto obtido pela mistura de banana e açúcar. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cor: característica</li><li>- Cheiro: característico</li><li>- Sabor: característico</li></ul> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</li></ul> <p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO</b> Mínimo de 3 (três) meses.</p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, termossoldada contendo aproximadamente 30 (trinta) g cada unidade.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser plástica, atóxica, transparente, termossoldada que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. Contendo 30 (trinta) unidades totalizando 900 (novecentos)g.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem secundária deverá estar impressa, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
30	<p style="text-align: center;"><b>DOCE DE GOIABA TIPO MARIOLA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Doce em tablete de goiaba tipo mariola</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Produto obtido pela mistura de goiaba e açúcar. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação.</p>



	<p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Cor: característica - Cheiro: característico - Sabor: característico</p> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO</b> Mínimo de 3 (três) meses.</p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, termossoldada contendo aproximadamente 30 (trinta) g cada unidade.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser plástica, atóxica, transparente, termossoldada que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. Contendo 30 (trinta) unidades totalizando 900 (novecentos)g.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. No rótulo da embalagem secundária deverá estar impressa, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Industria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
31	<p style="text-align: center;"><b>ERVILHA EM CONSERVA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Ervilha em conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de milho verde imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada. Composição: Milho, água e sal. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: grãos de ervilha cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura Cor: verde Odor: característico Sabor: característico</p> <p><b>2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Sal: 0,40 a 1,10% de NaCl pH: 5,80 a 6,40 Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7 °Brix Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> De acordo com a Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa</p> <p><b>2.5. PESO DA UNIDADE</b> Peso líquido entre 280 e 300g e peso drenado/escorrido 200g. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE:</b> 12 (doze) meses. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade.</p> <p><b>2.7.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 90 (noventa) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p>



	<p><b>3.1.</b> Embalagem primária em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados, ou em pouch contendo 200g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, inclusive a marca;</li><li>2- Nome e endereço do empacotador;</li><li>3- Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Peso líquido;</li><li>5- Número de registro do produto no órgão competente;</li><li>6- Grupo;</li><li>7- Tipo;</li></ul> <p><b>4.3.</b> Nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
32	<p style="text-align: center;"><b>EXTRATO DE TOMATE</b></p> <p><b>1.DESCRICÃO</b> Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro <i>Solanum lycopersicum</i> por processo tecnológico adequado. O produto é designado por "Extrato de tomate", podendo também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate". Devido conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações e Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e suas atualizações.</p> <p><b>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Produto 100 % natural, sem adição de conservantes.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: massa mole</li><li>- Cor: vermelha</li><li>- Cheiro: próprio</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo: 18% p/p.</li></ul> <p>Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado: Após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo, 40% de campos positivos com filamentos de cogumelos. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p>



	<p>3.1. Embalagem primária deverá ser do tipo tetra park ou embalagem de filme flexível – Cryovac (embalagem tipo bolsa) com peso líquido de mínimo 340 (trezentos e quarenta) g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa.</p> <p>3.2. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1.O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1)A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
33	<p style="text-align: center;"><b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA</b></p> <p><b>1.DESCRICÃO</b> Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração e denominado "farinha de mandioca torrada"</p> <p><b>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Produto obtido das raízes de mandioca do gênero Manihot, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneiradas ou não; podendo ainda ser beneficiadas. As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.</p> <p><b>2.2. CLASSIFICAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Grupo seca</li><li>- Classe média</li><li>- Tipo 1</li><li>- Acidez baixa</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acidez (em SAN) 3,0 máximos</li><li>- Umidade (a 105 °C) 13,0 (*)</li><li>- RMF (cinzas) 1,5</li></ul> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p>3.1. Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 1 (um) kg, acondicionado em fardo plástico lacrado com 20 (vinte) unidades totalizando 20 (vinte) kg.</p> <p>3.2. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1.O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li></ol>



	<p>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</p> <p>5. Conteúdo líquido;</p> <p>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
34	<p style="text-align: center;"><b>FARINHA DE MILHO TIPO BIJU</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> A farinha de milho tipo biju deve ser obtido, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2.2. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade máxima 15,0 % (g /100 g) Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, publicado no D.O.U. de 23 de setembro de 2005 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 (quinhentos) g, acondicionado em fardo plástico lacrado contendo 20 (vinte) unidades totalizando 10 (dez) kg.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
35	<p style="text-align: center;"><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido a partir de partes comestíveis da espécie <i>Triticum aestivum</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p>



	<p>Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó uniforme, sem grumos</li><li>- Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.</li><li>- Odor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ferro: 4,2 mg/ 100 g de produto</li><li>- Ácido fólico: 150 mcg/100g de produto</li><li>- Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca: máximo de 50 mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha.</li><li>- Proteína (N x 5,7), na base seca: mínimo de 12% p/p.</li><li>- Umidade: máximo de 15% p/p.</li><li>- Cinzas, na base seca: máximo de 0,65% p/p.</li></ul> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU n° 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fragmentos de insetos: máximo de 75 (setenta e cinco) em 50 g</li><li>- Ausência de qualquer indicação de infestação viva.</li></ul> <p>Portaria n.º 74/94 de 04/08/94 - SVS/MS, item 1, publicada no D.O.U. em 05/08/94 e suas atualizações.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Granulometria: 98% do produto deverão passar através da peneira com abertura de malha de 250 microns (60 mesh).</li><li>- Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.</li></ul> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 06 (seis) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 1 (um) kg, acondicionado em fardo plástico lacrado com 10 (dez) unidades.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
36	<p align="center"><b>FEIJÃO CARIOÇA/CARIOQUINHA - TIPO I</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b></p> <p>Feijão anão, de cores, carioquinha, tipo 1 "in natura", é o grão comestível do "Phaseolus vulgaris", constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87 e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A. e suas atualizações, para efeito de classificação.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: grãos</li><li>- Cor: característica da espécie</li><li>- Odor: próprio</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p>



	<p>- Umidade: máximo 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. subitem 4.4.1 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/3, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de defensivos agrícolas organoclorados conforme Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção I e suas atualizações. - Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 conforme Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/MS e suas atualizações.</p> <p>2.6. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b> 3.1.A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. 3.2. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b> 4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 4.2. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2-Nome e endereço do empacotador; 3-Data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; 4-Conteúdo líquido; 5-Safra de produção (correspondente ao Certificado de Classificação entregue); 6-Grupo; 7-Tipo; 8-Condições de armazenamento;</p> <p><b>NOTAS:</b> 1)A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem; 2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
37	<p style="text-align: center;"><b>FEIJÃO PRETO - TIPO I</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Feijão anão, de cores, preto, tipo 1 "in natura", é o grão comestível do "Phaseolus vulgaris", constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87 e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A. e suas atualizações, para efeito de classificação.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: grãos - Cor: característica da espécie - Odor: próprio</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade: máximo 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. subitem 4.4.1 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/3, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de defensivos agrícolas organoclorados conforme Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção I e suas atualizações. - Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 conforme Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/MS e suas atualizações.</p>



	<p>2.6. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.A</b> embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo.</p> <p><b>3.2.A</b> embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1-Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2-Nome e endereço do empacotador;</li><li>3-Data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4-Conteúdo líquido;</li><li>5-Safra de produção (correspondente ao Certificado de Classificação entregue);</li><li>6-Grupo;</li><li>7-Tipo;</li><li>8-Condições de armazenamento;</li></ul> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b>A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
38	<p style="text-align: center;"><b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE</b> Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: Farinhas, Amidos e Féculas, no máxim 5% p/p; Óleos e Gorduras comestíveis; Sulfato de Cálcio; Carbonato de Cálcio; Sorbitol; Monolaurato de Sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis</li><li>- Cor: do branco ao castanho claro</li><li>- Cheiro: próprio</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p>Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: máximo .....12% p/p</li><li>- Poder fermentativo (Hayduck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.</li></ul> <p>Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Coliformes ..... ausência em 0,1 g.</li><li>- E. coli ..... ausência em 1 g.</li><li>- Salmonelas .....ausência em 50 g.</li></ul> <p>Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra. Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p>



	<p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser metalizada fechada à vácuo, com capacidade mínima para 10 (dez) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.1.1.</b> No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco" ou "Fermento Biológico Seco" ou seus sinônimos de acordo com a classificação. No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C" ou expressões equivalentes. Resolução nº 38 de 1977, publicada no D.O.U. de 27 de dezembro de 1977 e suas atualizações.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem;</p> <p><b>4)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
39	<p style="text-align: center;"><b>FERMENTO QUÍMICO SECO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE</b></p> <p>Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais: Ácido Adípico, ácido cítrico, ácido fosfórico, ácido fumárico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico, bicarbonato de amônio, bicarbonato de potássio, bicarbonato de sódio, carbonato de amônio, carbonato de cálcio, carbonato de potássio, citrato de potássio, citrato de sódio, dihidrogeno fosfato de amônio, dihidrogeno fosfato de cálcio, dihidrogeno fosfato de potássio, dihidrogeno fosfato de sódio, dihidrogeno pirofosfato de cálcio, dihidrogeno pirofosfato de potássio, dihidrogeno pirofosfato de sódio, fosfato duplo de alumínio e sódio, gluconato de cálcio, glucono delta lactona, hidrogeno fosfato de amônio, hidrogeno fosfato de cálcio, hidrogeno fosfato de potássio, hidrogeno fosfato de sódio, hidrogeno tartarato de potássio, hidrogeno tartarato de sódio, lactato de cálcio, sulfato de cálcio, substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio.</p> <p><b>2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: próprio</li><li>- Cor: própria</li><li>- Cheiro: próprio</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p><b>2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Os produtos expostos à venda para uso doméstico deverão atender à seguinte especificação: Dióxido de Carbono Total: 18 g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1450 ml (mil quatrocentos e cinquenta ml) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg. Resolução - CNNPA nº 38, de 1977, publicada no D.O. U de 27/12/77 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROSCÓPICAS</b></p> <p>O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra.</p> <p>Resolução - CNNPA nº 38, de 1977, publicada no D.O. U de 27/12/77 e suas atualizações.</p>



	<p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente de polietileno atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade mínima para 250 (duzentos e cinquenta) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 E SUAS ATUALIZAÇÕES.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.1.1.</b> No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Resolução - CNNPA nº 38, de 1977, publicada no D.O.U de 27/12/77 e suas atualizações</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem;</li><li>4) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
40 e 41	<p style="text-align: center;"><b>FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Carne de frango limpa, no corte de peito em filezinho, congeladas, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatido sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O filezinho de peito frango, limpo e congelado pelo processo Individual Quick Frozen – IQF deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Decreto nº 9.01 de 29 de março de 2017.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C</b></p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento.</p>



	<p>2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p>3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno de baixa densidade termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 kg (um quilograma). A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto.</p> <p>3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, contendo 12 (doze) pacotes de 1 (um) quilo cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.</p> <p>3.3. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1. Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, incluindo corte e marca;</li><li>2- Nome e endereço do abatedouro;</li><li>3- Data da embalagem do produto e número do lote;</li><li>4- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado;</li><li>5- Peso líquido;</li><li>6- Condições de armazenamento e transporte;</li><li>7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</li><li>8- Número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
42	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES ACIMA DE 6 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE.</b></p> <p>À base de proteína isolada de soja, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina e outros nutrientes como L-carnitina, colina, inositol e taurina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>
43	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES</b></p> <p>Adicionada de prebióticos 0,4 a 0,8g/100ml de GOS e FOS. Contendo LcPUFAs ácidos graxos de cadeia longa - ácidos araquidônicos (ARA) e docosahexaenico (DHA) e nucleotídeos. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>
44	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ PARA CRIANÇAS PARTIR DOS 12 MESES.</b></p> <p>Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 10º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>
45	<p><b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESADA COM GOMA JATAÍ 800 G.</b> Embalagem primária: Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>
46	<p><b>FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS 900g.</b> Água deionizada (líquido), amido de milho (líquido), ou xarope de milho (pó), sacarose, caseinato de sódio, óleo de açafrão, óleo de soja, óleo de coco fracionado, mineirais (fosfato de cálcio, tribásico, cloreto de magnésio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, cloreto de potássio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de manganês, sulfato cúprico, cloreto de cromo, iodeto de potássio, molibdato de sódio, selenito de sódio) concentrado da proteína do soro do leite, vitaminas (cloreto de colina, ácido ascórbico, niacinamida, acetato de ifatoferol, pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, cloridrato riboflavina, vitamina A palmitato, acidofólico, biotina, vitamina D3, filoquinona, cianocobalamina), inositol, taurina, palmitato ascorbil, L-carnitina e B-caroteno. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>
47	<p><b>FRANGO COXA E SOBRECOXA COXA CONGELADO</b></p> <p><b>1.DESCRICÃO</b></p> <p>Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas sadias declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C.</p>



