Prefeitura Municipal de Santa Rosa de Viterbo

Rua Sete de Setembro, 398 - Centro - Santa Rosa de Viterbo - Estado de São Paulo
Caixa Postal 91 - PABX (16) 3954-8800 - Fax(16) 3954-8811 - CEP 14270-000
CNPJ 45.368.545/0001-93
URL: http:\\www.santarosa.sp.gov.br - e-mail: prefeitura@santarosa.sp.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Objetiva-se a escolha da proposta mais vantajosa (MENOR POR ITEM) para a compra de gêneros alimentícios, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

ITEM	UNID	QTD	DESCRIÇÃO
01	**KG**	**2.500**	**AÇÚCAR CRISTAL** **1.DESCRIÇÃO DO OBJETO** Contendo sacarose, originário a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L), obtido por um processo de cristalização controlada, com cristais finos e regulares, com alto brilho, purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, em conformidade com as exigências de identidade do produto. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1.GERAIS:** 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, atendendo rigorosamente à Resolução RDC ANVISA nº 723/2022. **2.2.ORGANOLÉPTICAS:** - aparência: própria do tipo de açúcar, com cristais brancos finos e regulares, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado. - cor: branca, própria. - odor: próprio - sabor: doce **2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:** (Conforme Instrução Normativa MAPA nº 42/2017 - Padrão Tipo 1): - Sacarose, mínimo.....99,7% p/p - Resíduo mineral fixo (cinzas), máximo.....0,10% p/p - Cor "ICUMSA" (420 nm), máximo.....150 (ou 80, caso queira manter restrito) - Umidade, máximo.....0,07% p/p **2.4. MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC ANVISA nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022. **2.5. MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos, larvas e atendimento aos limites de matérias estranhas preconizados pela Resolução RDC ANVISA nº 623/2022. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto. **2.6. PRAZO DE VALIDADE**: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. **2.6.1**.Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (noventa) dias. **3. EMBALAGEM** **3.1.**A embalagem primaria do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para **05 (cinco) quilos**. **3.2**. A embalagem secundaria do produto deverá ser: Opção 1: Fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade para 30 (trinta) quilos.

			Opção 2: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 30 (trinta) quilos. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC ANVISA nº 727/2022 e regras de rotulagem nutricional da RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020). **4.2**. No rótulo das embalagens (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 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, prazo de validade ou data de vencimento, e número do lote; 4) Conteúdo líquido; 5) Condições de armazenamento; 6) Empilhamento máximo (especificado na embalagem secundária). **5. ENTREGAS:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. **A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido.** **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO:** A quantidade será determinadas pelo Órgão Gestor de acordo sua necessidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail.
02	**KG**	**400**	**AMIDO DE MILHO SEM TRAÇOS DE LEITE/OVO** **1.DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto amiláceo, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, em estrita conformidade com os requisitos de identidade e qualidade estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 711/2022. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas e sujidades. Não poderá apresentar umidade excessiva, sinais de fermentação ou ranço. **ATENÇÃO COMPULSÓRIA: O produto não pode conter traços de leite e ovo,** devendo atender rigorosamente às exigências de controle de alergênicos regulamentadas pela Resolução RDC ANVISA nº 727/2022. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS** Produto extraído do milho (Zea mays L.),utilizado como espessante para o preparo de mingaus, pudins, cremes, molhos e outras receitas culinárias. **Informação nutricional- porção 20 g (1 colher de sopa)** O produto deverá ter a composição centesimal aproximada de: glicídios= 17g. **2.2.ORGANOLÉPTICAS:** - aspecto: pó fino, que produz ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. - cor: branca - sabor e odor: característicos da espécie, sem sabores ou odores estranhos. **3. PRAZO DE VALIDADE:** O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. **3.1** Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação/empacotamento de até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **3.2** A critério do Setor de Nutrição Escolar poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento ao Setor de Nutrição Escolar, por e-mail, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do Setor de Nutrição Escolar, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela às unidades educacionais. **4. EMBALAGEM** **4.1**. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor ou leitoso, resistente, hermeticamente termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo. O

			rótulo deve conter todas as informações exigidas pela legislação vigente e a identificação do lote e registro/notificação no órgão competente. **4.2**. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na regulamentação técnica metrológica da Portaria INMETRO nº 248/2008. **4.3.** A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor ou leitoso, 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) quilos. **4.4.** Será considerada imprópria e sumariamente recusada a embalagem defeituosa, violada ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **5. ROTULAGEM** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em conformidade com as legislações vigentes (Resolução RDC ANVISA nº 727/2022 e regras de rotulagem nutricional da RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), sendo expressamente proibida a presença de alertas de contaminação cruzada por leite e ovos (ex: "Pode conter leite/ovo"). **5.2**. 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, CNPJ e endereço do fabricante/empacotador; 3) Data de empacotamento/fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, e número do lote; 4) Conteúdo líquido; 5) Condições de armazenamento e declaração de alergênicos. **5.3.** No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo. **6. ENTREGAS:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. **A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido**. **7. ESTIMATIVA DE CONSUMO:** A quantidade será determinadas pelo Órgão Gestor de acordo sua necessidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail.
03	**KG**	**20.000**	**ARROZ PARBOILIZADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Arroz parboilizado; grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, tipo 1, classe longo; constituído de grãos inteiros (até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados, picados ou danificados, até 0,3% de gessados); com teor de umidade máximo de 14%, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas, matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. Não poderão ser utilizados no polimento óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Valores nutricionais e rotulagem deverão atender à legislação vigente da ANVISA (RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020). Rendimento mínimo: cozimento em 2,5 vezes o volume de peso de água, tempo de cozimento de até 15 minutos, devendo 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes, com fator de rendimento mínimo igual ou superior a 3,0. **AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM SOJA.** **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS e TIPIFICAÇÃO** O produto deverá obedecer estritamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela **Instrução Normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)**, atendendo aos seguintes limites para o Tipo 1: **Umidade:** Máximo de 14,0% em peso; **Defeitos (Percentual máximo tolerado):** Conforme limites fixados na IN MAPA nº 06/2009 para a Classe Longo, Tipo 1. **2.2. MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E CONTAMINANTES**

			Sujidades e Parasitos: Ausência de sujidades, parasitos, larvas e macroorganismos, em estrita conformidade com a **Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, da ANVISA**, ou norma que venha a substituí-la. **Contaminantes e Resíduos de Defensivos:** O produto deve atender aos Limites Máximos de Resíduos (LMR) de agrotóxicos e contaminantes químicos/biológicos permitidos pela legislação brasileira vigente (**RDC ANVISA nº 487/2021** e regulamentos específicos do MAPA/ANVISA). **2.3. PRAZO DE VALIDADE** O prazo de validade na data da entrega deve ser de, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias. **2.3.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.3.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo do produto, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** A embalagem primária do produto deverá ser em saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, próprio para alimentos, com capacidade para 5 (cinco) quilos, garantindo a integridade do produto até o consumo. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA). **4.2.** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto e marca; 2. Nome, CNPJ e endereço do fabricante/empacotador; 3. Data de empacotamento, prazo/data de validade e identificação do lote; 4. Peso líquido; 5. Informação sobre registro ou dispensa de registro no órgão competente; 6. Classificação do produto (Grupo, Subgrupo, Classe e Tipo); 7. Tabela de Informação Nutricional e rotulagem nutricional frontal (se aplicável), conforme normas vigentes. **4.3.** No ato da entrega, a contratada deverá apresentar, sempre que solicitado, o Laudo/Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão ou empresa credenciada pelo MAPA, atestando que o lote entregue corresponde ao Tipo 1 exigido. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações emitidas pelo Órgão Gestor. **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, em perfeitas condições de higiene, livre de vetores, pragas ou substâncias tóxicas que possam contaminar o alimento. Os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar devidamente uniformizados e identificados. **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento/pedido. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades e a periodicidade das entregas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades da rede de ensino e a sazonalidade do calendário escolar. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou sistema oficial da Administração.
04	**KG**	**300**	**BATATA PALHA** **1.DESCRIÇÃO DO OBJETO** Batata frita processada, tipo palha; sabor natural; com aspecto íntegro, seco e crocante. **Composição exclusiva: batata, óleo vegetal e sal refinado**. O produto **não poderá conter** aditivos alimentares cosméticos ou sintéticos, tais como corantes, aromatizantes, realçadores de sabor (ex: glutamate monossódico), conservantes químicos ou gorduras

hidrogenadas, garantindo sua classificação estrita como **alimento processado**, conforme as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde. O produto deverá atender às normas vigentes de rotulagem nutricional da ANVISA (RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS:

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias estritas, que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, em observância à **RDC nº 275/2002** e **RDC nº 216/2004** da ANVISA.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:

Aparência, cor, odor e sabor: Próprios do produto, sem apresentar sabor ou odor de ranço, queimado ou substâncias estranhas. Colorização uniforme (amarelo-ouro).

2.3. MICROBIOLÓGICAS:

O produto deverá atender rigorosamente aos critérios e padrões microbiológicos especificados na **Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA/MS** (Anexo I, Padrões Microbiológicos para Alimentos Prontos para o Consumo), ou norma subsequente que venha a substituí-la.

2.4. MICROSCÓPICAS

- **Sujidades e Parasitos:** Ausência de sujidades, parasitos, larvas, insetos (inteiros ou em partes) e quaisquer matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, em estrita conformidade com a **Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, da ANVISA**.
- **Elementos Histológicos:** Verificação da presença exclusiva dos elementos histológicos que compõem o produto (batata).

2.5. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO

O prazo de validade do produto deve ser de, no mínimo, 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.

2.5.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega, garantindo assim o tempo útil de prateleira para o consumo institucional.

3. EMBALAGEM

3.1. Embalagem Primária: O produto deverá ser acondicionado em saco plástico metalizado ou plástico atóxico apropriado, resistente, incolor ou devidamente impresso, hermeticamente termo-soldado, que garanta a estanqueidade, a proteção contra a umidade e a manutenção da crocância do produto, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

3.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, empilhamento, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores devidamente vedadas com fita adesiva de segurança.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA).

4.2. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
2. Identificação de origem (nome/razão social e endereço do fabricante/detentor da marca, CNPJ, e a expressão "Indústria Brasileira");
3. Data de fabricação, prazo/data de validade e identificação do lote;
4. Conteúdo líquido (peso líquido);
5. Lista de ingredientes (com destaque para alertas de alergênicos, se houver);
6. Condições de armazenamento e conservação;
7. Tabela de Informação Nutricional e rotulagem frontal de advertência (conforme regras vigentes).

4.3. A embalagem secundária (caixa) deve conter a identificação do produto, lote, quantidade de unidades, marcação de empilhamento máximo e orientações de manuseio.

5. ENTREGAS E TRANSPORTE

			As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações emitidas pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, em perfeitas condições de higiene, protegido de calor excessivo e livre de vetores, pragas ou substâncias contaminantes. Os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar devidamente uniformizados e identificados. • **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento/pedido. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades pedagógicas/nutricionais e sazonalidade do calendário. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
05	**KG**	**4.000**	**BEBIDA EM PÓ SABOR CHOCOLATE (FORMULAÇÃO INSTITUCIONAL)** Reduzida em Açúcares, Gorduras e Sódio / Com Alto Teor de Fibras, Vitaminas e Minerais **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Mistura em pó para o preparo de bebida sabor chocolate, reduzida em açúcares, gorduras e sódio, com alto teor de fibras, vitaminas e minerais. Formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado para Programas Institucionais de alimentação escolar e complementação alimentar. O produto deverá atender rigorosamente aos critérios nutricionais estabelecidos pelas normativas vigentes do FNDE/PNAE. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO** • **Ingredientes obrigatórios:** Leite em pó (desnatado e/ou integral), fibra solúvel, açúcar (refinado, orgânico ou cristal), cacau em pó, espessante natural goma guar, minerais (teor mínimo de Cálcio e Ferro) e vitaminas (teor mínimo de C, A e D). • **Restrições e Alergênicos:** O produto deverá trazer em seu rótulo as advertências obrigatórias sobre a presença ou ausência de glúten e de substâncias alergênicas (derivados de leite, trigo, cevada, aveia, soja, etc.), conforme a legislação vigente. **2.2. PARÂMETROS NUTRICIONAIS E REQUISITOS FNDE** • **Açúcares Adicionados:** O produto pronto para o consumo deverá conter, na porção estipulada, o máximo de 7% da energia proveniente de açúcares adicionados (limite do FNDE), correspondendo ao máximo de 5,7g de açúcares adicionados por porção (com base em um valor energético de referência de 329 kcal/100g do pó). • **Proteínas:** Mínimo de 7g de proteína por porção do produto, proveniente **exclusivamente** das matrizes lácteas (leite integral/desnatado), sendo vedado o uso de proteínas vegetais ou soro de leite para atingir este patamar. • **Preparo e Fluidez:** O alimento deve apresentar fácil e rápida dissolução/solubilidade pela simples adição de água fria ou quente, sem formação de grumos, apresentando a fluidez e a textura características da bebida após o preparo. **2.3. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS E LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA** O produto deverá ser elaborado em estrita observância aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA), apresentando-se livre de parasitas, sujidades, larvas ou fragmentos macro e microscópicos estranhos, em conformidade com: • **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA. • **Matérias Estranhas e Sujidades: RDC nº 623/2022** da ANVISA. • **Atributos Nutricionais Complementares ("Reduzido em / Alto Teor"): Instrução Normativa IN nº 75/2020** da ANVISA. **2.4. RENDIMENTO MÍNIMO** O rendimento do produto deverá ser de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) porções de 200ml de bebida pronta por quilograma (kg) de pó regulamentar. **2.5. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.

			2.5.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.5.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa licitante solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária:** Saco de polietileno metalizado ou leitoso, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo peso líquido de 2 (dois) quilos. **3.2. Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado ou sacos de papel kraft multifolhado, adequados ao empilhamento recomendado, resistentes a danos e impactos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade física e barreira contra umidade do produto. Conteúdo líquido total de 8kg a 12kg por unidade secundária. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções federais vigentes estabelecidas pela ANVISA e pelo INMETRO. **4.2.** No rótulo deverão constar, obrigatoriamente, as seguintes informações atualizadas: 1. Denominação de venda do produto e marca; 2. Identificação de origem (dados completos do fabricante/empacotador e CNPJ); 3. Data de fabricação, prazo/data de validade e número do lote; 4. Conteúdo líquido expresso de acordo com a **Portaria Inmetro nº 249/2021**; 5. Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade; 6. Alertas obrigatórios de alergênicos e glúten (**RDC nº 727/2022**); 7. Instruções claras de preparo, diluição e rendimento; 8. Condições de armazenamento (antes e após aberto); 9. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Açúcar Adicionado/Gordura Saturada, se aplicável ao balanço final), conforme a **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e cronograma emitidos pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** Deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de fontes de contaminação e calor excessivo. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. • **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades volumétricas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede e a sazonalidade do calendário escolar. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
06	**KG**	**1.500**	**BEBIDA EM PÓ SABOR MORANGO (FORMULAÇÃO INSTITUCIONAL)** Reduzida em Açúcares, Gorduras e Sódio / Com Alto Teor de Fibras, Vitaminas e Minerais **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Mistura em pó para o preparo de bebida sabor morango, reduzida em açúcares, gorduras e sódio, com alto teor de fibras, vitaminas e minerais. Formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado para Programas Institucionais de alimentação escolar e complementação alimentar. O produto deverá atender rigorosamente aos critérios nutricionais estabelecidos pelas normativas vigentes do FNDE/PNAE. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO** • **Ingredientes obrigatórios:** Leite em pó (desnatado e/ou integral), fibra solúvel, açúcar (refinado, orgânico ou cristal), morango desidratado em pó, espessante natural goma guar, minerais (teor mínimo de Cálcio e Ferro) e vitaminas (teor mínimo de C, A e D).

			• **Restrições e Alergênicos:** O produto deverá trazer em seu rótulo as advertências obrigatórias sobre a presença ou ausência de glúten e de substâncias alergênicas (derivados de leite, trigo, cevada, aveia, soja, etc.), conforme a legislação vigente. **2.2. PARÂMETROS NUTRICIONAIS E REQUISITOS FNDE** • **Açúcares Adicionados:** O produto pronto para o consumo deverá conter, na porção estipulada, o máximo de 7% da energia proveniente de açúcares adicionados (limite do FNDE), correspondendo ao máximo de 5,7g de açúcares adicionados por porção (com base em um valor energético de referência de 329 kcal/100g do pó). • **Proteínas:** Mínimo de 7g de proteína por porção do produto, proveniente **exclusivamente** das matrizes lácteas (leite integral/desnatado), sendo vedado o uso de proteínas vegetais ou soro de leite para atingir este patamar. • **Preparo e Fluidez:** O alimento deve apresentar fácil e rápida dissolução/solubilidade pela simples adição de água fria ou quente, sem formação de grumos, apresentando a fluidez e a textura características da bebida após o preparo. **2.3. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS E LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA** O produto deverá ser elaborado em estrita observância aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA), apresentando-se livre de parasitas, sujidades, larvas ou fragmentos macro e microscópicos estranhos, em conformidade com: • **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA. • **Matérias Estranhas e Sujidades: RDC nº 623/2022** da ANVISA. • **Atributos Nutricionais Complementares ("Reduzido em / Alto Teor"): Instrução Normativa IN nº 75/2020** da ANVISA. **2.4. RENDIMENTO MÍNIMO** O rendimento do produto deverá ser de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) porções de 200ml de bebida pronta por quilograma (kg) de pó regulamentar. **2.5. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. **2.5.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.5.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa licitante solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária:** Saco de polietileno metalizado ou leitoso, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo peso líquido de 2 (dois) quilos. **3.2. Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado ou sacos de papel kraft multifolhado, adequados ao empilhamento recomendado, resistentes a danos e impactos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade física e barreira contra umidade do produto. Conteúdo líquido total de 8kg a 12kg por unidade secundária. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções federais vigentes estabelecidas pela ANVISA e pelo INMETRO. **4.2.** No rótulo deverão constar, obrigatoriamente, as seguintes informações atualizadas: 10. Denominação de venda do produto e marca; 11. Identificação de origem (dados completos do fabricante/empacotador e CNPJ); 12. Data de fabricação, prazo/data de validade e número do lote; 13. Conteúdo líquido expresso de acordo com a **Portaria Inmetro nº 249/2021**; 14. Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade; 15. Alertas obrigatórios de alergênicos e glúten (**RDC nº 727/2022**); 16. Instruções claras de preparo, diluição e rendimento; 17. Condições de armazenamento (antes e após aberto);

			18. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Açúcar Adicionado/Gordura Saturada, se aplicável ao balanço final), conforme a **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e cronograma emitidos pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** Deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de fontes de contaminação e calor excessivo. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. • **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades volumétricas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede e a sazonalidade do calendário escolar. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
07	**UN**	**9.000**	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER (SACHÊ INDIVIDUAL)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Biscoito salgado, tipo cream cracker, acondicionado em embalagem individual (sachê). Composto obrigatoriamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, açúcar, sal e amido, além de fermentos químicos, emulsificantes e melhoradores de farinha autorizados pela legislação. **Ausência total de corantes artificiais.** O produto deverá estar em estrita conformidade com as regulamentações técnicas vigentes da ANVISA e órgãos reguladores. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS E ORGANOLÉPTICAS** • **Matérias-Primas:** O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, larvas ou detritos, e em perfeito estado de conservação, conforme a **RDC nº 712/2022** (Padrão para Produtos de Cereais e Biscoitos). • **Critérios de Rejeição:** Serão rejeitados os biscoitos quebrados (fora do padrão de integridade), mal cozidos, queimados, com umidade excessiva ou que apresentem caracteres organolépticos (sabor, odor ou aspecto) anormais ou rançosos. • **Aspecto:** Massa torrada, textura crocante, formato característico e uniforme. • **Cor, Odor e Sabor:** Próprios e característicos do produto. **2.2. PADRÕES SANITÁRIOS, MICROBIOLÓGICOS E MICROSCÓPICOS** O produto deve atender minuciosamente aos seguintes limites e regulamentos federais: • **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA. • **Matérias Estranhas e Sujidades:** Ausência de sujidades, insetos ou fragmentos que indiquem falhas de Boas Práticas, atendendo à **RDC nº 623/2022** da ANVISA. **2.3. PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO** O produto deverá se apresentar embalado em porções individuais (sachês), contendo obrigatoriamente **02 (duas) unidades** de biscoito por sachê, com peso líquido total variando estritamente entre **8,5 gramas e 11 gramas** por embalagem individual. **2.4. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 8 (oito) meses, contados a partir da data de entrega na unidade. **2.4.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.4.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária (Individual):** Filme de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, ou material equivalente com propriedades de barreira adequadas, atóxico,

			hermeticamente termosoldado, resistente, capaz de garantir a estanqueidade, proteção contra a umidade e manutenção da crocância original do biscoito. Cada sachê individual deve conter 2 unidades (totalizando de 8,5g a 11g). **3.2. Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado resistente, que garanta a integridade física dos sachês contra esmagamento durante as operações rotineiras de transporte, empilhamento e armazenamento. As abas devem ser vedadas com fita adesiva de segurança. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **4.2.** No rótulo de cada embalagem primária (sachê), deverão constar impressas, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda do produto (Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker) e marca; 2. Identificação do fabricante (Nome/Razão Social, endereço completo, CNPJ e Indústria Brasileira); 3. Data de fabricação, prazo/data de validade e identificação do lote; 4. Conteúdo líquido (peso líquido em gramas); 5. Lista de ingredientes em ordem decrescente; 6. Declaração obrigatória de alergênicos e presença de glúten (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO...", "CONTÉM GLÚTEN"); 7. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Sódio e/ou Gordura Saturada, conforme o balanço técnico do produto). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** Deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de umidade, calor excessivo e livre de vetores, pragas ou substâncias contaminantes. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. • **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
08	**KG**	**1.500**	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Biscoito doce do tipo maisena; sem recheio e sem cobertura; com formato retangular característico. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, leite em pó integral, soro de leite e sal refinado. Com adição de fermentos químicos, emulsificantes, melhoradores de farinha e aromatizantes permitidos pela legislação regulamentar. **Ausência de corantes artificiais.** Contém glúten. O produto deverá estar em estrita conformidade com as legislações federais e regulamentos técnicos vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS E ORGANOLÉPTICAS** • **Matérias-Primas:** O biscoito doce deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos ou larvas, e em perfeito estado de conservação, atendendo aos padrões de identidade e qualidade da **RDC nº 712/2022** da ANVISA. • **Critérios de Rejeição:** Serão liminarmente rejeitados os lotes que apresentarem biscoitos mal cozidos, excessivamente queimados, quebrados/esfarelados fora do padrão tolerável de integridade, ou que manifestem caracteres organolépticos anormais (como sabor e odor de ranço ou mofo). • **Aspecto:** Massa torrada, textura crocante e quebradiça, formato uniforme. • **Cor, Odor e Sabor:** Próprios e característicos do tipo maisena.

2.2. PADRÕES SANITÁRIOS, MICROBIOLÓGICOS E MICROSCÓPICAS
O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas seguintes normativas federais:

- **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA.
- **Matérias Estranhas e Sujidades:** Ausência de sujidades, insetos (inteiros ou em partes) ou quaisquer elementos microscópicos estranhos ao alimento, em conformidade com a **RDC nº 623/2022** da ANVISA.