	<p>A carne de frango deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>A carne da coxa e contra coxa, limpa e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície;</li><li>- Cor: característica;</li><li>- Consistência: firme, compacta e elástica;</li><li>- Sabor e odor: suave, agradável e característico.</li></ul> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C</b></p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento.</p> <p><b>2.6.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto aproximado de 20 (vinte) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, incluindo corte e marca;</li><li>2- Nome e endereço do abatedouro;</li><li>3- Data da embalagem do produto e número do lote;</li><li>4- Prazo de validade ou data de vencimento;</li><li>5- Peso líquido;</li><li>6- Condições de armazenamento e transporte;</li><li>7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</li><li>8- Número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
48	<p style="text-align: center;"><b>FUBÁ DE MILHO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O fubá de milho tipo mimoso deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2.2. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade máxima 15,0 % (g /100 g)</li></ul> <p>Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, publicado no D.O.U. de 23 de setembro de 2005 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b></p>



	<p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 publicada D.O.U de 24/07/1978 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 1 (um) kg.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
49	<p style="text-align: center;"><b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Iogurte procedente de leite e fermentos lácteos que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Entende-se por iogurte natural integral o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</b></p> <p><b>2.2.1.</b> Ingredientes obrigatórios: leite com cultivos de bactérias lácticas e/ou leite fermentado e fermentos lácteos que caracterizam o produto.</p> <p><b>2.3. REQUISITOS</b></p> <p><b>2.3.1. Sensoriais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Consistência: pastosa;</li><li>- Cor: branca;</li><li>- Odor e sabor: característicos;</li></ul> <p>Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007, MAPA, Publicado no Diário Oficial da União de 24/10/2007, Seção 1, Página 5 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. FÍSICO-QUÍMICAS</b> para 100 gramas de produto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cálcio: mínimo de 230 gramas</li><li>- Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991: 0,6 a 1,5.</li></ul> <p><b>2.5. ADITIVOS E COADJUVANTES</b> Conforme designação da Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007, MAPA e suas atualizações, publicada no D.O.U. de 24/10/2007, seção 1 e suas atualizações. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.</p> <p><b>2.6. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICAS</b> Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p> <p><b>2.8. TOXICOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007, MAPA, publicada no D.O.U. de 24/10/2007, seção 1, pág. 5.</p> <p><b>2.9.</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o</p>



	<p>estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>2.10. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: 4°C</b></p> <p><b>2.11. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 30 (trinta) dias.</p> <p><b>2.11.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser em pote em polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, branco, opaco, com capacidade mínima para 170 (cento e setenta) mililitros.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto refrigerado e que garanta as condições adequadas de manipulação e transporte.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto; Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso); Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada; Ingredientes; Conteúdo líquido; Condições de armazenamento para manter o produto refrigerado; Validade do produto refrigerado; Validade do produto à temperatura ambiente; Data de fabricação do produto; Número de registro do produto no órgão competente (selo de inspeção); Indicação do local apropriado para abertura da embalagem primária.</p> <p><b>4.3.</b> 1) A impressão data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem. 3) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
50	<p style="text-align: center;"><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Rico em vitaminas A e D. Não contem glúten, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA e suas atualizações. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: pó uniforme, sem grumos - Cor: branco amarelado - Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> por 26 gramas - Gordura totais: máximo de 6,7g gramas - Proteína: mínimo de 6,7 gramas - Cálcio: mínimo de 233 mg</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b></p>



	<p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de Conservadores. Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 5.1, publicada em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. Prazo de Validade: mínimo de 12 (doze) meses.</b> <b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b> <b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser: OPÇÃO A: Lata de folhas de flandres membranzadas e gaseificadas, com capacidade para a 400 (quatrocentos) g. OPÇÃO B: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 400 (quatrocentos) kg.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de modo a garantir a inviolabilidade da mesma.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b> <b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. Conteúdo líquido; 6. Modo de preparo; 7. Condições de armazenamento; 8. Empilhamento máximo (na embalagem secundária) para armazenamento; 9. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual; 10. Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b> <b>1.</b> Na embalagem primária, as informações sobre data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, poderão constar em "ink jet" ou estampadas em relevo ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; <b>2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; <b>3.</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
51 e 52	<p style="text-align: center;"><b>LEITE UHT INTEGRAL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Entende-se por leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT) integral o leite integral homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.</p> <p><b>2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</b> Composição Ingredientes: Leite de vaca integral, estabilizantes citrato de sódio e monofosfato de sódio.</p> <p><b>2.2. Requisitos</b> <b>2.2.1. Características sensoriais</b> - Aspecto: Líquido; - Cor: Branca; - Odor e Sabor: Característicos, sem sabores nem odores estranhos; - Acondicionamento: O leite UAT (UHT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS em 100 ml</b> - Gorduras totais: máximo de 4% - Glicídios redutores em lactose: mínimo de 5,5%</p>



- Proteína: mínimo de 3,5%
- Caseína: mínimo de 3,5%
- Acidez em gramas de ácido láctico: mínimo de 0,14 e máximo de 0,18

### 2.4 HIGIENE

As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

### 2.5. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### 2.6. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

### 2.7. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Conforme legislação vigente.

### 2.8 CONTAMINANTES

Conforme legislação vigente.

### 3. EMBALAGEM

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.

**3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 12 (doze) embalagens primárias de 1 (um) litro cada;

**3.3.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### 4. ROTULAGEM

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) e origem do suco utilizado para a sua elaboração;
2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
5. Conteúdo líquido;
6. Identificação do lote;
7. Data de fabricação e prazo de validade;
8. Condições de armazenamento;
9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
10. Número de registro do produto no órgão competente;
11. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual;
12. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial.

### NOTAS:

- 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;
- 2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
- 3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

53

### LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por leite UHT integral sem lactose, como leite processado com adição da enzima  $\beta$  galactosidase (lactase), para conseqüente quebra da lactose em glicose e galactose, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Leite integral zero lactose.

#### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Composição

Ingredientes: Leite de vaca integral, enzima  $\beta$  galactosidase, estabilizantes citrato de sódio.

##### 2.2. Requisitos

##### 2.2.1. Características sensoriais

- Aspecto: Líquido;
- Cor: Branca;



	<p>- Odor e Sabor: Característicos, sem sabores nem odores estranhos;</p> <p>- Acondicionamento: O leite integral, com baixo teor de lactose UAT (UHT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS</b></p> <p>- Carboidratos - mínimo de 4,5 g (em 100 ml) dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lactose: máximo de 0,45g</li><li>- Galactose: máximo de 2,1 g</li><li>- Gorduras totais: mínimo 6%;</li><li>- Estabilidade ao etanol 0,14 a 0,18;</li><li>- Extrato seco desengordurado Min. 8,2.</li><li>- Cálcio: mínimo de 118 mg em 100 ml</li></ul> <p><b>2.4 HIGIENE</b></p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).</p> <p><b>2.5. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS</b></p> <p>Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p> <p><b>2.6. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO</b></p> <p>Conforme legislação vigente.</p> <p><b>2.8 CONTAMINANTES</b></p> <p>Conforme legislação vigente.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 12 (doze) embalagem primária de 1 (um) litro.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Identificação do lote;</li><li>7. Data de fabricação e prazo de validade;</li><li>8. Condições de armazenamento;</li><li>9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li><li>10. Número de registro do produto no órgão competente;</li><li>11. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual;</li><li>12. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b>A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
54	<p style="text-align: center;"><b>LEITE DE AMÊNDOAS</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Leite de amêndoas é uma bebida vegetal feita a partir das amêndoas trituradas e misturadas com água. É uma alternativa popular ao leite de vaca, especialmente entre pessoas com intolerância à lactose, alergia a laticínios, veganos ou quem busca opções mais leves e naturais.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1 GERAIS</b></p>



	<p>Origem vegetal: não contém ingredientes de origem animal, naturalmente isento de lactose e colesterol.</p> <p>Pode ser enriquecido com cálcio, vitamina D e B12, dependendo da marca.</p> <p>Disponível em versões sem açúcar, adoçadas, com sabor (baunilha, chocolate, etc.).</p> <p>Substituto direto do leite animal em dietas veganas ou vegetarianas.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉTICAS</b></p> <p>Cor: Branco a levemente bege (dependendo da concentração e da presença de sedimentos).</p> <p>Cheiro suave e adocicado, característico da amêndoa.</p> <p>Levemente adocicado (mesmo sem adição de açúcar, devido ao sabor natural das amêndoas).</p> <p>Leve e fluida, semelhante ao leite desnatado.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Dura de 6 a 12 meses, dependendo da marca e da embalagem (UHT ou pasteurizado).</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 12 (doze) embalagens primárias de 1 (um) litro cada;</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) e origem do suco utilizado para a sua elaboração;</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Identificação do lote;</li><li>7. Data de fabricação e prazo de validade;</li><li>8. Condições de armazenamento;</li><li>9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li><li>10. Número de registro do produto no órgão competente;</li><li>11. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual;</li><li>12. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial.</li></ol> <p><b>NOTA:</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
55	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato de espagete.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações).</p> <p>O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato de espagete para o Item 48, no formato conchinha para o Item 49 e no formato parafuso para o Item 50.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>- Aspecto: característico</p>



	<p>- Cor: característica</p> <p>- Odor: característico</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>- Umidade e substâncias voláteis a 105oC: máximo de 13% p/p;</p> <p>- Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p;</p> <p>- Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p.</p> <p>- Proteína: deverá conter no mínimo 12%;</p> <p>Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b></p> <p>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.</p> <p>Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e suas atualizações.</p> <p>- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b></p> <p>- Corantes: serão permitidos os constantes no Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>12 (doze) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 20 (vinte) embalagens de 500 (quinhentos) gramas cada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5) Conteúdo líquido;</li><li>6) Condições de armazenamento;</li><li>7) Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
56	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO COM OVOS TIPO CONCHINHA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato de conchinha.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá</p>



	<p>conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações).</p> <p>O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato de espagete para o Item 48, no formato conchinha para o Item 49 e no formato parafuso para o Item 50.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: característico</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade e substâncias voláteis a 105oC: máximo de 13% p/p;</li><li>- Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p;</li><li>- Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p.</li><li>- Proteína: deverá conter no mínimo 12%;</li></ul> <p>Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</li><li>- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.</li></ul> <p>Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e suas atualizações.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</li></ul> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Corantes: serão permitidos os constantes no Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</li></ul> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>12 (doze) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 20 (vinte) embalagens de 500 (quinhentos) gramas cada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5) Conteúdo líquido;</li><li>6) Condições de armazenamento;</li><li>7) Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
57	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato de parafuso.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p>



### 2.1. GERAIS

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações).

O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato de espaguete para o Item 48, no formato conchinha para o Item 49 e no formato parafuso para o Item 50.

### 2.2. ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico
- Cor: característica
- Odor: característico

### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade e substâncias voláteis a 105oC: máximo de 13% p/p;
- Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p;
- Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p.
- Proteína: deverá conter no mínimo 12%;

Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.

### 2.4. MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.

Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e suas atualizações.

- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

### 2.5. TOXICOLÓGICAS

- Corantes: serão permitidos os constantes no Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.

### 2.6. PRAZO DE VALIDADE

12 (doze) meses.

**2.6.1.** Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.

### 3. EMBALAGEM

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 20 (vinte) embalagens de 500 (quinhentos) gramas cada.

**3.3.** Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.

**3.4.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### 4. ROTULAGEM

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
- 2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- 3) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
- 4) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;
- 5) Conteúdo líquido;
- 6) Condições de armazenamento;
- 7) Empilhamento máximo (na embalagem secundária);

### NOTAS:

**1)**A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**2)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



	<p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
58	<p><b>MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE 1.</b></p> <p><b>OBJETO</b> Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável, <b>ISENTO DE OVOS DE QUALQUER ESPÉCIE</b>, resultante do processo de empasto, amassamento mecânico e cortado no formato espaguete.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete para o Item 51 e no formato conchinha para o Item 52.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:</b> - Umidade e substâncias voláteis a 105oC: máximo de 13% p/p; - Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p; - Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. - Proteína: deverá conter no mínimo 12%; Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Corantes: serão permitidos os constantes no Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses.</b></p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 20 (vinte) embalagens de 500 (quinhentos) gramas cada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5) Conteúdo líquido;</li><li>6) Condições de armazenamento;</li><li>7) Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b> 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>



	<p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p>4) Na embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p>
59	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO CONCHINHA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável, ISENTO DE OVOS DE QUALQUER ESPÉCIE, resultante do processo de empasto, amassamento mecânico e cortado no formato de conchinha.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações).</p> <p>O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete para o Item 51 e no formato conchinha para o Item 52.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:</b> - Umidade e substâncias voláteis a 105°C: máximo de 13% p/p; - Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p; - Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. - Proteína: deverá conter no mínimo 12%; Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Corantes: serão permitidos os constantes no Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses.</b> <b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 20 (vinte) embalagens de 500 (quinhentos) gramas cada.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5) Conteúdo líquido;</li><li>6) Condições de armazenamento;</li><li>7) Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p>



	<p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p>4) Na embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p>
60	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO ESPAGUETE</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido da farinha de arroz (<i>Oryza Sativa</i>) adicionado de água potável, ovos de galinha, resultante do processo de empasto, amassamento mecânico e cortado no formato espaguete.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações). <b>NÃO PODERÁ CONTER:</b> farinha de trigo, cevada, centeio e/ou aveia. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete para o Item 53 e nos formatos conchinha/padre nosso/penne para o Item 54.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade e substâncias voláteis a 105oC: máximo de 13% p/p; - Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p; - Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2., subitens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1 e 4.2.2.3., publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.2 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE:</b> 12 (doze) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente e termossoldado.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira";</li><li>3) Designação de "não contém glúten";</li><li>4) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>5) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>6) Conteúdo líquido;</li><li>7) Condições de armazenamento;</li><li>8) Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol>



	<p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p>4) Na embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p>
61	<p style="text-align: center;"><b>MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO CONCHINHA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido da farinha de arroz (<i>Oryza Sativa</i>) adicionado de água potável, ovos de galinha, resultante do processo de empasto, amassamento mecânico e cortado no formato conchinha.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS e suas atualizações. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05 e suas atualizações). <b>NÃO PODERÁ CONTER:</b> farinha de trigo, cevada, centeio e/ou aveia. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete para o Item 53 e nos formatos conchinha/padre nosso/penne para o Item 54.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade e substâncias voláteis a 105°C: máximo de 13% p/p; - Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p; - Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. Resolução RDC nº.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2., subitens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1 e 4.2.2.3., publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b> - Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.2 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99 e suas atualizações, excluindo os artificiais.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE:</b> 12 (doze) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente e termossoldado.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira";</li><li>3) Designação de "não contém glúten";</li><li>4) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>5) Lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>6) Conteúdo líquido;</li></ol>



- 7) Condições de armazenamento;  
8) Empilhamento máximo (na embalagem secundária).

**NOTAS:**

- 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.  
2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.  
3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.  
4) Na embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.

62

### MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL

#### 1. DESCRIÇÃO

Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

#### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

##### 2.1. Composição.

##### 2.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca.

##### 2.2. Requisitos

##### 2.2.1. Características sensoriais

##### 2.2.1.1. Aspectos.

Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).

2.2.1.2. Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.

2.2.1.3. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

##### 2.3. Características físico-químicas.

##### 2.3.1. Parâmetros mínimos de qualidade.

REQUISITOS	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISE
Matéria gorda(%m/m)	Min. 82(*)	FIL 80: 1977
Umidade (%m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extrato seco desengordurado(%m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda).	Máx.3	FIL 6B:1989
Índice de peróxido(meq. De peróxido/kg mat. Gorda.)	Máx. 1	AOAC 15 th Ed. 965.33

(\*) No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%.

##### 2.4. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecimentos pela legislação específica.

##### 2.5. Características macroscópicas e microscópicas.

Ausência de qualquer tipo ou elementos estranhos.

##### 2.6. Características microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

#### 3. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

Serão permitidos os aditivos e coadjuvantes nas concentrações máximas estabelecidas pela legislação específica.

#### 4. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo 3 (três meses) a partir da data da entrega.

4.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.

#### 5. EMBALAGEM

5.1. A embalagem primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

5.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas, com capacidade para 12 potes totalizando 6 (seis) kg.

5.3. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.



### 6. ROTULAGEM

6.1.O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

6.2. No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

Denominação de venda do produto, inclusive a marca;

Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso);

Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada;

Ingredientes;

Conteúdo líquido;

Condições de armazenamento para manter o produto refrigerado;

Validade do produto refrigerado;

Validade do produto à temperatura ambiente;

Data de fabricação do produto;

Número de registro do produto no órgão competente;

Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;

#### NOTAS:

1)A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

63

### MANTEIGA ZERO LACTOSE

#### 1. DESCRIÇÃO

Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Produto apropriado para indivíduos intolerantes à lactose.

#### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

##### 2.1. Composição.

##### 2.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Enzima lactase.

##### 2.2. Requisitos

##### 2.2.1. Características sensoriais

##### 2.2.1.1. Aspectos.

Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).

2.2.1.2. Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.

2.2.1.3. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

##### 2.3. Características físico-químicas.

##### 2.3.1. Parâmetros mínimos de qualidade.

REQUISITOS	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISE
Matéria gorda(%m/m)	Min. 82(*)	FIL 80: 1977
Umidade (%m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extrato seco desengordurado(%m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda).	Máx.3	FIL 6B:1989
Índice de peróxido(meq. De peróxido/kg mat. Gorda.)	Máx. 1	AOAC 15 th Ed. 965.33

(\*) No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%

##### 2.4. Contaminantes.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecimentos pela legislação específica.

##### 2.5. Características macroscópicas e microscópicas.

Ausência de qualquer tipo ou elementos estranhos.

##### 2.6. Características microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU n° 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

#### 3. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

Serão permitidos os aditivos e coadjuvantes nas concentrações máximas estabelecidas pela legislação específica.



	<p><b>4. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo 3 (três meses) a partir da data da entrega.</p> <p><b>4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>5. EMBALAGEM</b></p> <p><b>5.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade mínima 200 (duzentos) gramas.</p> <p><b>5.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas, com capacidade para 12 potes totalizando 2,4 (dois quilos e quatrocentos gramas) kg.</p> <p><b>5.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>6. ROTULAGEM</b></p> <p><b>6.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>6.2.</b> No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto, inclusive a marca; Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso); Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada; Ingredientes; Conteúdo líquido; Condições de armazenamento para manter o produto refrigerado; Validade do produto refrigerado; Validade do produto à temperatura ambiente; Data de fabricação do produto; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
64	<p><b>MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO SEM SAL, NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Mínimo 65% de lipídeos O produto deve ser zero gorduras trans.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Alimentos. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.</li><li>- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal.</li><li>- Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal</li></ul> <p>Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> em 10 gramas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gorduras totais: mínimo de 8 g e máximo de 10 g.</li><li>- Gordura saturada: mínimo de 1,5 g e máximo de 2 g.</li><li>- Sódio: mínimo de 55 mcg e máximo de 60 mcg</li><li>- Vitamina A: mínimo de 40 mcg e máximo 45 mcg</li><li>- Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes</li></ul> <p>Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> Critérios microscópicos e macroscópicos ausência de substâncias estranhas de qualquer natureza.</p>



	<p>Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 7, subitem 7.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p>Verificação da presença dos elementos (histológicos que compõem o produto)</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b></p> <p>Serão permitidos os aditivos nas concentrações máximas estabelecidas na Portaria 372/MAA de 04/09/97, item 5, subitem 5.1. do Anexo, publicada no D.O.U. em 08/09/97 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas, com capacidade para 12 potes totalizando 6 (seis) kg.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>Denominação de venda do produto, inclusive a marca;</p> <p>Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso);</p> <p>Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada;</p> <p>Ingredientes;</p> <p>Conteúdo líquido;</p> <p>Condições de armazenamento para manter o produto refrigerado;</p> <p>Validade do produto refrigerado;</p> <p>Validade do produto à temperatura ambiente;</p> <p>Data de fabricação do produto;</p> <p>Número de registro do produto no órgão competente;</p> <p>Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
65	<p style="text-align: center;"><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Milho em grãos (<i>Zea mays L.</i>) que em gordura quente estoura.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O milho em grãos para pipoca deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: grãos</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li><li>- Sabor: característico</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: máximo de 14,0% em peso</li></ul> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</li></ul> <p>Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. TOXICOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados</li></ul> <p>Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE :</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.</p>



	<p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, ou litografadas, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Denominação de venda do produto (nome e marca do produto);</li><li>2- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária);</li><li>5- Conteúdo líquido drenado;</li><li>6- Condições de armazenamento;</li><li>7- Condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária);</li><li>8- Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
66	<p style="text-align: center;"><b>MILHO DE CANJICA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i>, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de esscarificação mecânica ou manual (desgerminação). Instrução Normativa Nº 60, de 22 de dezembro de 2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>O milho para canjica deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p><b>2.2. CLASSIFICAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classe: branca</li><li>- Tipo: 1</li></ul> <p>Instrução Normativa Nº 60, de 22 de dezembro de 2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: grãos</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li><li>- Sabor: característico</li></ul> <p><b>2.4. FÍSICO-QUÍMICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: não poderá exceder a 13%</li></ul> <p>Instrução Normativa Nº 60, de 22 de dezembro de 2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</li></ul> <p>Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados</li></ul> <p>Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.7.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p>



	<p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, ou litografadas, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Denominação de venda do produto (nome e marca do produto);</li><li>2- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária);</li><li>5- Conteúdo líquido drenado;</li><li>6- Condições de armazenamento;</li><li>7- Condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária);</li><li>8- Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
67	<p style="text-align: center;"><b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Milho em Conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de milho verde imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada. Composição: Milho, água e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: grãos de milho cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura Cor: amarelo Odor: característico Sabor: característico</p> <p><b>2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Sal: 0,40 a 1,10% de NaCl pH: 5,80 a 6,40 Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7 °Brix Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> De acordo com a Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa</p> <p><b>2.5. PESO DA UNIDADE</b> Peso líquido entre 280 e 300g e peso drenado/escorrido 200g. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses.</b> Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade.</p> <p><b>2.7.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 90 (noventa) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados, ou em pouch contendo 200g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>



	<p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, inclusive a marca;</li><li>2- Nome e endereço do empacotador;</li><li>3- Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4- Peso líquido;</li><li>5- Número de registro do produto no órgão competente;</li><li>6- Grupo;</li><li>7- Tipo;</li></ol> <p><b>4.3.</b> Nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</li></ol>
68	<p style="text-align: center;"><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine max L. (soja), na forma líquida à temperatura de 25°C. O produto deverá estar de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 270 de 22/09/05, da ANVISA/MS e suas atualizações. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Óleo comestível de soja obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25°C</li><li>- Cor: característica</li><li>- Odor: característico</li></ul> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acidez: máximo 0,6 mg/KOH/g</li><li>- Índice de peróxido: máximo 10 meq/kg</li></ul> <p>A identidade do óleo de soja (óleos vegetais) deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 270 de 22/09/05, da ANVISA/MS e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. TOXICOLÓGICAS</b> Contaminantes Inorgânicos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cobre: máximo de 0,1 mg/kg</li><li>- Chumbo: máximo de 0,1 mg/kg</li></ul> <p>Portaria n.º 685 SVS/MS de 27/08/98, item 2 do Anexo, publicada em 24/09/98 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser PET – Poli Tereftalato de Etileno, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 20 unidades.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote;</li></ol>



	<p>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado;</p> <p>5. Conteúdo líquido;</p> <p>6. Condições de armazenamento;</p> <p>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações de data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
69	<p style="text-align: center;"><b>ORÉGANO DESIDRATADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Folha do Origanum vulgare L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano".</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: folha ovalada seca Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS (em 100 g)</b> Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 2,0% p/p Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p</p> <p><b>2.5. ADITIVOS E COAJUDVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.</b> Não é permitido a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para orégano.</p> <p><b>2.6. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS.</b> Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.</p> <p><b>2.7. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração.</p> <p>2.8. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 200 (duzentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 50 (cinquenta) unidades.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Industria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); 3. Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado; 5. Conteúdo líquido; 6. Condições de armazenamento; 7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações do subitem 4.2.3. (data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote) deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>



70

## PÃO TIPO CACHORRO QUENTE

### 1. DESCRIÇÃO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O produto deve ser Zero gorduras trans.

### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### 2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a Resolução - RDC n.º 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.

Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deve ser Zero gorduras trans.

#### 2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: característico.
- Cor: característica
- Odor: característico

Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.1, subitem 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.

#### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 38,0% p/p

Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.

#### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU n° 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

#### 2.5. MICROSCÓPICAS

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g

Resolução RDC n° 14, de 28 de março de 2014, publicada no D.O.U. Seção I, n° 61, de 31 de março de 2014 e suas atualizações

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

-Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

#### 2.6. TOXICOLÓGICAS

- Ausência de corantes.

Anexo da Resolução 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada em 09/08/99 e suas atualizações.

#### 2.7. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 8 (oito) dias.

2.7.1. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

### 3. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO

Cada pão deverá pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas, com 8 unidades na embalagem totalizando 400 (quatrocentos) g.

### 4. EMBALAGEM

4.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas.

4.2. A embalagem secundária do produto deverá ser:

Opção A: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.

Opção B: telas apropriadas e devidamente higienizadas para o transporte de pães.

4.3. Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### 5. ROTULAGEM

5.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

5.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1- Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2- Nome e endereço do fabricante;
- 3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
- 4- Ingredientes do produto (na embalagem primária), inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados;
- 5- Peso líquido;
- 6- Condições de armazenamento;
- 7- Empilhamento máximo (na embalagem secundária).



	<p><b>NOTA:</b> As informações da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) deverão constar em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
71	<p style="text-align: center;"><b>PÃO TIPO HAMBURGUER</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deverá estar de acordo com a Resolução - RDC n.º 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações. Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Aspecto: característico. - Cor: característica - Odor: característico</p> <p>Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.1, subitem 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade: máximo de 38,0% p/p Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g Resolução RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, publicada no D.O.U. Seção I, nº 61, de 31 de março de 2014 e suas atualizações - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. -Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de corantes. Anexo da Resolução 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada em 09/08/99 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 8 (oito) dias. <b>2.7.1.</b> Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.</p> <p><b>3. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO</b> Cada pão deverá pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas, com 6 unidades na embalagem totalizando aproximadamente 400 (quatrocentos) g.</p> <p><b>4. EMBALAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. <b>4.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser: Opção A: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Opção B: telas apropriadas e devidamente higienizadas para o transporte de pães. <b>4.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>5. ROTULAGEM</b></p> <p><b>5.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>5.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Identificação do produto, inclusive a marca; 2- Nome e endereço do fabricante; 3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4- Ingredientes do produto (na embalagem primária), inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; 5- Peso líquido; 6- Condições de armazenamento; 7- Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p>



	<p><b>NOTA:</b> As informações da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) deverão constar em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
72	<p style="text-align: center;"><b>PÃO DE FORMA FATIADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O pão deverá se apresentar fatiado. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deverá estar de acordo com a Resolução - RDC n.º 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações. Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão de forma deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deve ser Zero gorduras trans.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> - Aspecto: característico. - Cor: característica - Odor: característico</p> <p>Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.1, subitem 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade: máximo de 38,0% p/p Resolução RDC n.º 90, de 18/10/2000 - ANVISA/MS, Anexo, item 4.2, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g Resolução RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, publicada no D.O.U. Seção I, nº 61, de 31 de março de 2014 e suas atualizações - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. -Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de corantes. Anexo da Resolução 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada em 09/08/99 e suas atualizações.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 8 (oito) dias. <b>2.7.1.</b> Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.</p> <p><b>3. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO</b> Cada pão deverá pesar 500 (quinhentos) gramas, com aproximadamente 22 (vinte e duas) fatias com peso aproximado de 23 (vinte e três) gramas cada, em tamanho e formato uniformes.</p> <p><b>4. EMBALAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. <b>4.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser: Opção A: caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Opção B: telas apropriadas e devidamente higienizadas para o transporte de pães. <b>4.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>5. ROTULAGEM</b></p> <p><b>5.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>5.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Identificação do produto, inclusive a marca; 2- Nome e endereço do fabricante; 3- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4- Ingredientes do produto (na embalagem primária), inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; 5- Peso líquido; 6- Condições de armazenamento; 7- Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p>



	<p><b>NOTA:</b> As informações da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) deverão constar em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>
73 e 74	<p style="text-align: center;"><b>PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO</b> Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas sadias declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C. Considera-se peito de frango, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes. A carne de frango deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> A carne de peito frango, limpa e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície; - Cor: característica; - Consistência: firme, compacta e elástica; - Sabor e odor: suave, agradável e característico.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED: -12°C</b></p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento.</p> <p><b>2.6.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto aproximado de 20 (vinte) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Identificação do produto, incluindo corte e marca; 2- Nome e endereço do abatedouro; 3- Data da embalagem do produto e número do lote; 4- Prazo de validade ou data de vencimento; 5- Peso líquido; 6- Condições de armazenamento e transporte; 7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual; 8- Número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
75	<p style="text-align: center;"><b>POLPA DE FRUTAS 100% NATURAL CONGELADA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 – MAPA e Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 – ANEXOS I e II – MAPA</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p>



	<p>A polpa de fruta sabores manga, cajá, abacaxi, goiaba, mamão com laranja, morango, açaí, dentre outras deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição norma, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 – ANEXO I – MAPA e NTA 21.</p> <p><b>2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C (mín.): 5,5; pH (mín.): 2,8; Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) mín.: 0,8g; Ácido ascórbico (mg/100mg) mín.: 800mg; Açúcares totais naturais da acerola (g/100g) mín.:4g e máx.: 9,5g; Sólidos totais (g/100g) mín.:6,5g; conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 – ANEXO II– MAPA. Açúcar não redutor (sacarose): ausência</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS</b> Corante(s): ausência e conservante(s): ausência.</p> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: característico, congelado; Cor: característica de acordo com a fruta; Odor: característico de acordo com a fruta; Sabor: próprio; Aroma: próprio da fruta.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b> Congelado: (- 18°C) – mínima de 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.</p> <p><b>2.5.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária: embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido mínimo 1kg do produto.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto congelado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto, inclusive a marca e origem da polpa, do suco e/ou dos outros preparos a base de frutas utilizadas para a sua elaboração; Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso); Expressão: "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada; Ingredientes; Conteúdo líquido; Condições de armazenamento; Validade; Data de fabricação do produto; Número de registro do produto no órgão competente (selo de inspeção); Indicação do local apropriado para abertura da embalagem primária;</p> <p><b>Notas:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p><b>3)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
76	<p style="text-align: center;"><b>POLVILHO AZEDO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Polvilho ou fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Polvilho ou fécula de mandioca deve ser extraído de mandioca (Manihot utilíssima), fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de p/p, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. É permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem.</p> <p><b>2.2. CLASSIFICAÇÃO</b></p>



	<p>O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade: 13,0</li><li>- Acidez em ml: 1,5 - 0,25</li></ul> <p><b>2.4. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.6. Prazo de Validade: mínimo de 06 (seis) meses.</b></p> <p><b>2.6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido mínimo de 500 (quinhentos) gramas, acondicionado em fardo plástico.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
77	<p style="text-align: center;"><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO</b></p> <p>Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Todo produto de origem animal deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p>O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Produto em fatias de aproximadamente 20 g cada.</p> <p><b>2.1. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínima de 45 (quarenta e cinco) dias</p> <p><b>2.1.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 15 (quinze) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>2.2. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED:</b> 6 a 10°C. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p>Saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície e sem furos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias contendo peso líquido de aproximadamente 1 (um) kg. Data de fabricação e validade impressas. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Identificação do produto, incluindo corte e marca;</li><li>2- Nome e endereço do abatedouro;</li><li>3- Data da embalagem do produto e número do lote;</li><li>4- Prazo de validade ou data de vencimento;</li><li>5- Peso líquido;</li></ol>



	<p>6- Condições de armazenamento e transporte; 7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual; 8- Número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
78	<p style="text-align: center;"><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE FATIADO</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO</b> Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isento de lactose. Todo produto de origem animal deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal". Produto apropriado para indivíduos intolerantes à lactose.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b> O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Isento de lactose. Produto em fatias de aproximadamente 20 g cada.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE:</b> mínima de 45 (quarenta e cinco) dias <b>2.6.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 15 (quinze) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA NAS ESCOLAS E SMED:</b> 6 a 10°C. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b> Saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície e sem furos com rótulo adesivo em pacotes de 150 (cento e cinquenta ) gramas. Data de fabricação e validade impressas. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> Aplica-se o regulamento vigente - Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil e suas atualizações. <b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Identificação do produto, incluindo corte e marca; 2- Nome e endereço do abatedouro; 3- Data da embalagem do produto e número do lote; 4- Prazo de validade ou data de vencimento; 5- Peso líquido; 6- Condições de armazenamento e transporte; 7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual; 8- Número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária).</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
79	<p style="text-align: center;"><b>SAL AMONIACO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> O sal amoníaco é um pó branco utilizado como fermento para os alimentos e no branqueamento de vegetais. Pode ser utilizado em conjunto com bicarbonato de sódio para a produção de pão e biscoitos.</p> <p><b>2. PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 12 (doze) meses. <b>2.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 60 (sessenta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente de polietileno atóxico, com capacidade para aproximadamente 50 gramas (cinquenta) gramas. <b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada ou fardo plástico. <b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008 E SUAS ATUALIZAÇÕES. <b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p>



	<p>4.1.O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.1.1. No rótulo deverá constar a designação do produto e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Resolução - CNNPA nº 38, de 1977, publicada no D.O.U de 27/12/77 e suas atualizações</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>1)A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p>2) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem;</p> <p>4)No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
80	<p style="text-align: center;"><b>SAL REFINADO IODADO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. Decreto nº 75.697 de 06.05.1975, artigo 5º - parágrafo único - publicado no D.O.U., Seção I - Parte I, em 07.05.75 e suas atualizações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branca - Odor: inodoro - Sabor: característico (salino) Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - artigo 6º - parágrafo I, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 07.05.75 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> - Umidade - 0,200% p/p - (máximo) Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - Anexo II - publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 07.05.75 e suas atualizações. - Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto. Portaria nº 218, MS, de 24/03/99, publicada no D.O.U. em 25/03/99 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto nº 75.697 de 06 de maio de 1975, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 07.05.75, Artº 6º, Item II e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p><b>2.5.1</b> O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses ou, no caso da empresa considerá-lo "Produto não Perecível", deverá fazer uso desta expressão no rótulo das embalagens estando, desta forma, assumindo o compromisso por esta afirmação e ciente de que será responsabilizada e penalizada, em qualquer tempo, no caso do mesmo perder suas características próprias (descritas no Edital) ou perecer.</p> <p><b>2.5.2</b> Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 90 (noventa) dias, caso tenha 12 meses de validade.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos.</p>



	<p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes embalagem primária, inclusive aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento.</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</p> <p><b>2)</b> As condições de armazenamento ou conservação do produto (na embalagem primária) antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para o consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
81	<p style="text-align: center;"><b>SUCO CONCENTRADO SABOR DE CAJÚ</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b></p> <p>Suco natural parcialmente desidratado denominado de "suco concentrado" de frutas é o suco com teores de polpa de frutas utilizada na elaboração do suco tropical, adicionado de água potável para o seu consumo, estando fixado em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, devendo ser superior ao estabelecido para o néctar da respectiva fruta. O suco concentrado não poderá ser adicionado de açúcar.</p> <p>No suco parcialmente desidratado denominado "suco concentrado" é proibido a adição, de sucos de aromas e corantes artificiais. O suco concentrado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para sucos, excetuado o percentual de açúcares adicionados, observado pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas regulamentada pelo disposto no Decreto nº 2.314, de 04/09/1997, publicado no D.O.U. em 05/09/97 e alterado pelo Decreto nº 3510, de 16/06/2000, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso III, publicada no D.O.U. em 19/06/2000 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>Suco natural concentrado de caju, o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical, não fermentado, de cor, aroma sabor característicos da fruta, através de processo tecnológico adequado, submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de açúcar (sacarose), aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: líquido</li><li>- Cor: própria</li><li>- Odor: próprio</li><li>- Sabor: próprio</li></ul> <p>Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso I, publicada no D.O.U., em 05/09/97, Revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.</li></ul> <p>Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U., em 05/09/97 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</li></ul> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de aromas e corantes artificiais.</li><li>- Dióxido de enxofre: 0,02 g/100ml</li><li>- Ácido Sórbico: 0,10 g/100 ml</li></ul>