2.3. APRESENTAÇÃO E PESO
O produto deverá ser fornecido acondicionado em embalagens com peso líquido de **350g (trezentos e cinquenta) a 400g (quatrocentos gramas)**.

2.4. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO
O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega na unidade de destino.

2.4.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega.

2.4.2. A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais.

3. EMBALAGEM

3.1. Embalagem Primária: Filme de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, ou material com propriedades equivalentes de barreira, atóxico, hermeticamente termosoldado e resistente, adequado para garantir a estanqueidade, a proteção contra umidade e a manutenção do frescor e da crocância do biscoito. Conteúdo líquido de 350 a 400g.

3.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, adequada para o empilhamento recomendado, resistente a impactos e danos durante o transporte e armazenamento, de modo a preservar os pacotes internos contra esmagamento e quebras. **As abas devem ser vedadas com fita adesiva de segurança.**

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**).

4.2. No rótulo de cada embalagem primária deverão constar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (Biscoito Doce Tipo Maisena) e marca;
2. Identificação de origem (dados completos do fabricante/empacotador, CNPJ, endereço e a expressão “Indústria Brasileira”);
3. Data de fabricação, prazo/data de validade e identificação do lote;
4. Conteúdo líquido expresso de forma clara em gramas (400g);
5. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
6. Alertas obrigatórios de alergênicos e glúten (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM LEITE...", "CONTÉM GLÚTEN"), conforme regras da RDC nº 727/2022;
7. Condições de armazenamento e conservação (antes e após aberto);
8. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Açúcar Adicionado e/ou Gordura Saturada, conforme o balanço técnico final do produto).

5. ENTREGAS E TRANSPORTE
As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme cronograma e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor.

- **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de fontes de contaminação e calor excessivo. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.
- **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento.

			6. ESTIMATIVA DE CONSUMO As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede de ensino e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
09	**UN**	**300**	**BOLO INDUSTRIALIZADO VEGANO SABOR CENOURA COM LARANJA** Fonte de Fibras / Porção Individual **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Bolo industrializado pronto para o consumo, vegano, sabor cenoura com laranja; classificado como "Fonte de Fibras". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, proteína isolada de soja e farinha de linhaça. Com adição de fermentos químicos e edulcorante natural glicosídeos de esteviol (estévia), além de outros ingredientes e aditivos autorizados, desde que permitidos pela legislação vigente e que não descaracterizem a identidade do produto. **Não deverá conter ingredientes de origem animal, lactose ou proteínas lácteas. AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL (LEITE, OVOS, MEL, ETC.).** Contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS E ORGANOLÉPTICAS** • **Padrão de Identidade:** O produto deverá ser obtido e processado sob estrito regime de Boas Práticas de Fabricação, atendendo aos padrões estabelecidos na **RDC nº 712/2022** da ANVISA (Produtos de Panificação e Confeitaria). • **Aspecto:** Massa cozida, aerada, macia, com textura uniforme e característica de bolo pronto. Não será aceito produto solado, abatumado, ressecado ou esfarelado. • **Cor:** Própria do produto (tonalidade conferida pela canela e maçã). • **Odor e Sabor:** Característicos de maçã com canela, sem sabor ou odor residual químico, amargo, de ranço ou mofo. • **Atributo Nutricional (Fibras):** O produto deverá atingir o teor mínimo de fibras por porção para ostentar a alegação de "Fonte de Fibras", conforme os parâmetros da **Instrução Normativa IN nº 75/2020** da ANVISA. **2.2. PADRÕES SANITÁRIOS, MICROBIOLÓGICOS E MICROSCÓPICOS** O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas seguintes normativas federais: • **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA. • **Matérias Estranhas e Sujidades:** Ausência de sujidades, parasitos, larvas ou fragmentos microscópicos estranhos, em conformidade com a **RDC nº 623/2022** da ANVISA. **2.3. APRESENTAÇÃO E PORCIONAMENTO** O produto deverá se apresentar embalado em porções individuais (monoporção), apresentando peso líquido variando de **35 gramas a 40 gramas** por unidade. **2.4. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses na data da entrega. **2.4.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.4.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária:** Filme de polipropileno biorientado (BOPP), atóxico, hermeticamente termosoldado, com adequadas propriedades de barreira contra oxigênio e umidade para garantir o frescor do bolo e impedir o ressecamento. Peso líquido de 35g a 40g por unidade. **3.2. Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado reforçado, resistente às condições rotineiras de transporte, empilhamento e armazenamento, com as abas

			superiores e inferiores devidamente lacradas com fita adesiva de segurança. Cada caixa deverá conter exatamente **48 unidades** do produto. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **4.2.** No rótulo de cada embalagem primária deverão constar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda do produto (Bolo Sabor Maçã com Canela) e marca; 2. Identificação de origem (dados do fabricante/empacotador, CNPJ, endereço completo e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo/data de validade e identificação do lote; 4. Conteúdo líquido expresso de forma clara em gramas; 5. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente; 6. Alertas obrigatórios de alergênicos, glúten e lactose (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA", "CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LACTOSE"), conforme regras da RDC nº 727/2022; 7. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Açúcar Adicionado e/ou Gordura Saturada, se aplicável após o balanço técnico da fórmula). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de fontes de contaminação e calor excessivo. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. • **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades volumétricas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede de ensino e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
10	**UN**	**300**	**BOLO INDUSTRIALIZADO VEGANO SABOR MAÇÃ COM CANELA** *Fonte de Fibras / Porção Individual* **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Bolo industrializado pronto para o consumo, vegano, sabor maçã com canela; classificado como "Fonte de Fibras". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, proteína isolada de soja e farinha de linhaça. Com adição de fermentos químicos e edulcorante natural glicosídeos de esteviol (estévia), além de outros ingredientes e aditivos autorizados, desde que permitidos pela legislação vigente e que não descaracterizem a identidade do produto. **Não deverá conter ingredientes de origem animal, lactose ou proteínas lácteas. AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL (LEITE, OVOS, MEL, ETC.).** Contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS E ORGANOLÉPTICAS** • **Padrão de Identidade:** O produto deverá ser obtido e processado sob estrito regime de Boas Práticas de Fabricação, atendendo aos padrões estabelecidos na **RDC nº 712/2022** da ANVISA (Produtos de Panificação e Confeitaria). • **Aspecto:** Massa cozida, aerada, macia, com textura uniforme e característica de bolo pronto. Não será aceito produto solado, abatumado, ressecado ou esfarelado. • **Cor:** Própria do produto (tonalidade conferida pela canela e maçã). • **Odor e Sabor:** Característicos de maçã com canela, sem sabor ou odor residual químico, amargo, de ranço ou mofo.

			• **Atributo Nutricional (Fibras):** O produto deverá atingir o teor mínimo de fibras por porção para ostentar a alegação de "Fonte de Fibras", conforme os parâmetros da **Instrução Normativa IN nº 75/2020** da ANVISA. **2.2. PADRÕES SANITÁRIOS, MICROBIOLÓGICOS E MICROSCÓPICOS** O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas seguintes normativas federais: • **Padrões Microbiológicos: RDC nº 724/2022** e **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA. • **Matérias Estranhas e Sujidades:** Ausência de sujidades, parasitos, larvas ou fragmentos microscópicos estranhos, em conformidade com a **RDC nº 623/2022** da ANVISA. **2.3. APRESENTAÇÃO E PORCIONAMENTO** O produto deverá se apresentar embalado em porções individuais (monoporção), apresentando peso líquido variando de **35 gramas a 40 gramas** por unidade. **2.4. PRAZO DE VALIDADE E RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses na data da entrega. **2.4.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **2.4.2.** A critério da Administração Pública, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia e formal ao setor de alimentação escolar. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária:** Filme de polipropileno biorientado (BOPP), atóxico, hermeticamente termosoldado, com adequadas propriedades de barreira contra oxigênio e umidade para garantir o frescor do bolo e impedir o ressecamento. Peso líquido de 35g a 40g por unidade. **3.2. Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado reforçado, resistente às condições rotineiras de transporte, empilhamento e armazenamento, com as abas superiores e inferiores devidamente lacradas com fita adesiva de segurança. Cada caixa deverá conter exatamente **48 unidades** do produto. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **4.2.** No rótulo de cada embalagem primária deverão constar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações: 8. Denominação de venda do produto (Bolo Sabor Maçã com Canela) e marca; 9. Identificação de origem (dados do fabricante/empacotador, CNPJ, endereço completo e a expressão “Indústria Brasileira”); 10. Data de fabricação, prazo/data de validade e identificação do lote; 11. Conteúdo líquido expresso de forma clara em gramas; 12. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente; 13. Alertas obrigatórios de alergênicos, glúten e lactose (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA", "CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LACTOSE"), conforme regras da RDC nº 727/2022; 14. Tabela de Informação Nutricional e modelo de Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa de Alto em Açúcar Adicionado e/ou Gordura Saturada, se aplicável após o balanço técnico da fórmula). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. • **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, seco, protegido de fontes de contaminação e calor excessivo. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.

			• **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades volumétricas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede de ensino e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
11	**KG**	**50**	**CACAU EM PÓ ALCALINO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Cacau em pó, tipo alcalino, 100% puro; obtido exclusivamente a partir de sementes sãs, limpas, devidamente despeliculadas e desengorduradas de cacau (*Theobroma cacao L.*). Produto sem qualquer adição de açúcares, conservantes, corantes, aromatizantes, espessantes ou outros aditivos químicos. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS**, sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Parâmetros Físico-Químicos e de Processamento (Controle de Granulometria e Textura)** O produto deverá apresentar moagem ultra-fina e perfeitamente homogênea. É requisito técnico obrigatório de finura que, no mínimo, 99,5% do pó passe através de malha/peneira de 200 mesh (0,074 mm). O limite máximo de tolerância para a presença de casca e germe é de 1,75% em relação ao peso total (em base desengordurada), garantindo que o produto não sofra acréscimo de partículas duras decorrentes de despeliculagem deficiente. O padrão de identidade deve seguir estritamente a Resolução RDC nº 710/2022 da ANVISA, ou norma subsequente que venha a substituí-la. **2.2. Características Gerais e Organolépticas (Bloqueio Sensorial de Areia)** O cacau deve se apresentar como um pó fino, homogêneo, de textura leve, solta e macia, completamente livre de grumos persistentes, torrões, pedras ou detritos. A cor deve ser marrom-escuro característico e uniforme, decorrente do processo regular de alcalinização do cacau. O odor e o sabor devem ser próprios e característicos de cacau puro alcalino, ideal para aplicação em preparações culinárias líquidas e pastosas (como mingaus) e massas assadas (como bolos), sem apresentar sabor ou odor de queimado, mofo, ranço ou produtos químicos. **Cláusula de Barreira Sensorial:** Será sumariamente rejeitado, no ato da entrega ou em qualquer momento de sua utilização, o lote de produto que, após o preparo e diluição em meio líquido, manifestar sensação tátil arenosa, rústica, áspera ou de atrito/atrito mineral na mucosa oral (boca e língua), bem como sedimentação excessiva decorrente de moagem deficiente ou contaminação por matéria terrosa. **2.3. Padrões Sanitários, Microbiológicos e Microscópicos** O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas normativas federais vigentes, especificamente aos padrões microbiológicos da Resolução RDC nº 724/2022 e da Instrução Normativa IN nº 161/2022 da ANVISA. Quanto a matérias estranhas e sujidades, o produto deve apresentar estrita ausência de insetos (inteiros ou em partes), larvas, detritos terrosos ou areia, em conformidade com a Resolução RDC nº 623/2022 da ANVISA, mantendo as cinzas insolúveis em ácido clorídrico dentro dos estritos limites regulamentares. **2.4. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses na data da entrega. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. A critério da Administração Pública, avaliada pela equipe técnica de nutrição escolar, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento diversa, desde que solicitada autorização prévia por escrito pela contratada, considerando o cronograma de consumo e desde que não cause nenhum transtorno ao atendimento das unidades educacionais.