	<p>Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U., em 05/09/97, e Resolução nº. 04/88, CNS/MS, de 24/11/88, Tabela I e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>3. EMBALAGEM E RENDIMENTO</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente de vidro ou plástico atóxica, resistente com tampa inviolável, hermeticamente fechada com capacidade mínima para 500 (quinhentos) mililitros, com rendimento de oito partes de água para um litro de suco de fruta concentrado.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros; ou fardo plástico resistente, lacrado contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) e origem do suco utilizado para a sua elaboração;</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);</li><li>7. Condições de armazenamento;</li><li>8. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li><li>9. Número de registro do produto no órgão competente.</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p><b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
82	<p style="text-align: center;"><b>SUCO CONCENTRADO SABOR DE UVA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b></p> <p>Suco natural parcialmente desidratado denominado de "suco concentrado" de frutas é o suco com teores de polpa de frutas utilizada na elaboração do suco tropical, adicionado de água potável para o seu consumo, estando fixado em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, devendo ser superior ao estabelecido para o néctar da respectiva fruta. O suco concentrado não poderá ser adicionado de açúcar.</p> <p>No suco parcialmente desidratado denominado "suco concentrado" é proibido a adição, de sucos de aromas e corantes artificiais. O suco concentrado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para sucos, excetuado o percentual de açúcares adicionados, observado pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas regulamentada pelo disposto no Decreto nº 2.314, de 04/09/1997, publicado no D.O.U. em 05/09/97 e alterado pelo Decreto nº 3510, de 16/06/2000, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso III, publicada no D.O.U. em 19/06/2000 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b></p> <p>Suco natural concentrado de uva, o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical, não fermentado, de cor, aroma sabor característicos da fruta, através de processo tecnológico adequado, submetido ao envase, asépticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de açúcar (sacarose), aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>- Aspecto: líquido</p>



	<p>- Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p>Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso I, publicada no D.O.U., em 05/09/97, Revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROSCÓPICAS</b> - Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações. Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U., em 05/09/97 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações. - Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS</b> - Ausência de aromas e corantes artificiais. - Dióxido de enxofre: 0,02 g/100ml - Ácido Sórbico: 0,10 g/100 ml Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U., em 05/09/97, e Resolução nº. 04/88, CNS/MS, de 24/11/88, Tabela I e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.</p> <p><b>3. EMBALAGEM E RENDIMENTO</b> <b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser recipiente de vidro ou plástico atóxica, resistente com tampa inviolável, hermeticamente fechada com capacidade mínima para 500 (quinhentos) mililitros, com rendimento de oito partes de água para um litro de suco de fruta concentrado. <b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros; ou fardo plástico resistente, lacrado contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros. <b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b> <b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) e origem do suco utilizado para a sua elaboração; 2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); 3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. Conteúdo líquido; 6. Instruções sobre o preparo (na embalagem primária); 7. Condições de armazenamento; 8. Empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b> <b>1)</b> A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. <b>2)</b> No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. <b>3)</b> O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
83	<p style="text-align: center;"><b>SUCO CONCENTRADO SABOR DE GOIABA</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Suco natural parcialmente desidratado denominado de "suco concentrado" de frutas é o suco com teores de polpa de frutas utilizada na elaboração do suco tropical, adicionado de água potável para o seu consumo, estando fixado em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, devendo ser superior ao estabelecido para o néctar da respectiva fruta. O suco concentrado não poderá ser adicionado de açúcar. No suco parcialmente desidratado denominado "suco concentrado" é proibido a adição, de sucos de aromas e corantes artificiais. O suco concentrado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos</p>



estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para sucos, excetuado o percentual de açúcares adicionados, observado pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas regulamentada pelo disposto no Decreto nº 2.314, de 04/09/1997, publicado no D.O.U. em 05/09/97 e alterado pelo Decreto nº 3510, de 16/06/2000, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso III, publicada no D.O.U. em 19/06/2000 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1. GERAIS**

Suco natural concentrado de goiaba, o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através de processo tecnológico adequado, submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de açúcar (sacarose), aromas e corantes artificiais.

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

#### **2.2. ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: líquido
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso I, publicada no D.O.U., em 05/09/97, revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.

#### **2.3. MICROBIOLÓGICAS**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.

#### **2.5. MICROSCÓPICAS**

- Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U., em 05/09/97 e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.

- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

#### **2.6. TOXICOLÓGICAS**

- Ausência de aromas e corantes artificiais.
- Dióxido de enxofre: 0,02 g/100ml
- Ácido Sórbico: 0,10 g/100 ml

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U., em 05/09/97, e Resolução nº. 04/88, CNS/MS, de 24/11/88, Tabela I e revogado pelo Decreto nº 6871, de 04/06/2009 e suas atualizações.

### **3. EMBALAGEM E RENDIMENTO**

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser recipiente de vidro ou plástico atóxica, resistente com tampa inviolável, hermeticamente fechada com capacidade mínima para 500 (quinhentos) mililitros, com rendimento de oito partes de água para um litro de suco de fruta concentrado.

**3.2.A** embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros; ou fardo plástico resistente, lacrado contendo 12 (doze) frascos de 500 (quinhentos) mililitros.

**3.3.** Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### **4. ROTULAGEM**

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) e origem do suco utilizado para a sua elaboração;
2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
5. Conteúdo líquido;
6. Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);
7. Condições de armazenamento;
8. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
9. Número de registro do produto no órgão competente;



	<p><b>NOTAS:</b></p> <p>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
84	<p align="center"><b>SUPLEMENTO INFANTIL COMPLETO E BALANCEADO</b></p> <p>A base de maltodextrina, lactose, proteína do soro do leite, óleos vegetais (óleo de girassol, óleo de canola, óleo de girassol alto oleico, óleo de coco, óleo de palma), óleo de peixe galactooligosacarídeos (GOS) e fruto-oligosacarídeos (FOS), carbonato de cálcio, ácido L-ascórbico (vitamina C), fosfato de potássio dibásico, taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, cloridrato de piridoxina (vitamina B6), DL-alfa-tocoferol (vitamina E), cloreto de colina, nicotinamida (vitamina B3), cloridrato de cloreto de tiamina (vitamina B1), gluconato cúprico, riboflavina (vitamina B2), palmitato de retinila (vitamina A), acetato de DL-alfa-tocoferila (vitamina E), sulfato de manganês, ácido-N-pteróil-L-glutâmico (ácido fólico), selenito de sódio, fitomenadiona (vitamina K), colecalciferol (vitamina D), cloreto de cromo, D-biotina, cianocobalamina (vitamina B12), molibdato de sódio. Outros componentes: bitartarato de colina, emulsificante lecitina, antioxidante palmitato de ascorbila, aromatizante.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Lata com aproximadamente 800g. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>
85	<p align="center"><b>SARDINHA ENLATADA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Entende-se por conservas de sardinhas os produtos elaborados a partir de matéria-prima de espécies abrangidas pela Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.: 12/07/2011 e suas atualizações, fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada, com exceção de gônadas e rins, acrescidos de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> A sardinha utilizada na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e suas atualizações, sendo limpa, lavada, sem cabeça, sem vísceras, com exceção de rins e gônadas. As sardinhas utilizadas na elaboração de conservas devem ser submetidas aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Nas conservas de sardinha, a carne deve constituir, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) em relação ao peso líquido declarado. Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações. A sardinha deverá ser cozida.</p> <p><b>2.2. SENSORIAIS</b> Aparência, cor, odor, sabor e textura devem apresentar características próprias. Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações. Não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura.</p> <p><b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS</b> As análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual, e as amostras colhidas de forma aleatória, de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica, observando-se, ainda, que:</p> <p>a) o nível de histamina no produto final não deve ser superior a 100 mg/kg, tomando como base a média das amostras analisadas; e</p> <p>b) nenhuma unidade da amostra pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg;</p> <p>Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. MACROSCÓPICAS</b> O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição. Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. MICROBIOLÓGICAS</b> Aplica-se a legislação específica. O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenagem, distribuição e comercialização e não deve conter nenhuma outra substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor. Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações.</p> <p><b>2.6. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 (doze) meses.</p> <p>2.6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p>



	<p><b>3.1.</b>A embalagem primária do produto deverá ser lata que permita o fechamento hermético e inviolável que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido; ser de material inócuo; na inspeção visual, não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto final, conforme especificados na Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011, publicada no D.O.U.: 12/07/2011 e suas atualizações, Anexo II - Tabela de defeitos para conservas de sardinhas. Não serão recebidos produtos que apresentem algum dos defeitos citados Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/201. Lata com peso líquido mínimo de 125 (cento e vinte e cinco) g.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>3.3.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa (latas amassadas, enferrujadas, estufadas dentre outros) ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li><li>7- Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;</li><li>8- Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><b>1)</b> A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p><b>2)</b> O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
86	<p style="text-align: center;"><b>TRIGO PARA QUIBE</b></p> <p><b>1.DESCRICÃO</b> Produto obtido a partir de partes comestíveis da espécie <i>Triticum aestivum</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado. Trigo para quibe ou triguiho são os grãos inteiros ou pedaços de grãos que vazarem através da peneira de crivos oblongos de 1,75 mm x 20,00 mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros) e chapa de espessura de 0,72 mm (zero vírgula setenta e dois milímetros). Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010.</p> <p><b>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: próprio</p> <p><b>2.3. MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.4. PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 (seis) meses.</p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior a data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> Embalagem primária saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, acondicionado em fardo plástico transparente, resistente e lacrado.</p> <p><b>3.2.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p>



	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li></ol>
867	<p style="text-align: center;"><b>UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Uva passa preta sem semente é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS</b> -Cor: característica -Aspecto: frutas desidratadas, inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo -Sabor: característico, isento de sabores estranhos. -Textura: macia</p> <p><b>2.3. FÍSICAS E QUÍMICAS</b> Unidade: máximo 25% p/p</p> <p><b>2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Publicada no DOU n° 249, de 26 de dezembro de 2019 e suas atualizações.</p> <p><b>2.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE: Seis meses</b></p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM:</b></p> <p><b>3.1.</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polipropileno com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>3.3.</b> Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO n° 248, de 17/07/2008 e suas atualizações.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerado impróprio e recusado o produto com a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem;</li></ol>



	<p>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
88	<p style="text-align: center;"><b>VINAGRE DE ALCOOL CLARO</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Produto obtido através da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola (Instrução Normativa nº 6 de 3 de abril de 2012).</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1. GERAIS</b> Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais.</p> <p><b>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Cor: de acordo com a matéria-prima de origem e composição. Cheiro: característico. Sabor: ácido.</p> <p><b>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS</b> As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.</p> <p><b>2.4. Prazo de Validade: mínimo de 12 (doze) meses.</b></p> <p><b>2.4.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária do produto deverá ser PVC (policloreto de vinila) de 750 (setecentos e cinquenta) ml.</p> <p><b>3.2.</b> A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) unidades.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>4.2.</b> Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1-denominação de venda do produto (nome do produto e marca);</li><li>2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Industria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);</li><li>3. Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote;</li><li>4. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado;</li><li>5. Conteúdo líquido;</li><li>6. Condições de armazenamento;</li><li>7. Empilhamento máximo (na embalagem secundária);</li></ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações do subitem 4.2.3. (data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote) deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</li><li>2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</li><li>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem. Embalagem plástica contendo no mínimo 750ml, caixa contendo 12 unidades, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.</li></ol>
89	<p style="text-align: center;"><b>CAPA DE FARDÓ</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Para acondicionamento de alimentos, de polietileno limpo, com espessura mínima, por parede, de 0,10 mm, com a dimensão de 50 cm x 80 cm e capacidade de acondicionamento mínima de 20 kg de alimentos. Pacote contendo 100 unidades.</p>
90	<p style="text-align: center;"><b>BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 30X40CM</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b> Saco plástico transparente, atóxico para armazenar alimentos fabricados em polietileno de baixa densidade. Em bobina picotada, fundo reto, tamanho 30x40 cm com capacidade para 3 kg contendo 500 unidades.</p>
91	<p style="text-align: center;"><b>BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 35X45 CM</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p>



	Saco plástico transparente, atóxico para armazenar alimentos fabricados em polietileno de baixa densidade. Em bobina picotada, fundo reto, tamanho 35x45 cm com capacidade para 5 kg contendo 500 unidades.
92	<b>BOBINA PICOTADA SACO PLÁSTICO 40X60 CM</b> <b>1. DESCRIÇÃO</b> Saco plástico transparente, atóxico para armazenar alimentos fabricados em polietileno de baixa densidade. Em bobina picotada, fundo reto, tamanho 40x60 cm com capacidade para 10 kg contendo 400 unidades.