			3. EMBALAGEM A embalagem primária deve ser em saco plástico atóxico, hermeticamente termosoldado, aluminizado ou metalizado, com propriedades de alta barreira contra luz, oxigênio e umidade, garantindo o perfeito frescor, aroma e características físicas do pó, com capacidade para 1kg. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão ondulado reforçado, resistente a impactos, umidade e deformações durante o transporte e o empilhamento, devidamente lacrada com fita adesiva de segurança. **4. ROTULAGEM E SEGURANÇA PARA ALUNOS ALÉRGICOS** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). O rótulo da embalagem primária deverá conter de forma clara, visível, indelével e em destaque (letras maiúsculas e em negrito), as seguintes advertências obrigatórias: **"NÃO CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" e "NÃO CONTÉM LACTOSE"**. Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo "Pode conter leite" ou "Produzido no mesmo maquinário que processa leite". Devem constar impressas as demais informações obrigatórias: denominação de venda do produto, marca, dados completos do fabricante/empacotador, CNPJ, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido, instruções de armazenamento, tabela de informação nutricional e modelo de rotulagem nutricional frontal (lupa), conforme as regras vigentes. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira, umidade ou qualquer substância contaminante. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos ou cargas que possam comprometer a integridade sanitária do alimento. Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados. O prazo máximo para a entrega deverá ser de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais das dietas gerais e especiais da rede de ensino, bem como a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
12	**Kg**	**300**	**CANJICA DE MILHO BRANCA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Canjica de milho branca; obtida a partir de grãos de milho (*Zea mays L.*) selecionados, sãs, limpos, despeliculados (sem pericarpo) e degerminados (sem o gérmen), classificados como Grão Tipo 1. Produto em formato de pedaços de grãos polidos, uniformes, de coloração branca característica, sem adição de conservantes ou aditivos químicos. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Parâmetros Físico-Químicos e de Classificação** O produto deverá ser constituído de grãos de milho branco que passaram por processo mecânico de retirada da casca e do gérmen, apresentando pedaços limpos, polidos e homogêneos. O lote deverá apresentar, no máximo, os limites de tolerância para defeitos estabelecidos para o Milho Tipo 1 pelas normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O padrão de identidade e qualidade deve atender estritamente às regulamentações vigentes do MAPA e da ANVISA. **2.2. Características Gerais e Organolépticas** A canjica deve se apresentar com pedaços de grãos duros, secos, de tamanho e formato uniformes. A cor deve ser branca-marfim, típica do milho branco degerminado, sem manchas escuras, amareladas ou sinais de descoloração por umidade. O odor e o sabor devem ser próprios, suaves e característicos de milho sadio, sem apresentar sabor ou odor residual de mofo, ranço, fumaça, combustíveis ou produtos químicos. Após o cozimento regular, os grãos devem apresentar textura macia, consistência firme, sem se desfazerem por completo e sem apresentar aspectos empastados ou arenosos.

			2.3. Padrões Sanitários, Microbiológicos e Microscópicos O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas normativas federais vigentes. Os padrões microbiológicos devem cumprir as exigências da Resolução RDC nº 724/2022 e da Instrução Normativa IN nº 161/2022 da ANVISA, especialmente no controle de fungos e leveduras. Quanto a matérias estranhas, sujidades e micotoxinas (como aflatoxinas, comuns em derivados de milho), o produto deve apresentar estrita conformidade com os limites máximos tolerados pela Resolução RDC nº 623/2022 da ANVISA, garantindo a total ausência de insetos vivos ou mortos, larvas, fragmentos e detritos terrosos. **2.4. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (dez) meses na data da entrega. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. A critério da Administração Pública, avaliada pela equipe técnica de nutrição escolar, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento diversa, desde que solicitada autorização prévia por escrito pela contratada, considerando o cronograma de consumo e desde que não cause nenhum transtorno ao atendimento das unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** A embalagem primária deve ser em saco plástico flexível, transparente, atóxico, resistente e hermeticamente termosoldado, que impeça a entrada de umidade e a proliferação de carunchos ou pragas de armazenamento, com capacidade líquida para 500g (quinhentos gramas). A embalagem secundária deve ser em fardos de plástico resistente (polietileno) transparente ou caixas de papelão ondulado, adequados ao empilhamento e capazes de proteger os pacotes internos contra furos, rasgos ou impactos durante o transporte e o armazenamento. **4. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). Devem constar impressas as seguintes informações obrigatórias: denominação de venda do produto (Canjica de Milho Branca), marca, dados completos do fabricante/empacotador, CNPJ, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido (500g), instruções de armazenamento, tabela de informação nutricional, declaração obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten e modelo de rotulagem nutricional frontal (lupa), conforme as regras vigentes. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira, umidade ou qualquer substância contaminante, com estrados ou superfícies que evitem o contato direto do produto com o assoalho do veículo. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou cargas que possam comprometer a integridade sanitária do alimento. Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados. O prazo máximo para a entrega deverá ser de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades nutricionais da rede de ensino, bem como a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
13	**KG**	**1.200**	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1 – ISENTA DE TRAÇOS DE LEITE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico; tipo 1. O produto deve se apresentar limpo, seco, com teor de umidade máximo de 15% (quinze por cento), com cor, odor e sabores próprios, apresentando-se completamente isento de insetos, larvas, odores ou sabores estranhos ou impróprios. **NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS (SEM TRAÇOS DE LEITE)**, sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá atender rigorosamente aos padrões de identidade

			estabelecidos pela **Instrução Normativa MAPA nº 115/2021** e pela **Resolução ANVISA RDC nº 712/2022**, bem como aos critérios de enriquecimento da **RDC nº 604/2022**. **2. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS (MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS)** • **Padrões Microbiológicos:** O produto deverá atender minuciosamente aos limites estabelecidos na **Resolução RDC nº 724/2022** e na **Instrução Normativa IN nº 161/2022** da ANVISA (com foco na ausência de *Salmonella sp.* em 25g e controle de *Escherichia coli* dentro dos limites regulamentares para farinhas e amidos). • **Características Microscópicas e Sujidades:** Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou quaisquer detritos macro e microscópicos estranhos à sua composição natural, em estrito cumprimento aos limites máximos tolerados na **Resolução RDC nº 623/2022** da ANVISA. **3. PRAZO DE VALIDADE E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 5 (cinco) meses na data da entrega. **3.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data de entrega. **4. EMBALAGEM** **4.1. Embalagem Primária:** Saco em ráfia (polipropileno trançado) ou saco multifolhado de papel kraft altamente resistente, atóxico, adequadamente costurado ou termosoldado, projetado para suportar o manuseio e garantir a estanqueidade absoluta do produto, protegendo-o contra contaminações externas, umidade e proliferação de pragas de armazenamento. Capacidade líquida obrigatória de **25 kg (vinte e cinco quilos)**. **5. ROTULAGEM e SEGURANÇA DE ALÉRGICOS** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **5.2.** O rótulo da embalagem deverá conter de forma clara, visível, indelével e em destaque (letras maiúsculas e em negrito), as seguintes advertências obrigatórias: **"CONTÉM GLÚTEN"**, **"NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS"** e **"NÃO CONTÉM LACTOSE"**. **5.3.** Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo *"Pode conter leite"* ou *"Produzido no mesmo maquinário que processa leite"*. A declaração deve ser de total isenção e segurança para o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). **6. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, umidade ou qualquer substância contaminante, com estrados ou superfícies que evitem o contato direto do saco de ráfia com o assoalho do veículo. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou cargas que possam comprometer a integridade sanitária do alimento. Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados. **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **7. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com as necessidades da rede de ensino e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
14	**KG**	**5.000**	**FEIJÃO COMUM CARIOCA (TIPO 1)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Feijão comum do grupo carioca, classe cores, Tipo 1, *in natura*, constituído de grãos comestíveis da espécie *Phaseolus vulgaris L.*. Os grãos deverão se apresentar íntegros, inteiros, sãos, de tamanho e formas naturais da cultivar, maduros, limpos e secos. O produto deve ser estritamente isento de defeitos graves (como grãos mofados, ardidos ou brotados acima do limite do Tipo 1), materiais terrosos, pedras, detritos, sujidades, misturas de grãos de outras colorações ou espécies, parasitas, larvas e

corpos estranhos. O produto deverá ser acompanhado de Laudo de Análise de Resíduos de Agrotóxicos e Contaminantes emitido por laboratório oficial credenciado. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. Gerais e Classificação O feijão carioca *in natura* deverá ser obrigatoriamente de safra corrente (ano de produção vigente) e enquadrar-se rigorosamente nos critérios, limites de tolerância para defeitos e padrões estabelecidos para o **Tipo 1** da **Portaria MAPA nº 242/2021** (Regulamento Técnico do Feijão), ou norma que venha a sucedê-la.

2.2. Organolépticas

Aspecto: Grãos inteiros, polidos, sem sinais de envelhecimento excessivo (grãos severamente endurecidos).

Cor: Característica da cultivar carioca (bege com listras marrons claras), uniforme, sem grãos severamente escurecidos ou manchados.

Odor e Sabor: Próprios e característicos de feijão cru e sadio, isento de odores estranhos (como mofo, azedo, fumaça ou combustíveis).

2.3. Físico-Químicas

Umidade: Teor de umidade máximo de **14% (catorze por cento) em peso**, conforme limites regulamentares para estabilidade de armazenamento e conservação do grão.

2.4. Microscópicas e Sanitárias O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas normativas federais vigentes. Apresentará estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou quaisquer detritos macro e microscópicos estranhos à sua composição natural, em estrito cumprimento aos limites máximos tolerados na **Resolução RDC nº 623/2022** da ANVISA.

2.5. Toxicológicas e Contaminantes

Resíduos de Agrotóxicos: O produto deve cumprir rigorosamente os Limites Máximos de Resíduos (LMR) vigentes estabelecidos nas Monografias de Agrotóxicos da ANVISA e diretrizes do MAPA.

Micotoxinas: O produto deve atender aos Limites Máximos Tolerados (LMT) para micotoxinas (em especial a aflatoxina e outras aplicáveis a grãos) preconizados na **Resolução RDC nº 722/2022** e na **Instrução Normativa IN nº 160/2022** da ANVISA.

2.6. Verificações Adicionais Poderão ser efetuadas, a critério da Administração Pública, outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas para salvaguardar o estado higiênico-sanitário do lote, cujos custos analíticos correrão por conta do fornecedor em caso de desconformidade atestada.

2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de entrega.

2.7.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega.

2.7.2. A critério do Setor de Nutrição Escolar, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia por escrito. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento prestado às unidades educacionais.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, totalmente transparente (permitindo a perfeita visualização dos grãos), hermeticamente termosoldado e de resistência mecânica compatível com o peso, com capacidade líquida de **1 kg (um quilo)**.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo de plástico atóxico, transparente, incolor, termosoldado ou lacrado com fita adesiva de segurança, resistente para suportar de forma íntegra as operações de manuseio, transporte e empilhamento.