**ANEXO II**

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 100/2025**

**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 036/2025**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Unidade Administrativa de Origem:** Secretaria Municipal De Educação

**Responsável:** Jackeline Lacerda da Silva

**Cargo:** Secretária Municipal de Educação

**Ato de Nomeação:** Portaria n.º 3.414, de 01 de janeiro de 2.025.

**MATERIAL:** (x) Consumo ( ) Permanente

**SERVIÇO:** (x) Continuado ( ) Não continuado ( ) Obras ( ) Serviço de engenharia

O Termo de Referência visa esclarecer e direcionar os procedimentos essenciais para elaborar o ato convocatório e a formalização do processo administrativo de licitação, bem como a atuação dos demais agentes públicos que manifestarão nos autos processuais. O atendimento aos requisitos estabelecidos no termo de referência evitará equívocos nas compras e contratações futuras. Após a formalização do Edital, o Termo de Referência deverá ser considerado um de seus anexos integrando os documentos que serão fornecidos aos interessados pela licitação.

O Termo de Referência dispõe sobre questões relacionadas com as formalizações e controles dos procedimentos, assegurando ao requisitante a eficácia da sua pretensão.

**OBJETO**

Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e embalagens para compor os cardápios da alimentação escolar das escolas municipais.

**DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR TIPO CRISTAL 5 KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.500	Unid.	R\$ 23,35	R\$ 35.031,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO 200 ML, CONFORME ANEXO I.	40	Unid.	R\$16,03	R\$ 641,46
3	AMEIXA PRETA SECA, SEM CAROÇO 200G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	200	Unid.	R\$ 11,22	R\$ 2.244,66
4	AMENDOIM DESCASCADO 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	400	Unid.	R\$ 14,92	R\$ 5.968,00
5	AMENDOIM TORRADO E MÓIDO 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	300	Unid.	R\$ 14,98	R\$ 4.496,25
6	AMIDO DE MILHO 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	850	Unid.	R\$ 6,45	R\$ 5.486,75
7	ARROZ BRANCO, LONGO, FINO, TIPO 1, 5KG CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	5.625	Unid.	R\$28,60	R\$ 160.886,25
8	ARROZ BRANCO, LONGO, FINO, TIPO 1, 5KG, CONFORME ANEXO I	1.875	Unid.	R\$ 28,60	R\$ 53.628,75



	<b>DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).</b>				
<b>9</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	600	Unid.	R\$ 12,14	R\$ 7.287,00
<b>10</b>	<b>BEBIDA LÁCTEA (TIPO IOGURTE) COM POLPA DE FRUTAS 120G, CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	3.000	Unid.	R\$ 4,27	R\$ 12.832,50
<b>11</b>	<b>BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL, ZERO AÇÚCAR, UHT. CAIXA COM 12 LITROS. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	150	Cx.	R\$ 98,26	R\$ 14.739,00
<b>12</b>	<b>HAMBURGUER (BIFE) DE CARNE BOVINA E CARNE DE AVES. CAIXA CONTENDO 36 UNIDADES COM PESO 2,016KG. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	200	Cx.	R\$ 87,06	R\$ 17.413,34
<b>13</b>	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1,5KG, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	150	Cx.	R\$ 31,38	R\$ 4.707,75
<b>14</b>	<b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO E ASSADO. EMBALAGEM DE 150 A 200G. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	1.400	Unid.	R\$ 10,07	R\$ 14.101,50
<b>15</b>	<b>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1,5KG, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	1.500	Cx.	R\$ 31,38	R\$ 47.070,00
<b>16</b>	<b>BISCOITO TIPO SEQUILHOS 500G, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	250	Unid.	R\$ 18,59	R\$ 4.648,75
<b>17</b>	<b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 200G. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	1.200	Unid.	R\$ 34,03	R\$ 40.836,00
<b>18</b>	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	150	Unid.	R\$ 45,44	R\$ 6.816,30
<b>19</b>	<b>CANELA EM PÓ 30G. CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	600	Unid.	R\$ 14,15	R\$ 8.490,00
<b>20</b>	<b>CANJQUINHA DE MILHO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	1.600	Unid.	R\$ 6,19	R\$ 9.912,00
<b>21</b>	<b>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).</b>	3.750	Kg	R\$ 39,80	R\$ 149.268,75
<b>22</b>	<b>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).</b>	1.250	Kg	R\$39,80	R\$ 49.756,25
<b>23</b>	<b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).</b>	6.000	Kg	R\$ 38,59	R\$ 231.555,00
<b>24</b>	<b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).</b>	2.000	Kg	R\$38,59	R\$ 77.185,00
<b>25</b>	<b>CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).</b>	6.000	Kg	R\$ 25,92	R\$ 155.535,00



26	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA EMBALAGEM 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	2.000	Kg	R\$ 25,92	R\$ 51.845,00
27	COCO RALADO SEM AÇÚCAR 100G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	350	Unid.	R\$ 9,98	R\$ 3.493,87
28	COLORÍFICO DE URUCUM 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	800	Unid.	R\$ 14,89	R\$ 11.916,80
29	DOCE DE BANANA TIPO MARIOLA 900G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	2.000	Pct	R\$ 28,74	R\$ 57.480,00
30	DOCE DE GOIABA TIPO MARIOLA 900G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	2.000	Pct	R\$30,86	R\$ 61.720,00
31	ERVILHA EM CONSERVA 200G. CONFORME ANEXO I DO ETP.	300	Unid.	R\$ 7,67	R\$ 2.301,75
32	EXTRATO DE TOMATE 340G CONFORME ANEXO I DO ETP.	2.000	Unid.	R\$ 8,35	R\$ 16.710,00
33	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.400	Unid.	R\$ 7,70	R\$ 10.785,60
34	FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO BIJU 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.000	Unid.	R\$ 8,97	R\$ 8.977,50
35	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.600	Unid.	R\$ 6,42	R\$ 10.281,60
36	FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	5.700	Unid.	R\$ 8,46	R\$ 64.326,40
37	FEIJÃO PRETO TIPO 1 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.000	Unid.	R\$ 10,49	R\$ 10.494,00
38	FERMENTO BIOLÓGICO SECO 10G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.000	Unid.	R\$ 5,71	R\$ 5.716,00
39	FERMENTO QUÍMICO SECO 250G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	700	Unid.	R\$ 14,28	R\$ 10.000,20
40	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E PELE 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	3.750	Kg	R\$ 26,81	R\$ 100.556,25
41	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E PELE 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	1.250	Kg	R\$ 26,81	R\$ 33.518,75
42	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES ACIMA DE 6 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE 800G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	200	Unid.	R\$ 122,20	R\$ 24.440,00
43	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, ADICIONADA DE PROBIÓTICOS 800G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	400	Unid.	R\$ 86,11	R\$ 34.445,60



44	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ PARA CRIANÇAS A PARTIR DOS 12 MESES 800G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	400	Unid.	R\$ 84,41	R\$ 33.767,20
45	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ 800G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	100	Unid.	R\$ 109,96	R\$ 10.996,40
46	FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, ÁGUA DEIONIZADA (LÍQUIDO), AMIDO DE MILHO (LÍQUIDO), OU XAROPE DE MILHO (PÓ), SACAROSE, CASEINATO DE SÓDIO, ÓLEO DE AÇAFRÃO, ÓLEO DE SOJA, ÓLEO DE COCO FRACIONADO, MINEIRAIS (FOSFATO DE CÁLCIO, TRIBÁSICO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, CITRATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE MANGANÊS, SULFATO CÚPRICO, CLORETO DE CROMO, IODETO DE POTÁSSIO, MOLIBDATO DE SÓDIO, SELENITO DE SÓDIO) CONCENTRADO DA PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, VITAMINAS (CLORETO DE COLINA, ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINAMIDA, ACETATO DA IFATOCOFEROL, PANTOTENATO DE CÁLCIO, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDATRO RIBOFLAVINA, VITAMINA A PALMITATO, ACIDOFÓLICO, BIOTINA, VITAMINA D3, FILOQUINONA, CIANOCOBALAMINA), INOSITOL, TAURINA, PALMITATO ASCORBIL, L-CARNITINA E B-CAROTENO. 900 G. CONFORME ANEXO I DO ETP.	100	Unid.	R\$170,00	R\$ 17.000,00
47	FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO SEM TEMPERO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	2.500	Kg	R\$ 15,69	R\$ 39.243,75
48	FUBÁ DE MILHO AMARELO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.400	Unid.	R\$ 6,41	R\$ 8.977,50
49	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 170G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	2.000	Unid.	R\$ 5,68	R\$ 11.365,00
50	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400G CONFORME ANEXO I DO ETP.	500	Unid.	R\$ 24,38	R\$ 12.191,00



51	LEITE UHT INTEGRAL. CAIXA COM 12 LITROS, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRENCIA)</b>	3.000	Cx.	R\$ 87,32	R\$ 261.960,00
52	LEITE UHT INTEGRAL. CAIXA COM 12 LITROS <b>CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP)</b>	1.000	Cx.	R\$ 87,32	R\$ 87.320,00
53	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE. CAIXA COM 12 LITROS, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	300	Cx.	R\$ 118,73	R\$ 35.621,40
54	LEITE DE AMÊNDOAS- BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOAS TRITURADAS, LIVRE DE LACTOSE E COLESTEROL, CONTEÚDO DE 1 LITRO. <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	100	Unid.	R\$ 23,40	R\$ 2.340,00
55	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	5.000	Unid.	R\$ 5,30	R\$ 26.520,00
56	MACARRÃO COM OVOS TIPO CONCHINHA 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	4.000	Unid.	R\$ 6,41	R\$ 25.672,00
57	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	800	Unid.	R\$ 5,62	R\$ 4.497,60
58	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	200	Unid.	R\$ 5,24	R\$ 1.048,40
59	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO CONCHINHA/PAI NOSSO 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	200	Unid.	R\$ 5,78	R\$ 1.157,60
60	MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO ESPAGUETE 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	100	Unid.	R\$ 9,64	R\$ 964,67
61	MACARRÃO À BASE DE ARROZ (SEM GLÚTEN) TIPO CONCHINHA/PADRE NOSSO/PENNE 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	100	Unid.	R\$ 14,42	R\$ 1.442,25
62	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	1.000	Unid.	R\$ 32,82	R\$ 32.820,00
63	MANTEIGA ZERO LACTOSE 200G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	100	Unid.	R\$ 19,96	R\$ 1.996,33
64	MARGARINA VEGETAL COM SAL 500G, ZERO GORDURAS TRANS, NO MÍNIMO 65% LIPÍDIOS, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	700	Unid.	R\$ 13,96	R\$ 9.772,00
65	MILHO DE PIPOCA 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	400	Unid.	R\$ 6,52	R\$ 2.610,40
66	MILHO DE CANJICA BRANCA 500G, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	600	Unid.	R\$ 6,89	R\$ 4.137,00
67	MILHO VERDE 200G. <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	700	Unid.	R\$ 6,58	R\$ 4.609,50
68	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML, <b>CONFORME ANEXO I DO ETP.</b>	5.000	Unid.	R\$ 9,94	R\$ 49.740,00



69	ORÉGANO DESIDRATADO 200G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	500	Unid.	R\$ 29,90	R\$ 14.951,25
70	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE 400G, ZERO GORDURA TRANS. PACOTE CONTENDO 8 UNIDADES. CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.200	Unid.	R\$ 10,30	R\$ 12.363,00
71	PÃO TIPO HAMBURGUER 400G, ZERO GORDURA TRANS. PACOTE CONTENDO 8 UNIDADES. CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.300	Unid.	R\$ 10,60	R\$ 13.780,00
72	PÃO DE FORMA FATIADO 500G, ZERO GORDURAS TRANS. CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.500	Unid.	R\$ 9,22	R\$ 13.833,75
73	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (75% AMPLA CONCORRÊNCIA).	10.500	Kg	R\$ 20,73	R\$ 217.665,00
74	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP. (25% COTA EXCLUSIVA ME/EPP).	3.500	Kg	R\$ 20,73	R\$ 72.555,00
75	POLPA DE FRUTAS 100% NATURAL CONGELADA 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	120	Unid.	R\$ 43,56	R\$ 5.227,50
76	POLVILHO AZEDO 1 KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.400	Unid.	R\$ 12,63	R\$ 17.687,60
77	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO 1KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	300	kg	R\$ 59,45	R\$ 17.837,25
78	QUEIJO TIPO MUÇARELA ZERO DE LACTOSE FATIADO 150G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	40	Unid.	R\$ 12,58	R\$ 503,20
79	SAL AMONIACO 50G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	50	Unid.	R\$ 5,39	R\$ 269,83
80	SAL REFINADO IODADO 1 KG, CONFORME ANEXO I DO ETP.	1.700	Unid.	R\$ 2,76	R\$ 4.705,60
81	SUCO DE CAJU CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I DO ETP.	200	Cx.	R\$ 88,92	R\$ 17.748,50
82	SUCO DE UVA CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I DO ETP.	350	Cx.	R\$ 104,49	R\$ 36.571,50
83	SUCO DE GOIABA CONCENTRADO. CAIXA CONTENDO 12 FRASCOS DE 500ML CADA, CONFORME ANEXO I DO ETP.	150	Cx.	R\$105,67	R\$ 15.850,50
84	SUPLEMENTO NUTRICIONAL INFANTIL COMPLETO E BALANCEADO PARA CRIANÇAS. LATAS DE 800GRAMAS. CONFORME ANEXO I DO ETP.	40	Unid.	R\$ 125,64	R\$ 5.025,70
85	SARDINHA ENLATADA EM ÓLEO COMESTÍVEL 125G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	100	Unid.	R\$ 13,29	R\$ 1.329,75
86	TRIGO PARA QUIBE 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	300	Unid.	R\$ 8,47	R\$ 2.541,00



87	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE 500G, CONFORME ANEXO I DO ETP.	100	Unid.	R\$ 17,75	R\$ 1.775,25
88	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO 750 ML, CONFORME ANEXO I DO ETP.	300	Unid.	R\$ 4,40	R\$ 1.320,60
89	CAPA DE FARDO, CONFORME ANEXO I DO ETP.	500	Pct	R\$ 108,33	R\$ 54.166,65
90	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 30X40 CONFORME ANEXO I DO ETP.	150	Unid.	R\$ 84,72	R\$ 12.708,75
91	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 35X45 CM, CONFORME ANEXO I DO ETP.	100	Unid.	R\$ 93,97	R\$ 9.397,50
92	BOBINA PICOTADA DE SACO PLÁSTICO 40X60 CM, CONFORME ANEXO I DO ETP.	200	Unid.	R\$ 117,96	R\$ 23.593,34
<b>Valor Total</b>					<b>R\$2.900.760,61</b>

**\*Observação:** Visando à economicidade de papel, as descrições detalhadas dos itens não foram anexadas a este documento devido à sua extensão. Ressalta-se, contudo, que o referido anexo está disponível junto ao Estudo Técnico Preliminar, para consulta.

#### CONTROLE DE QUALIDADE

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas) estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades sanitárias locais para cada gênero descrito conforme especificação em anexo e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

#### JUSTIFICATIVA:

A aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária para manutenção da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Conselheiro Pena. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Conselheiro Pena, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, conforme preconizado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

#### CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Conselheiro Pena, após o atesto da execução dos serviços, que poderá ocorrer até 30 dias da execução dos serviços, desde que a contratada apresente nota fiscal e, em sendo necessário, outros documentos que sejam exigidos por esta, como também toda documentação necessária ao pagamento dos serviços.

Os pagamentos à empresa contratada somente serão realizados mediante a efetiva execução dos serviços nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio termo de recebimento definitivo do objeto e/ou recibo pelo servidor responsável pelo recebimento.

As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e está deverá efetuar a apresentação válida no prazo de 05 (cinco) dias. O vencimento das notas fiscais/faturas ocorrerá dentro de 30 (trinta) dias úteis após a data de sua apresentação válida.

#### DAS CONDIÇÕES E PRAZO PARA O FORNECIMENTO



Independentemente da quantidade requisitada à entrega dos produtos se dará por conta da empresa vencedora, com prazo de entrega não superior a 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da Nota de Autorização de Fornecimento – NAF, expedida pela Divisão de Compras.

As marcas oferecidas na proposta deverão ser as mesmas no ato da entrega do bem de acordo com a ordem de fornecimento, não sendo permitida a substituição de marcas por mero interesse da contratada vencedora do item, exceto se a referida marca for retirada do mercado por motivos legais ou descontinuada sua produção.

Ocorrendo o caso acima, a contratada deverá entrar em contato com o Município, munido de documentos hábeis justificando a troca da marca, sempre por produto de qualidade igual ou superior a marca contratada, sem acréscimo do valor contratado e aguardar resposta oficial.

A entrega dos materiais será de inteira responsabilidade da empresa vencedora, sendo, responsável por toda despesa corrente do transporte do material licitado.

A embalagem de transporte deverá ser feita com condições que mantenha a qualidade, segurança e higienização dos produtos.

Os produtos referentes ao objeto, deverão ser reunidos em embalagem original íntegra (não estar, furada, rasgada, amassada ou enferrujada) e embalados em sacos transparente conforme disposto no subitem.

Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas.

Os produtos serão recebidos, por funcionário devidamente identificado ao mesmo caberá acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações do mesmo, o município reserva-se o direito de os substituir, complementá-los ou devolvê-los.

Na hipótese de substituição, a empresa vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

A Secretaria Municipal de Educação será responsável pela solicitação, controle dos bens e fiscalização do objeto.

As entregas deverão ser efetuadas entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, pontos facultativos municipais, das 08:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 15:00 horas, nos endereços das unidades escolares atendidas pela Secretaria Municipal de Educação, e em qualquer outro local que vier a ser determinado, dentro do município de Conselheiro Pena.

Locais de entrega:

**Secretaria Municipal de Educação**

Rua Antônio Aprígio, nº 709, 2º andar, Bairro Centro – Conselheiro Pena/MG – CEP 35240-000

**Escola Municipal Amado Lima**

Rua Cristiano Machado, 369 - Centro  
35240-000 Conselheiro Pena

**Centro de Educação Infantil Municipal Luiz Gustavo Pereira Toledo**

Rua C, 105 – Cis Lara – Mãos Dadas  
35240-000 Conselheiro Pena

**Centro de Educação Infantil Municipal Cativar**

Rua Juiz de Fora, 71 – Cohab  
35240-000 Conselheiro Pena

**Escola Municipal Mãos Dadas**

Rua Berilo, 120 – Mãos Dadas  
35240-000 Conselheiro Pena

**Escola Municipal Clemente de Souza Franco**

Rua Paissandu, 100 – Benevides  
35240-000 Conselheiro Pena

**DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**



O processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico obedece integralmente a Lei N.º 14.133/2021, bem como a Lei Complementar N.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

A aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária para manutenção da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Conselheiro Pena. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Conselheiro Pena, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, conforme preconizado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

### **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

A solução consiste na aquisição, por meio de registro de preços, de gêneros alimentícios que serão utilizados na preparação da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino. Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos pelas normas sanitárias e nutricionais vigentes, conforme especificações detalhadas no edital. O ciclo de vida do objeto inclui a aquisição, recebimento, armazenamento, distribuição e consumo dos alimentos, garantindo a conservação adequada até o momento do uso. A entrega deverá ser realizada de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, visando otimizar o uso dos recursos e evitar desperdícios.

### **FORMA E CRITÉRIOS DO ESTIMATIVO**

O balizamento dos preços constantes em planilha foi realizado análises a contratações semelhantes realizadas em pesquisa de preço em empresas especializadas no ramo mercadológico, consulta nos maiores sites governamentais (banco de preços), pesquisa de preços no portal de pregões eletrônicos <https://licitar.digital/> e em sites de empresas conhecidas, garantindo assim, uma análise de viabilidade e economicidade.

Ressalta-se que os itens 12, 30, 46 e 92 não possuem registros no banco de preços que atendam à descrição especificada na solicitação. Assim, foram considerados exclusivamente orçamentos fornecidos por empresas especializadas no segmento.

### **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **Exigências de habilitação**

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **Habilitação jurídica**

**Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;

**Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se



localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

**Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

**Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

**Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

**Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Declaração de que não emprega menor;

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Balço Patrimonial, acompanhado dos respectivos demonstrativos contábeis, correspondentes aos 2 (dois) últimos exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devendo ser assinado por Contador ou Profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, comprovando o registro através de Certificado de Regularidade Profissional atualizado, podendo, o referido balanço ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de sua apresentação.

As empresas constituídas há menos de 01 (um) ano deverão apresentar cópia do balanço de abertura cópia do livro do diário contendo o balanço de abertura;

#### **Qualificação Técnica:**

Alvará de Licença Sanitária, expedido pela entidade de domicílio ou sede da licitante..

#### **OBRIGAÇÕES DAS PARTES: DA CONTRATANTE:**

- Efetuar o pagamento nas condições e preços ajustados;
- Acompanhar e fiscalizar a entrega/prestação dos produtos/serviços;



- Verificar se a execução dos serviços corresponde aos apresentados na proposta da Contratada.

### **DA CONTRATADA:**

- Atender às requisições do município fornecendo os produtos descrito, nos preços constantes de sua proposta e em conformidade com as especificações estipuladas;
- Realizar as mudanças necessárias, nos produtos que se encontrarem de má qualidade, dentro das condições de garantia estipuladas, no prazo designado pelo fiscal do contrato;
- Entregar os produtos em local designado pelo Município, sem que com isso haja qualquer custo adicional;
- Credenciar um representante junto ao Município para prestar esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, uma vez que os empregados não manterão nenhum vínculo com o Município;
- Responsabilizar-se pelos danos que causar ao Município ou a terceiros, por culpa ou dolo, não servindo como excludente ou redutor dessa responsabilidade o fato de haver acompanhamento e fiscalização por parte do Município;
- Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

### **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

É dispensada a certificação de dotação orçamentária nos processos licitatórios para registro de preços, devendo ser informada no ato compra.

Por fim, saliento que, quando a assinatura do contrato, emissão de empenho ou qualquer outro documento hábil que se contrai despesas decorrentes do Registro de Preços, deverá o ordenador de despesas se atentar às regras consignadas a Lei Federal nº 430/64, bem como as normas contidas nos art. 15 e 16 da Lei Complementar nº 101/2000.

### **DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO:**

O Município estabelecerá critério de fiscalização do cumprimento do instrumento de contrato, por intermédio do servidor especialmente designado para esta finalidade.

O servidor designado também será gestor do contrato.

O Gestor do Contrato da secretaria atestará, no documento fiscal correspondente, a entrega dos materiais e a prestação dos serviços nas condições especificadas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à CONTRATADA.

Constatadas irregularidades na execução contratual, o Município solicitará a sua rescisão e indenização aos cofres públicos dos prejuízos causados.

A Contratada obrigada a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização deste Contrato pelo Município, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pelo Município.

O Município não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, neste Contrato.

O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade da Contratada pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato.

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133, de 2.021.



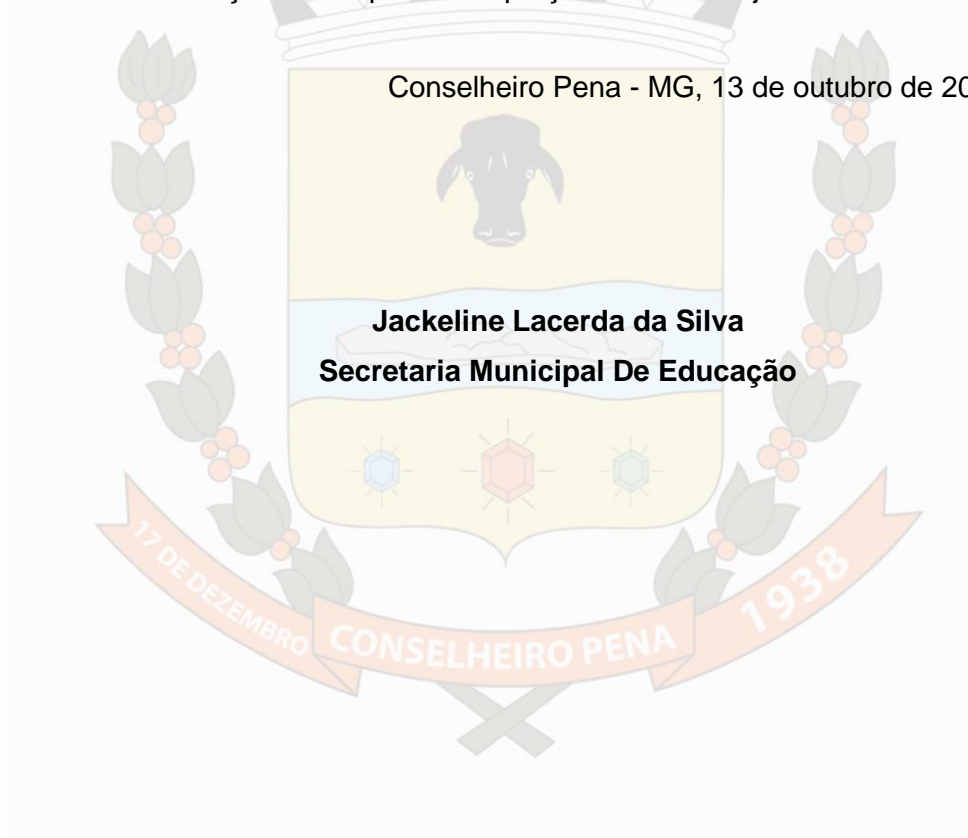
Quaisquer exigências de fiscalização por descumprimento das obrigações avençadas, deverão ser prontamente atendidas pela Licitante Vencedora convocada, sem ônus para o Município de Conselheiro Pena.