3.3. Será considerada imprópria e será sumariamente recusada a embalagem defeituosa, violada, rasgada ou inadequada que exponha o grão à umidade, contaminação externa ou deterioração.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº**

			75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto e marca; Identificação do empacotador/fabricante (Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual e endereço completo); Data de empacotamento, prazo de validade e identificação do lote; Conteúdo líquido expresso de forma clara (1 kg); Ano da safra de produção (correspondente ao Certificado de Classificação apresentado); Especificações técnicas de classificação: Grupo (Feijão Comum), Classe (Carioca, Cores) e Tipo (Tipo 1); Instruções e condições adequadas de armazenamento; Declaração obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten (ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"). **4.3.** No rótulo da embalagem secundária (fardo) deverão estar impressas as informações logísticas básicas, incluindo orientações sobre as condições de armazenamento e o limite de empilhamento máximo permitido. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme cronograma e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. **Transporte:** O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, completamente limpo, seco, livre de odores e de pragas, com estrados que evitem o contato direto dos fardos com o assoalho do caminhão. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
15	**KG**	**1.200**	**FEIJÃO COMUM PRETO (TIPO 1)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Feijão comum do grupo 1, classe preto, Tipo 1, *in natura*, constituído de grãos comestíveis da espécie *Phaseolus vulgaris L.*. Os grãos deverão se apresentar íntegros, inteiros, sãos, de tamanho e formas naturais da cultivar, maduros, limpos e secos. O produto deve ser estritamente isento de defeitos graves (como grãos mofados, ardidos ou brotados acima do limite do Tipo 1), materiais terrosos, pedras, detritos, sujidades, misturas de grãos de outras colorações ou espécies, parasitas, larvas e corpos estranhos. O produto deverá ser acompanhado de Laudo de Análise de Resíduos de Agrotóxicos e Contaminantes emitido por laboratório oficial credenciado. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais e Classificação** O feijão preto *in natura* deverá ser obrigatoriamente de safra corrente (ano de produção vigente) e enquadrar-se rigorosamente nos critérios, limites de tolerância para defeitos e padrões estabelecidos para o **Tipo 1** da **Portaria MAPA nº 242/2021** (Regulamento Técnico do Feijão), ou norma que venha a sucedê-la. **2.2. Organolépticas** **Aspecto:** Grãos inteiros, polidos, sem sinais de envelhecimento excessivo (grãos severamente endurecidos). **Cor:** Característica da cultivar preto (bege com listras marrons claras), uniforme, sem grãos severamente escurecidos ou manchados. **Odor e Sabor:** Próprios e característicos de feijão cru e sadio, isento de odores estranhos (como mofo, azedo, fumaça ou combustíveis). **2.3. Físico-Químicas** **Umidade:** Teor de umidade máximo de **14% (catorze por cento) em peso**, conforme limites regulamentares para estabilidade de armazenamento e conservação do grão. **2.4. Microscópicas e Sanitárias** O produto deve atender minuciosamente aos limites estabelecidos nas normativas federais vigentes. Apresentará estrita ausência de sujidades,

			parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou quaisquer detritos macro e microscópicos estranhos à sua composição natural, em estrito cumprimento aos limites máximos tolerados na **Resolução RDC nº 623/2022** da ANVISA. **2.5. Toxicológicas e Contaminantes** **Resíduos de Agrotóxicos:** O produto deve cumprir rigorosamente os Limites Máximos de Resíduos (LMR) vigentes estabelecidos nas Monografias de Agrotóxicos da ANVISA e diretrizes do MAPA. **Micotoxinas:** O produto deve atender aos Limites Máximos Tolerados (LMT) para micotoxinas (em especial a aflatoxina e outras aplicáveis a grãos) preconizados na **Resolução RDC nº 722/2022** e na **Instrução Normativa IN nº 160/2022** da ANVISA. **2.6. Verificações Adicionais** Poderão ser efetuadas, a critério da Administração Pública, outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas para salvaguardar o estado higiênico-sanitário do lote, cujos custos analíticos correrão por conta do fornecedor em caso de desconformidade atestada. **2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de entrega. **2.7.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega. **2.7.2.** A critério do Setor de Nutrição Escolar, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa contratada solicite autorização prévia por escrito. Tal solicitação será avaliada pela equipe técnica, levando-se em consideração o cronograma de consumo, desde que não cause prejuízos ao atendimento prestado às unidades educacionais. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, totalmente transparente (permitindo a perfeita visualização dos grãos), hermeticamente termosoldado e de resistência mecânica compatível com o peso, com capacidade líquida de **1 kg (um quilo)**. **3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser fardo de plástico atóxico, transparente, incolor, termosoldado ou lacrado com fita adesiva de segurança, resistente para suportar de forma íntegra as operações de manuseio, transporte e empilhamento. **3.3.** Será considerada imprópria e será sumariamente recusada a embalagem defeituosa, violada, rasgada ou inadequada que exponha o grão à umidade, contaminação externa ou deterioração. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (**RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020** da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (**Portaria nº 249/2021**). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto e marca; Identificação do empacotador/fabricante (Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual e endereço completo); Data de empacotamento, prazo de validade e identificação do lote; Conteúdo líquido expresso de forma clara (1 kg); Ano da safra de produção (correspondente ao Certificado de Classificação apresentado); Especificações técnicas de classificação: Grupo (Feijão Comum), Classe (Preto) e Tipo (Tipo 1); Instruções e condições adequadas de armazenamento; Declaração obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten (ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"). **4.3.** No rótulo da embalagem secundária (fardo) deverão estar impressas as informações logísticas básicas, incluindo orientações sobre as condições de armazenamento e o limite de empilhamento máximo permitido. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme cronograma e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor.

			Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, completamente limpo, seco, livre de odores e de pragas, com estrados que evitem o contato direto dos fardos com o assoalho do caminhão. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. **Prazo de Entrega:** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
16	**UN**	**200**	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (ISENTO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS / PÚBLICO ALÉRGICO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**: Fermento químico em pó; destinado a ser empregado no preparo de bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria e panificação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS (SEM TRAÇOS DE LEITE), sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais**: Fermento químico é o produto formado por 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. Os componentes essenciais e aditivos permitidos devem atender integralmente ao disposto na Resolução ANVISA RDC nº 712/2022 (ou norma subsequente que venha a sucedê-la). **2.2. Organolépticas** Aspecto, cor, cheiro e sabor: Próprios e característicos do produto, apresentando-se como pó fino, homogêneo e livre de grumos ou torrões consolidados. **2.3. Físico-Químicas** Dióxido de Carbono Total: 18 g (dezoito gramas) de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras), no mínimo, 1450 ml (mil quatrocentos e cinquenta mililitros) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg, conforme os parâmetros técnicos de eficiência previstos na RDC nº 712/2022. **2.4. Sanitárias (Microbiológicas, Microscópicas e Sujidades)** Sujidades e Matérias Estranhas: O produto deve apresentar estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer matéria estranha em toda a extensão da amostra, atendendo rigorosamente aos limites máximos tolerados estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. Padrões Microbiológicos: O produto deverá cumprir as exigências higiênico-sanitárias da Resolução RDC nº 724/2022 e da Instrução Normativa IN nº 161/2022 da ANVISA. **2.5. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. **2.5.1**. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega. **3. EMBALAGEM** **3.1**. A embalagem primária deve ser em pote plástico atóxico resistente ou lata, hermeticamente vedado, com capacidade líquida de 250 g (duzentos e cinquenta gramas), contendo todas as identificações obrigatórias legíveis. **3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores devidamente vedadas com fita adesiva de segurança resistente, que suporte adequadamente a manipulação, o transporte e o armazenamento logístico sem perder sua integridade. **4. ROTULAGEM E SEGURANÇA DE ALÉRGICOS**

			4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto e marca; Identificação da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante, país de origem e a expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, dados do importador); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou data de vencimento) e número do lote; Lista completa de ingredientes e aditivos utilizados (discriminando a função principal e o nome completo ou número do INS); Conteúdo líquido (250g); Instruções e condições adequadas de armazenamento; Alertas obrigatórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "NÃO CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" e "NÃO CONTÉM LACTOSE". **4.3.** Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo "Pode conter leite" ou "Produzido no mesmo maquinário que processa leite". A declaração deve ser de total isenção e segurança para o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade sanitária do alimento. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
17	**KG**	**1.000**	**MACARRÃO PARAFUSO (COM OVOS)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Produto obtido da sêmola ou farinha de trigo especial (Triticum aestivum L.) adicionada de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, classificado tecnicamente como massa alimentícia seca, em formato de parafuso. Ingredientes obrigatórios: Sêmola/farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais permitidos (cúrcuma e urucum). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais:** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam 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, integralmente isentas de matéria terrosa e de parasitas ativos. É obrigatório o enriquecimento da farinha com ferro e ácido fólico em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 115/2021 e a Resolução ANVISA RDC nº 604/2022. Devem ser seguidas rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e os Padrões de Identidade estipulados na Resolução ANVISA RDC nº 712/2022. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la excessivamente antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado, com bolores ou rançoso. **2.2. Organolépticas** Aspecto, cor e odor: Próprios e característicos do tipo de massa seca com ovos, sem manchas escuras ou descolorações anormais.

			2.3. Físico-Químicas O produto deve atender aos seguintes limites de tolerância previstos na legislação complementar à RDC nº 712/2022: Umidade e substâncias voláteis a 105ºC: Máximo de 13% p/p (peso por peso). Acidez em ml de solução N de NaOH / 100g da massa: Máximo de 5,0% v/p (volume por peso). Teor de cinzas, em base seca (deduzido o cloreto de sódio): Máximo de 0,65% p/p. **2.4. Microbiológicas** O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e padrões estabelecidos para massas secas na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022 (com foco na ausência de Salmonella sp. em 25g e controle de estafilococos e enterobactérias dentro das margens regulamentares). **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Parasitas e sujidades gerais: Ausência completa de parasitas, ácaros vivos, larvas ou sujeiras macroscópicas associadas a falhas de higiene. Fragmentos de insetos: Limite máximo tolerado de até 225 fragmentos em 225 gramas de amostra analisada, conforme parâmetros indicativos de falhas das Boas Práticas estabelecidos pelo Anexo I da Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Toxicológicas e Aditivos** Corantes e Aditivos: Serão permitidos apenas os aditivos e corantes expressamente autorizados para a categoria de massas alimentícias e produtos de cereais nos termos da Resolução RDC nº 778/2023 e da Instrução Normativa IN nº 211/2023, ficando terminantemente proibida a utilização de corantes artificiais. **2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses na data da entrega. **2.7.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico flexível, transparente (permitindo a perfeita avaliação visual do formato e integridade da massa), atóxico, devidamente reforçado e hermeticamente termosoldado para impedir a entrada de umidade ou pragas, com capacidade líquida de 500 g (quinhentos gramas). **4. ROTULAGEM** **4.1**. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2**. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: 1. Denominação de venda do produto (Macarrão de Sêmola com Ovos) e marca; 2. Identificação da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; 4. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, incluindo os aditivos utilizados (função principal e nome completo ou número do INS); 5. Conteúdo líquido expresso de forma clara (500g); 6. Instruções e condições adequadas de armazenamento; 7. Alertas compulsórios de alergênicos e glúten (ex: "CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO"). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade sanitária ou física do produto (evitando a quebra excessiva da massa). Os funcionários

			responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
18	**UN**	**2.500**	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Óleo de soja refinado e comestível, obtido através de processos tecnológicos adequados de extração e refino a partir de sementes sãs e limpas de Glycine max L. (soja). O produto deve se apresentar na forma inteiramente líquida, uniforme e homogênea à temperatura de 25°C, sendo enriquecido com Vitamina A e/ou outros nutrientes permitidos, caso aplicável. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** O produto deverá cumprir rigorosamente os requisitos sanitários estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 481/2021 e os padrões oficiais de classificação fixados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O óleo de soja deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida integralmente a legislação nacional de Boas Práticas de Fabricação. **2.2. Sensoriais (Organolépticas)** Aspecto: Límpido, transparente, uniforme, homogêneo e estritamente isento de impurezas ou sedimentos (borra) a 25ºC. Cor: Amarela clara, translúcida, característica do processo de refino adequado. Odor e Sabor: Suaves, próprios e característicos, isentos de odores ou sabores estranhos (como ranço, fumaça, solventes ou oxidação). **2.3. Físico-Químicas** A identidade e a qualidade do óleo de soja refinado devem atender com precisão aos critérios de composição estabelecidos pela Instrução Normativa ANVISA IN nº 87/2021 e normas do MAPA: Índice de Acidez: Máximo de 0,6 mg KOH/g. Índice de Peróxido: Máximo de 10 meq/kg (miliequivalentes de oxigênio por quilograma de óleo). Composição de Ácidos Graxos: Deve seguir os perfis de identidade e pureza preconizados internacionalmente pelo Codex Alimentarius (FAO/OMS) e endossados pela ANVISA. **2.4. Toxicológicas (Contaminantes e Metais Pesados)** O produto deve obedecer com rigor aos Limites Máximos Tolerados (LMT) para contaminantes inorgânicos e metais pesados dispostos na Resolução ANVISA RDC nº 722/2022 e na Instrução Normativa IN nº 160/2022, observando os seguintes tetos de segurança: Ferro: Máximo de 1,5 mg/kg. Cobre: Máximo de 0,1 mg/kg. Chumbo: Máximo de 0,1 mg/kg. **2.5. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega. **2.5.1.** Somente será recebido o produto cujo refino e envase tenham ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser em garrafa plástica do tipo PET (Politereftalato de Etileno), totalmente incolor, transparente (permitindo a perfeita avaliação da limpidez do óleo), atóxica, resistente ao manuseio mecânico e provida de

			tampa de vedação hermética com lacre de segurança inviolável. Capacidade líquida obrigatória de 900 ml (novecentos mililitros). **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda do produto (Óleo de Soja Refinado) e marca comercial; 2. Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; 4. Lista completa de ingredientes (ex: Óleo de soja e aditivos antioxidantes/vitaminas, se utilizados, discriminando a função tecnológica e o número do INS); 5. Conteúdo líquido expresso de forma clara (900 ml); 6. Instruções e condições adequadas de armazenamento (orientando a conservação ao abrigo da luz e do calor); 7. Alertas compulsórios de alergênicos e transgênicos: Declaração sobre a presença de soja (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA") e o símbolo internacional de transgenia (triângulo amarelo com a letra "T"), caso o produto seja derivado de soja geneticamente modificada. **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade física (vazamentos) ou sanitária do produto. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
19	**KG**	**350**	**POLVILHO AZEDO (ISENTO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS / PÚBLICO ALÉRGICO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Polvilho azedo; amido de mandioca modificado por processo de fermentação biológica e secagem solar ou tecnológica, classificado como Tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS (SEM TRAÇOS DE LEITE), sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** Produto amiláceo extraído da raiz de mandioca (Manihot esculenta Crantz), obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O polvilho deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, integralmente isento de matérias terrosas, detritos e parasitas. Deve ser obedecida rigorosamente a legislação nacional de Boas Práticas de

Fabricação e os Padrões de Identidade estipulados na Resolução ANVISA RDC nº 712/2022.

2.2. Organolépticas

Aspecto: Pó fino, uniforme, de textura leve, macio ao tato, livre de grumos consolidados, umidade compactada ou torrões.

Cor: Branca característica.

Odor: Próprio, sutilmente ácido (decorrente da fermentação natural), livre de odores estranhos ou alterados (como mofo ou combustíveis).

2.3. Físico-Químicas

Umidade: Teor de umidade máximo de 14% (catorze por cento) em peso, atendendo aos critérios de conservação e estabilidade previstos na RDC nº 712/2022.

2.4. Microbiológicas

O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e padrões estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022 (com foco no controle de fungos, leveduras e bactérias patogênicas para a categoria de amidos).

2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)

Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos associados a falhas de higiene. O limite para fragmentos microscópicos de insetos ou sujidades correlatas decorrentes do processamento deve atender com rigor aos limites máximos tolerados pela Resolução ANVISA RDC nº 623/2022.

2.6. Prazo de Validade e Condições de Recebimento

O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses na data da entrega.

2.6.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor ou leitoso, transparente (permitindo a perfeita avaliação visual do produto), resistente ao manuseio mecânico e hermeticamente termosoldado, com capacidade líquida de 1 kg (um quilo).

3.2. Para a conferência e tolerância do peso líquido do produto, serão aplicados estritamente os critérios definidos na Portaria INMETRO nº 249/2021.

3.3. Embalagem Secundária: Fardo plástico atóxico, resistente, incolor ou leitoso, termosoldado ou lacrado com fita adesiva de segurança, projetado para suportar sem deformações o manuseio, transporte e empilhamento logístico, com capacidade líquida total de 10 kg (dez quilos).

3.4. Critério de Rejeição: Será considerada imprópria e sumariamente recusada a embalagem defeituosa, furada, rasgada ou inadequada que exponha o polvilho à umidade externa ou a qualquer risco de contaminação.

4. ROTULAGEM E SEGURANÇA DE ALÉRGICOS

4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021).

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

Denominação de venda do produto (Polvilho Azedo) e marca comercial;

Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, número de registro no órgão competente, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira");

Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote;

Lista de ingredientes (Fécula de mandioca fermentada), incluindo aditivos caso utilizados;

Conteúdo líquido expresso de forma clara (1 kg);

Instruções e condições adequadas de armazenamento;

Alertas obrigatórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "NÃO CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" e "NÃO CONTÉM LACTOSE".

4.3. Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo "Pode conter leite" ou "Produzido no mesmo maquinário

			que processa leite". A declaração deve ser de total isenção e segurança para o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade, com estrados que evitem o contato direto dos fardos com o assoalho do caminhão. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade sanitária do alimento. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
20	**KG**	**6.500**	**PRÉ-MISTURA PARA PÃO FRANCÊS (ISENTA DE PROTEÍNAS LÁCTEAS / PÚBLICO ALÉRGICO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Mistura preparada em pó para panificação (pão francês), obtida a partir de partes comestíveis da espécie Triticum aestivum e/ou de outras espécies do gênero Triticum (exceto Triticum durum) através do processo de moagem do grão de trigo limpo e desgerminado, apresentando teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, integralmente enriquecida com ferro e ácido fólico. NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS (SEM TRAÇOS DE LEITE), sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** A pré-mistura para pão francês é composta por farinha de trigo especial e ingredientes funcionais combinados de forma a permitir, através de um processo de panificação otimizado, o desenvolvimento ideal da rede de glúten, maior tolerância da massa durante a fermentação e características sensoriais balanceadas no produto final (salto de forno, pestana e crocância). O produto deve se apresentar na forma de pó homogêneo, livre de torrões consolidados, odores ou sabores estranhos e materiais alheios à sua composição natural. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar sinais de umidade excessiva, fermentação ou ranço, em estrito cumprimento às Boas Práticas de Fabricação e à Resolução ANVISA RDC nº 712/2022. **2.2. Ingredientes e Aditivos** Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar. Aditivos tecnológicos permitidos: Estabilizantes (ésteres de ácido diacetil tartárico com mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polissorbato 80) e melhoradores de farinha (ácido ascórbico e azodicarbonamida), em estrita observância aos limites e categorias fixados pela Resolução RDC nº 778/2023 e pela Instrução Normativa IN nº 211/2023. Restrições: Sem traços de leite ou derivados. Sem adição de aromatizantes/essências artificiais. **2.3. Organolépticas** Aspecto: Pó uniforme, solto, sem grumos ou aglomerados. Cor: Branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, dependendo das características naturais do trigo de origem. Odor: Próprio de cereal moído, agradável e característico.

2.4. Microbiológicas
O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios, limites e padrões regulamentares estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022 para misturas secas e derivados de cereais.
2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)
Infestações: Ausência completa de qualquer indicação de infestação viva (insetos, ácaros ou larvas ativos).
Fragmentos de Insetos: Limite máximo tolerado de até 75 (setenta e cinco) fragmentos microscópicos em 50 g de amostra analisada, conforme parâmetros regulados pelo Anexo I da Resolução ANVISA RDC nº 623/2022.
2.6. Prazo de Validade e Condições de Recebimento
O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 70 (setenta) dias na data da entrega.
2.6.1. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 15 (quinze) dias anteriores à data de entrega nas unidades.
2.6.2. No ato da entrega de cada remessa do produto, a contratada deverá apresentar, obrigatoriamente, junto à Nota Fiscal, o Laudo Técnico de Análise de Qualidade ou Certificado de Análise correspondente ao número do lote exato que está sendo entregue, emitido pelo fabricante ou laboratório credenciado, atestando a conformidade dos parâmetros físico-químicos e a estrita ausência de contaminação cruzada com proteínas lácteas. Qualquer divergência entre o número impresso na embalagem e o constante no documento implicará na recusa imediata do lote.
3. EMBAMAGEM
3.1. A embalagem primária do produto deverá ser em saco de ráfia (polipropileno trançado) ou saco multifolhado de papel kraft de alta densidade, resistente ao manuseio mecânico e transporte logístico, perfeitamente costurado ou selado para impedir a entrada de pragas ou umidade. Capacidade líquida obrigatória de 25 kg (vinte e cinco quilos).
4. ROTULAGEM E SEGURANÇA DE ALÉRGICOS
4.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021).
4.2. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações:
1.Denominação de venda do produto (Pré-Mistura para Pão Francês) e marca comercial;
2.Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira");
3.Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote;
4.Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, incluindo os aditivos utilizados (função principal e nome completo ou número do INS);
5.Conteúdo líquido expresso de forma clara (25 kg);
6.Instruções e condições adequadas de armazenamento;
7.Alertas obrigatórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "CONTÉM GLÚTEN", "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO", "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" e "NÃO CONTÉM LACTOSE".
4.3. Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo "Pode conter leite" ou "Produzido no mesmo maquinário que processa leite". A declaração deve ser de total isenção e segurança para o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV).
5. ENTREGAS E TRANSPORTE
As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor.
Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira, pragas ou umidade, com estrados que evitem o contato direto dos sacos com o assoalho do veículo. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou cargas contaminantes. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.

			Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
21	**L**	**2.000**	**SUCO DE UVA INTEGRAL (100% SUCO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Suco de uva integral, obtido exclusivamente a partir da parte comestível de uvas (Vitis sp.) maduras e sadias, por meio de processos tecnológicos adequados. O produto deve ser 100% SUCO, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA (NÃO RECONSTITUÍDO), AÇÚCARES, CORANTES OU QUAISQUER CONSERVANTES QUÍMICOS ARTIFICIAIS. Bebida não fermentada e não alcoólica, pasteurizada ou esterilizada comercialmente, totalmente isenta de materiais estranhos ou impróprios ao produto. O produto deverá estar em plena conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e diretrizes da ANVISA vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais e Sensoriais** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que garantam a sua estabilidade biológica e integridade. Deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 e ao Decreto Federal nº 6.871/2009. Fica permitida a armazenagem tanto em temperatura de refrigeração quanto em temperatura ambiente (conforme a tecnologia de envase do fabricante). Aspecto: Líquido homogêneo, podendo apresentar precipitação natural de cristais de bitartarato de potássio (característico do suco de uva puro). Cor: Roxa ou tinta intensa, característica da variedade da fruta processada, sem descolorações anormais. Odor e Sabor: Próprios e marcantes da uva madura, sem notas de fermentação acética/alcoólica, mofo ou sabores cozidos/queimados excessivos. **2.2. Microbiológicas** O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e limites microbiológicos para sucos pasteurizados ou estáveis comercialmente estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e pela Instrução Normativa IN nº 161/2022: Salmonella sp.: Ausência em 25g. Contagem de coliformes e microrganismos deterioradores (bolores e leveduras) estritamente dentro dos limites máximos de segurança higiênica fixados pelas normas vigentes. **2.3. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas ou insetos. Os limites microscópicos para fragmentos e ácaros da fruta do campo devem atender estritamente à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.4. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de entrega. **2.4.1.** Somente será recebido o produto cujo processamento e envase tenham ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser plástica do tipo PET (Politereftalato de Etileno) rígida de alta densidade. Capacidade líquida obrigatória de 1 (um) a 2 (dois) litros. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), normativas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e regras de registro de bebidas do MAPA.