#### **MODALIDADE DE LICITAÇÃO SUGERIDA:**

Por se tratar de aquisição, sugerimos a licitação na modalidade pregão na forma eletrônica, do tipo menor preço por item.

O Pregão é uma modalidade de licitação instituída pela Lei Federal nº. 14.133/21, para aquisição de bens e serviços comuns, bens estes que podem ser encontrados no mercado sem grandes dificuldades, sendo fornecidos por diversas empresas, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

A razão da escolha da modalidade de licitação pregão eletrônico se concretiza com os resultados que a Administração Pública Municipal vem alcançando com a prática dessa modalidade no decorrer dessa gestão. O atingimento de índices satisfatórios nos procedimentos de compras e principalmente com relação aos aspectos de preço e celeridade justifica a nossa escolha.





**ANEXO III**

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 100/2025**

**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 036/2025**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º \_\_\_/2025**

PARTES:

**CONTRATANTE:**

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º  
\_\_\_\_ - Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP  
XXXXXXXXXX - UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato  
representado pelo seu \_\_\_\_\_, **senhor**  
\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX,  
doravante denominada **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA:**

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º  
\_\_\_\_ - Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP  
XXXXXXXXXX - UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato  
representada pelo seu \_\_\_\_\_, **senhor**  
\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX,

**E-MAIL INSTITUCIONAL:** \_\_\_\_\_

doravante denominada **CONTRATADA**.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a contratação dos bens enunciados no PREGÃO ELETRÔNICO n.º 036/2025, modo de disputa: **ABERTO**, participação: **TODAS AS EMPRESAS**, Critério de julgamento: **MENOR PREÇO**, com autorização constante do Processo Administrativo N.100/2025, homologado em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_, mediante o disposto na Lei n. 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO**

**1.1** - Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico n.º 036/2025, seus anexos, a proposta da **CONTRATADA** datada em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_, e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

**2.1** - Constitui o objeto do presente instrumento a **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E EMBALAGENS PARA COMPOR OS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS**, CONFORME quantidades e especificações indicados na CLÁUSULA TERCEIRA deste instrumento e no Pregão Eletrônico n.º. 036/2025.

**2.2** - A prestação dos serviços/entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o Anexo DO OBJETO do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Toda e qualquer alteração nos serviços ora contratados somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Conselheiro Pena/MG.



### CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO

**3.1** - Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

**3.2** - No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

### CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**4.1** - Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra.

### CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

**5.1. Prazo de entrega** do objeto licitado, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de recebimento da Ordem de Compra: **05 (cinco) dias úteis.**

**5.2.A** entrega ocorrerá na Secretaria Solicitante no Município de Conselheiro Pena-MG.

**5.3.** Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Edital e na Proposta, devendo ser substituídos, às custas do contratado, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**5.4.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

**5.5.** O prazo de garantia contra defeito e vícios de fabricação será para cada item, sem qualquer ônus adicional para o Município de Conselheiro Pena/MG, contados a partir do seu recebimento definitivo.

### CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**6.1** - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

§ 1º - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/21.

§ 2º - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

§ 3º - O pedido de prorrogação de prazo para realização dos serviços somente será conhecido pelo Município de Conselheiro Pena/MG, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.

**6.2** - Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



**7.1.** Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**7.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL:** É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Conselheiro Pena/MG, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**7.2.** Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

**7.3.** Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Conselheiro Pena/MG.

**7.3.1.** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

**§ 1º** - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**§ 2º** - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Conselheiro Pena/MG, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Conselheiro Pena/MG, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**7.4.** Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**7.4.1.** Fornecer materiais de primeira qualidade de acordo com as especificações técnicas exigidas pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e ANVISA (Agência Nacional de vigilância Sanitária), conter o selo do INMETRO e considerando - se como tais aqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**7.5.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Conselheiro Pena/MG, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**7.6.** Substituir, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

**7.7.** Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

**7.8.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

**7.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de **5 (cinco) dias**, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**7.10.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.



**7.11.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**7.12.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**7.13.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Conselheiro Pena/MG, ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**7.14.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

**8.2.** Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas no Edital.

**8.3.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato/Ata de registro de preço;

**8.4.** Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**8.6.** Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;

**8.7.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

### **CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO**

**9.1 -** A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Conselheiro Pena/MG, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à **empresa vencedora** a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

**9.2 -** Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Conselheiro Pena/MG, e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.

c) Assegurar à **CONTRATADO acesso** as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.

d) Agir e decidir em nome do Município de Conselheiro Pena/MG, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas.

e) Comunicar oficialmente à **CONTRATADA** quanto à rejeição do(s) produto(s).

f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado.

g) Exigir da **CONTRATADA** o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.

h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela **CONTRATADA**, de condições previstas neste instrumento.

i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à **CONTRATADA**, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.



- j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à **CONTRATADA**.
- k) Instruir o(s) recurso(s) da **CONTRATADA** no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município de Conselheiro Pena/MG.
- l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à FISCALIZAÇÃO, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

**10.1** - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

**10.1.1** - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**10.1.2** - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Conselheiro Pena/MG, e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**10.1.3** - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Conselheiro Pena/MG, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**10.1.4** - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Conselheiro Pena/MG.

**10.2** - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**10.3** – O Município de Conselheiro Pena/MG, poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Conselheiro Pena/MG.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Conselheiro Pena/MG.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Conselheiro Pena/MG quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**10.4** - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Conselheiro Pena/MG, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação, anterior ao do pagamento " *pro rata*



*tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO**

**11.1** - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA AMPLIAÇÃO E DA REDUÇÃO**

**12.1** - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1** - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

- a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Conselheiro, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

**13.2** - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

**13.3** - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

**14.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

**14.1.1** - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

**14.1.2** - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**14.1.3** - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

**§1º** - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**§2º** - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.



### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS**

**15.1** - O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal nº 2.815/2023, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024/19, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**15.2** - Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

**16.1.** É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

**16.2.** Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

**16.2.1.** O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre esta e seus colaboradores, subcontratados, prestadores de serviço e consultores.

**16.3.** Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

**16.4.** A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

**16.5.** A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

**16.5.1.** A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

**16.6.** O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

**17.1** - Fica eleito o foro da cidade de Conselheiro Pena/MG para dirimir as questões decorrentes deste instrumento ou de sua execução, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

**17.2** - Por estarem justos e contratados, as partes contratantes, assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos efeitos.

### **Local e Data.**



***Prefeito Municipal***

***Representante Legal do  
Fornecedor***

**De acordo:**

***Assessor Jurídico***

***TESTEMUNHAS:***

\_\_\_\_\_  
***NOME:***

***CPF:***

\_\_\_\_\_  
***NOME:***

***CPF:***





**ANEXO IV**

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 100/2025**

**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 036/2025**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**MINUTA DE CONTRATO**

**MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO**

**CONTRATO N.º \_\_\_/2025**

PARTES:

**CONTRATANTE:**

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º  
\_\_\_\_\_- Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP  
XXXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato  
representado pelo seu \_\_\_\_\_, **senhor**  
\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX,  
doravante denominada **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA:**

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º  
\_\_\_\_\_- Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP  
XXXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato  
representada pelo seu \_\_\_\_\_, **senhor**  
\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX,

**E-MAIL INSTITUCIONAL:** \_\_\_\_\_,

doravante denominada **CONTRATADA**,

têm entre si justo e acordado celebrar o presente Instrumento de Contrato, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei Federal n.º. 14.133/21, decorrente do Processo Licitatório n.º. **100/2025**, modalidade **Pregão Eletrônico** n.º. **035/2025** e pelas condições que estipulam a seguir.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E EMBALAGENS PARA COMPOR OS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS.**

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Instrumento Convocatório do n.º. **100/2025**, Pregão Eletrônico n.º **035/2025** bem como a proposta da **CONTRATADA**, anexos e pareceres que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO**

**2.1** - O valor estimado deste contrato é de **R\$** \_\_\_\_\_, sendo de **R\$** . \_\_\_\_\_, correspondente à proposta ofertada pela **CONTRATADA**.

**2.2** - O **CONTRATANTE** poderá acrescentar ou suprimir os quantitativos, respeitando os limites legais.

**2.3** - Serão incorporados ao contrato, mediante Termo Aditivo todas e quaisquer modificações, que venham ser necessárias durante sua vigência decorrente de alterações unilaterais do **CONTRATANTE** ou por acordo entre as partes.



### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

**3.1** - O presente instrumento terá vigência até **12 meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21.

**3.2** - O contrato de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, podendo respeitar a vigência máxima decenal, cabendo esta previsão em edital, cabendo a autoridade competente atestar as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme determina o artigo 104 da lei 14.133/21.

### **CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

**4.1** - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

**4.1.1** - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**4.1.2** - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Conselheiro Pena/MG e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**4.1.3** - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Conselheiro Pena/MG, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**4.1.4** - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Conselheiro Pena/MG

**4.2** - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**4.3** - O Município de Conselheiro Pena/MG poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Conselheiro Pena/MG.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Conselheiro Pena/MG.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Conselheiro Pena/MG quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.



**4.4** - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Conselheiro Pena/MG, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação, anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**5.1** - Os preços serão fixos e irrevogáveis.

**5.1.1** - Após os primeiros 12 (doze) meses contados da orçamentação, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente, com a aplicação da variação do Índice IPCA.

**5.2** - Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, "d", da Lei Federal nº 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.** Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**7.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL:** É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Conselheiro Pena/MG, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**6.2.** Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Conselheiro Pena/MG.

**6.3.1.** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas despesas.

**§ 1º** - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**§ 2º** - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Conselheiro Pena/MG, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Conselheiro Pena/MG, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**6.4.** Garantir os produtos contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**6.4.1.** Fornecer produtos de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**6.5.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Conselheiro Pena/MG, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**6.6.** Substituir, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.



- 6.7.** Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.
- 7.8.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.
- 7.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.
- 7.10.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.
- 7.11.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.12.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.
- 7.13.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Conselheiro Pena/MG ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.
- 7.14.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 8.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.
- 8.2.** Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.
- 8.3.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato.
- 8.4.** Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;
- 8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;
- 8.6.** Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;
- 8.7.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

#### **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO**

- 9.1.** - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.
- 9.2** - Formalizada a rescisão, que vigorará a partir da data de sua comunicação à contratada, esta entregará a documentação correspondente aos serviços executados que, se aceitos pela Fiscalização, serão pagos pelo **CONTRATANTE**, deduzidos os débitos existentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

- 10.1** - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:



- a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Conselheiro Pena/MG, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
  - b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
  - c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
  - d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
  - e) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
  - e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;
  - f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;
- 10.2** - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.
- 10.3** - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO**

**11.1** - A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato sem a autorização expressa da Contratante, exceto nos casos previstos em lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**12.1** - O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal nº 3.068/2025, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 035/2025, Processo Licitatório nº 100/2025.

**12.2** - Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA PROTEÇÃO DE DADOS**

**13.1.** É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

**13.2.** Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

**13.2.1.** O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre esta e seus colaboradores, subcontratados, prestadores de serviço e consultores.



**13.3.** Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

**13.4.** A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

**13.5.** A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

**13.5.1.** A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

**13.6.** O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

**14.1** - As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Conselheiro Pena/MG/Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

**Local e Data.**

*Prefeito Municipal*

*Representante Legal do  
Fornecedor*

**De acordo:**

*Assessor Jurídico*

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_  
**NOME:**

**CPF:**

\_\_\_\_\_  
**NOME:**

**CPF:**