			4.2. No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda expressa e clara: "SUCO DE UVA INTEGRAL" e marca comercial; Expressão obrigatória em destaque: "100% SUCO" e "SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR" (ou "Sem adição de açúcares", conforme regras de rotulagem nutricional frontal, se aplicável); Identificação da origem (Razão Social, CNPJ, endereço do fabricante e número de registro do produto/estabelecimento no MAPA); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; Lista de ingredientes (100% Suco de Uva Integral); Conteúdo líquido expresso de forma clara; Instruções de conservação (orientando o armazenamento antes e após a abertura da embalagem); Alertas compulsórios de glúten e alergênicos: ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade física (amassar/estourar as caixas ou garrafas) ou sanitária do produto. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
22	**KG**	**100**	**TÂMARA SECA SEM CAROÇO (ISENTA DE PROTEÍNAS LÁCTEAS / PÚBLICO ALÉRGICO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Tâmara seca (Phoenix dactylifera L.), dessecada, sem caroço, obtida a partir de frutos maduros, sãos e limpos, submetidos a processo tecnológico adequado de desidratação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE. ESTREITA E OBRIGATÓRIA AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LEITE E SEUS DERIVADOS (SEM TRAÇOS DE LEITE), sendo o produto estritamente apto para o consumo seguro por escolares portadores de necessidades alimentares especiais, em especial a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** As tâmaras secas devem ser preparadas a partir de matérias-primas colhidas no estágio ideal de maturação fisiológica, inteiramente isentas de terra, pedras, parasitas em qualquer estágio de desenvolvimento, detritos vegetais (como restos de folhas ou galhos) e substâncias estranhas. Os frutos devem apresentar tamanhos e formas regulares, textura macia a firme (sem estarem excessivamente endurecidos ou ressecados), com estrita ausência de unidades mofadas, fermentadas, rançosas ou danificadas por pragas. O produto deve seguir rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e os Padrões de Identidade estipulados na Resolução ANVISA RDC nº 713/2022 (ou norma subsequente que venha a sucedê-la). **2.2. Organolépticas (Sensoriais)** Aspecto: Frutos inteiros, sem caroço, de superfície rugosa e brilhante característica, sem grumos consolidados de açúcar cristalizado externamente de forma excessiva. Cor: Marrom-escura a avermelhada, típica da variedade e uniforme no lote.

			Odor e Sabor: Doces, próprios e característicos da tâmara madura desidratada, livres de odores ou sabores estranhos (como mofo, azedume, fermentação ou notas químicas de conservantes). **2.3. Físico-Químicas** Umidade: Teor de umidade adequado que garanta a estabilidade e a conservação do produto à temperatura ambiente sem risco de proliferação fúngica, conforme parâmetros da legislação vigente. Caroços: Tolerância zero ou rigorosamente dentro do limite técnico residual aceitável para produtos declarados "sem caroço". **2.4. Microbiológicas** O produto deverá cumprir integralmente os critérios higiênico-sanitários e os padrões estabelecidos para frutas secas/desidratadas na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022 (com foco na estrita ausência de Salmonella sp. e controle rigoroso de bolores e leveduras). **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas ou insetos. Os limites microscópicos para fragmentos decorrentes do campo ou armazenamento devem atender rigorosamente aos limites máximos tolerados pela Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Toxicológicas e Aditivos** Conservantes: Caso o produto utilize conservantes permitidos por lei para frutas secas (como o dióxido de enxofre/sulfitos), estes devem estar rigorosamente dentro dos limites máximos estabelecidos pela Resolução RDC nº 778/2023 e Instrução Normativa IN nº 211/2023. Restrição Absoluta: Fica proibida a utilização de quaisquer aditivos, óleos ou agentes de brilho superficial que possuam origem ou contaminação por proteínas lácteas. **2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. **2.7.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1. Embalagem Primária:** Saco plástico flexível ou pote rígido, atóxico, vedado hermeticamente, resistente ao manuseio e transporte, garantindo a proteção contra umidade e pragas. A capacidade líquida sugerida deve ser especificada conforme a necessidade do Órgão (ex: pacotes de 200g, 500g ou 1kg). **3.2. Embalagem Secundária**: Caixa de papelão ondulado reforçado ou fardo plástico resistente, adequado para suportar as condições logísticas de empilhamento e transporte sem comprometer a integridade das embalagens primárias. **4. ROTULAGEM E SEGURANÇA DE ALÉRGICOS** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: 1. Denominação de venda do produto (Tâmara Seca Sem Caroço) e marca comercial; 2. Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, endereço do fabricante/importador e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; 4. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente (ex: Tâmara seca e conservante X, se houver); 5. Conteúdo líquido expresso de forma clara; 6. Instruções e condições adequadas de armazenamento (orientando manter em local seco e fresco); 7. Alertas obrigatórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "NÃO CONTÉM GLÚTEN", "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" e "NÃO CONTÉM LACTOSE".

			4.3. Fica terminantemente proibida a entrega de produtos que tragam no rótulo advertências preventivas do tipo "Pode conter leite" ou "Produzido no mesmo maquinário que processa leite". A declaração deve ser de total isenção e segurança para o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade sanitária ou física do produto (evitando o esmagamento dos frutos). Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
23	**KG**	**100**	**UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Uva passa branca (Vitis vinifera L.), desidratada, sem semente, obtida a partir de frutos maduros, sãos e limpos, submetidos a processo tecnológico adequado de dessecação. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** Fruto desidratado de tamanho médio a uniforme, com características íntegras e de primeira qualidade. Deve ser limpo, isento de sujidades, terra, detritos vegetais, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica que comprometam sua conservação. O produto deve seguir rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e os Padrões de Identidade estipulados na Resolução ANVISA RDC nº 713/2022. **2.2. Organolépticas (Sensoriais)** Aspecto, cor, odor e sabor: Próprios e característicos da uva passa branca (coloração variando do amarelo-âmbar ao marrom-claro uniforme), textura macia e flexível, sabor doce característico, livre de odores ou sabores estranhos (como mofo, ranço ou fermentação). **2.3. Físico-Químicas** Umidade: Teor de umidade adequado que garanta a estabilidade biológica e a conservação do produto à temperatura ambiente, conforme os parâmetros técnicos vigentes. **2.4. Microbiológicas** O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e padrões higiênico-sanitários estabelecidos para frutas secas na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022 (com foco na ausência de Salmonella sp. e controle de bolores e leveduras). **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas ou larvas ativas. Os limites para fragmentos microscópicos de insetos ou sujidades correlatas decorrentes do campo devem atender com rigor aos limites máximos tolerados pela Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. **2.6.1.** Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1**. A embalagem primária do produto deverá ser em saco plástico flexível, atóxico, transparente (permitindo a perfeita avaliação visual do produto), resistente a rasgos ou

			furos no manuseio, hermeticamente selado ou termosoldado e não violado, garantindo a total integridade e proteção contra umidade ou pragas. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda do produto (Uva Passa Branca Sem Semente) e marca comercial; Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante ou importador e a expressão "Indústria Brasileira"); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; Lista completa de ingredientes em ordem decrescente (ex: Uva passa branca e aditivo conservante, se utilizado, discriminando a função principal e o número do INS); Conteúdo líquido expresso de forma clara; Instruções e condições adequadas de armazenamento; Alertas compulsórios de glúten e alergênicos (ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga contaminante. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
24	**UN**	**350**	**VINAGRE DE ÁLCOOL (VINAGRE BRANCO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Fermentado acético de álcool (ou simplesmente Vinagre de Álcool), obtido exclusivamente da fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável de origem agrícola (ex: cana-de-açúcar, milho). O produto deve se apresentar em formato inteiramente líquido, límpido e em plena conformidade com as legislações federais vigentes do MAPA e da ANVISA. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** O vinagre de álcool deve ser obtido de forma biológica, por meio da ação de bactérias acéticas sobre o substrato alcoólico adequado. O produto deve ser processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições rigorosas de higiene que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo obedecer integralmente à legislação nacional de Boas Práticas de Fabricação. **2.2. Organolépticas (Sensoriais)** Aspecto: Líquido perfeitamente límpido, fluido, homogêneo e estritamente isento de depósitos, sedimentos, borras ou "mãe do vinagre" (filamentos macroscópicos de bactérias). Cor: Incolor (transparente), característica do vinagre de álcool sem adição de corantes. Odor e Sabor: Fortes, próprios, ácidos e característicos, livres de odores ou sabores estranhos (como notas de mofo, solventes, combustíveis ou podridão). **2.3. Físico-Químicas** A identidade e a qualidade do vinagre de álcool devem atender estritamente aos parâmetros estabelecidos pelo Anexo II da Instrução Normativa MAPA nº 6/2012: Acidez Volátil (expressa em ácido acético): Mínimo de 4,00 g/100 mL.

			Álcool Etílico Residual (a 20ºC): Máximo de 1,00% em volume. Origem do Ácido Acético: Deve provir estritamente da fermentação acética natural, sendo terminantemente proibida a adição de ácido acético glacial sintético ou outras fontes não biológicas. **2.4. Microbiológicas** O produto não poderá conter microrganismos prejudiciais à estabilização biológica e à qualidade de consumo, cumprindo rigorosamente os padrões de segurança microbiológica previstos na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022. **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** O fermentado acético deverá ser preparado a partir de mosto limpo, estritamente isento de matéria terrosa, detritos animais ou vegetais e de qualquer indicação de infestação, respeitando os limites e requisitos de higiene estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Toxicológicas e Aditivos** É permitido o uso apenas de aditivos autorizados para a categoria de fermentados acéticos, respeitando com rigor os limites dispostos na Resolução ANVISA RDC nº 778/2023 e na Instrução Normativa IN nº 211/2023. Fica expressamente vedada a utilização de aromatizantes sintéticos ou qualquer aditivo que descaracterize a pureza natural do produto. **2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega. **2.7.1.** Somente será recebido o produto cuja data de fabricação/envase tenha ocorrido há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1.** Embalagem Primária: Recipiente plástico flexível (garrafa plástica do tipo PET ou PEAD), inteiramente atóxico, incolor e transparente, resistente ao manuseio mecânico e provido de tampa de vedação hermética com lacre de segurança inviolável (sistema de rosca ou encaixe de segurança). Capacidade líquida obrigatória de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros). **3.2.** Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado de alta densidade, com as abas superiores e inferiores perfeitamente lacradas com fita adesiva plastificada de segurança, estruturada para suportar o empilhamento logístico sem deformações, com capacidade exata para 12 (doze) embalagens primárias. **3.3.** Critério de Rejeição: Será considerada imprópria e sumariamente recusada a caixa ou garrafa amassada, rasgada, com indícios de vazamento ou deformações que exponham o produto a contaminações externas ou comprometam seu armazenamento seguro. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com os critérios fixados pela Instrução Normativa MAPA nº 6/2012, pelas regras federais vigentes de rotulagem geral e nutricional da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020) e normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda regulamentada do produto: "VINAGRE DE ÁLCOOL" e marca comercial. (Nota: Fica expressamente proibido o uso de termos não regulamentados como "artesanal", "caseiro", "premium", etc.); Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, número de registro do produto e do estabelecimento no MAPA, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; Lista completa de ingredientes (Álcool etílico potável de origem agrícola fermentado e água potável, além de aditivos, se utilizados, discriminando a função e o número INS); Conteúdo líquido expresso de forma clara (750 ml); Instruções e condições adequadas de armazenamento;

			Alertas compulsórios de glúten e alergênicos (ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga contaminante que coloque em risco a integridade das embalagens plásticas. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e a sazonalidade. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
25	**KG**	**600**	**QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas. • Características Físicas e Sensoriais: Massa filada, elástica, de consistência semidura a suave, com sabor suave a próprio, coloração esbranquiçada a levemente amarelada, homogênea. • Regulamentação: O produto deve estar em estrita conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 68/2006 e pelo Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA). O queijo deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante macro ou microscópica. **2. PESO E APRESENTAÇÃO** O produto deverá ser fornecido em formato de peças inteiras uniformes, com peso líquido de aproximadamente 4 kg (quatro quilos) por unidade. **3. PRAZO DE VALIDADE E ARMAZENAMENTO** **3.1.** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega nas unidades. **3.2**. Condições de Armazenamento e Conservação: O produto em sua embalagem fechada deve ser mantido estritamente sob refrigeração contínua em temperatura de até 7ºC (ou conforme recomendação específica do fabricante, desde que nunca submetido ao congelamento). **3.3.** A critério do Setor de Nutrição Escolar do Município de Santa Rosa de Viterbo, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no momento da entrega, desde que a empresa contratada solicite autorização por escrito antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada formalmente pela equipe técnica de Nutrição, levando-se em consideração o cronograma previsto para utilização do alimento, desde que não cause nenhum transtorno ou risco ao atendimento prestado às unidades escolares. **4. EMBALAGEM** **4.1**. Embalagem Primária: Filme plástico flexível termoformado com fundo transparente (permitindo a perfeita visualização da peça) e tampa impressa, ou embalagem plástica termoencolhível selada a vácuo. O material deve ser inteiramente atóxico e aprovado para contato direto com alimentos gordurosos e refrigerados, de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 912/2024. Deve ser hermeticamente vedada, sem presença de ar interno residual excessivo, livre de perfurações, rasgos ou acúmulo de soro livre na superfície. Peso líquido aproximado de 4 kg por peça. **4.2.** Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, altamente resistente a impactos mecânicos e à umidade gerada pelas condições de estocagem em câmara fria/refrigerada. As abas superiores e inferiores devem ser perfeitamente lacradas com fita adesiva de segurança plastificada. A caixa deve possuir estrutura adequada para suportar o

			empilhamento recomendado pelo fabricante, garantindo a integridade física e sanitária do produto durante todo o seu período de validade. **5. ROTULAGEM E INSPEÇÃO SANITÁRIA** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as normas gerais de rotulagem da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), com as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e regulamentos técnicos do MAPA. **5.2**. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma perfeitamente clara, legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: 1.Denominação de venda regulamentada do produto (Queijo Mussarela) e marca comercial; 2.Identificação completa da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; 4.Lista completa de ingredientes em ordem decrescente de quantidade (Leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coagulante e cultivos de bactérias lácticas); 5.Conteúdo líquido expresso de forma clara; 6.Instruções detalhadas de conservação e armazenamento (temperatura máxima de refrigeração); 7.Prazo máximo para consumo e orientações de conservação após a abertura da embalagem primária; 8.Indicação gráfica do empilhamento máximo permitido (obrigatório na embalagem secundária); 9.Carimbo oficial e legível do órgão de inspeção sanitária competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP/SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); 10. Número de registro oficial do produto no órgão competente (MAPA); 11. Alertas obrigatórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "CONTÉM LEITE" e "CONTÉM LACTOSE". "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **6. ENTREGAS** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. A entrega física dos lotes nos locais determinados deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **7. TRANSPORTE** O transporte deverá ser realizado em veículo totalmente fechado, com baú isotérmico equipado com unidade de refrigeração ativa em perfeito estado de funcionamento. O veículo deve apresentar rigorosas condições de higiene e manter a temperatura interna adequada que assegure a manutenção do produto refrigerado (máximo de 7°C) durante todo o trajeto até o momento da descarga. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga incompatível. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. **8. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados oficialmente via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
26	**KG**	**1.000**	**OVO INTEGRAL PASTEURIZADO LÍQUIDO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Ovo integral pasteurizado líquido, com peso líquido de 1 kg (um quilo), acondicionado em embalagem cartonada asséptica (tipo Tetra Pak / SIG Combibloc). Produto fabricado a partir de ovos frescos de galinha (Gallus gallus), selecionados, lavados, submetidos à quebra mecânica, filtrados e eficientemente pasteurizados por processo térmico adequado para eliminação de patógenos (em especial a Salmonella sp.), sem alteração de suas propriedades funcionais nativas.

			Composição: 100% Ovo integral, sendo RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS, CORANTES, ÁGUA OU QUALQUER OUTRO INGREDIENTE ADICIONAL. Características Físicas: Líquido homogêneo, levemente viscoso, de coloração amarela característica, livre de pedaços de casca, membranas, chalazas ou corpos estranhos. Rendimento padrão: 1 kg de produto líquido equivale a aproximadamente 20 ovos inteiros in natura médios de 50g. Regulamentação: O produto deve atender estritamente aos parâmetros fixados na Portaria MAPA/SDA nº 728/2022 (RTIQ de Ovo Integral Pasteurizado), na Portaria MAPA/SDA nº 1.179/2024 e no Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA). **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E SANITÁRIAS** Aspecto: Líquido uniforme e livre de separação de fases acentuada. Cor: Amarela característica. Odor e Sabor: Próprios e característicos de ovo fresco, com estrita ausência de sabores ou odores estranhos (como azedo, podridão ou mofo). Microbiologia: O lote deve atender integralmente aos limites e critérios microbiológicos de segurança alimentar estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 724/2022, Instrução Normativa IN nº 161/2022 e Anexo II da Portaria MAPA nº 728/2022 (com foco na ausência de Salmonella sp. e controle de Staphylococcus aureus). **3. PRAZO DE VALIDADE E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO** **3.1.** O produto deverá apresentar prazo de validade residual mínimo de 30 (trinta) dias no ato da entrega na unidade consumidora. **3.2**. Somente será recebido o lote cujo processamento e envase na indústria tenha ocorrido há, no máximo, 20 (vinte) dias anteriores à data da entrega. **3.3**. A critério do Setor de Nutrição Escolar do Município de Santa Rosa de Viterbo, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no momento da entrega, desde que a empresa contratada solicite autorização por escrito antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada formalmente pela equipe técnica de Nutrição, levando-se em consideração o cronograma previsto para utilização do alimento, desde que não cause nenhum transtorno ou risco ao atendimento prestado às unidades escolares. **4. EMBALAGEM E LOGÍSTICA** **4.1.** Embalagem Primária: Embalagem cartonada asséptica multilaminada de formato rígido (tipo Tetra Pak / SIG Combibloc ou equivalente tecnológico), hermeticamente fechada, atóxica, impermeável a gases e luz, garantindo a proteção e integridade estéril do produto. Conteúdo líquido obrigatório de 1 kg (ou 1 litro) por unidade. **4.2.** Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, estruturada e resistente à umidade gerada pelas condições logísticas de refrigeração. As abas superiores e inferiores devem ser totalmente lacradas com fita adesiva plastificada de segurança para garantir a inviolabilidade da carga. Capacidade padrão para 12 (doze) unidades primárias. **4.3.** Rejeição: Embalagens primárias estufadas, amassadas, com vazamento de líquido ou caixas secundárias rasgadas e deformadas serão sumariamente recusadas no ato do recebimento. **5. ROTULAGEM E INSPEÇÃO** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as normas gerais de rotulagem da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), com as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e critérios de rotulagem do MAPA. **5.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma perfeitamente clara, legível e indelével, as seguintes informações: 1. Denominação de venda regulamentada do produto: "Ovo Integral Pasteurizado" e marca comercial; 2. Identificação completa da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; 4. Lista de ingredientes (Ovo integral);

			5. Conteúdo líquido expresso de forma clara (1 kg); 6. Instruções detalhadas de conservação (Manter sob refrigeração) e orientações/prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem; 7. Carimbo oficial e legível do órgão de inspeção sanitária competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP/SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); 8. Número de registro oficial do produto no órgão competente (MAPA); 9. Alertas compulsórios de alergênicos em letras maiúsculas e em negrito: "ALÉRGICOS: CONTÉM OVO". "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **6. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. A entrega física deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. Transporte: O transporte rodoviário deve ser realizado obrigatoriamente em veículo fechado com baú isotérmico provido de unidade frigorífica/refrigeração ativa em perfeito estado de higiene. A temperatura do produto no transporte e ato do recebimento deve ser mantida de forma contínua sob refrigeração estável não superior a 5°C, atendendo com rigor ao disposto no Artigo 55 da Portaria MAPA/SDA nº 1.179/2024. Os entregadores devem apresentar-se uniformizados e devidamente identificados. **7. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados oficialmente via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
27	**KG**	**500**	**PRESUNTO COZIDO EM PEÇA (TIPO MAGRO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente a partir de cortes íntegros de massas musculares do membro posterior de suínos (pernil suíno), desossado, curado, cozido e não defumado. Características e Padrões Físico-Químicos: O produto deve apresentar coloração rosada homogênea característica, textura compacta e fatiável, sabor e aroma próprios e suaves. Deve atender rigorosamente aos novos parâmetros fixados pela Portaria MAPA/SDA nº 765/2023 (e suas atualizações, como a Portaria MAPA nº 1.092/2024), apresentando o teor de proteína mínima de 14% (quatorze por cento) e quantidade máxima de colágeno limitada a 25% da proteína total. Restrições: O produto deve estar em estrita conformidade com o Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA), devendo apresentar-se inteiramente livre de parasitas, sujidades ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou ocultar alterações no alimento. **2. PESO E APRESENTAÇÃO** O produto deverá ser fornecido em formato de peças inteiras e uniformes, com peso líquido de aproximadamente 4 kg (quatro quilos) por unidade. **3. PRAZO DE VALIDADE E ARMAZENAMENTO** **3.1.** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega nas unidades. **3.2.** Condições de Armazenamento e Conservação: O produto em sua embalagem original fechada deve ser mantido estritamente sob refrigeração contínua em temperatura de até 7ºC (ou conforme recomendação específica do fabricante estampada no rótulo, sendo terminantemente proibido o congelamento). **3.3**. A critério do Setor de Nutrição Escolar do Município de Santa Rosa de Viterbo, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no momento da entrega, desde que a empresa contratada solicite autorização por escrito antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada formalmente pela equipe técnica de Nutrição, levando-se em consideração o cronograma previsto para utilização do alimento, desde que não cause nenhum transtorno ou risco ao atendimento prestado às unidades escolares.

			4. EMBALAGEM E LOGÍSTICA **4.1.** Embalagem Primária: Filme plástico flexível termoformado com fundo transparente (permitindo a perfeita avaliação visual da peça) e tampa impressa, ou saco plástico termoencolhível de alta barreira, hermeticamente selado a vácuo. O material deve ser inteiramente atóxico e aprovado para contato direto com alimentos cárneos e refrigerados, de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 912/2024. Deve apresentar selagem perfeita, sem bolhas de ar internas excessivas ou acúmulo anormal de líquido livre na superfície. Peso líquido aproximado de 4 kg por peça. **4.2**. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, estruturada para suportar impactos mecânicos e a umidade natural decorrente da estocagem em câmara fria/refrigerada. As abas superiores e inferiores devem ser perfeitamente lacradas com fita adesiva de segurança plastificada. A estrutura da caixa deve ser adequada para o empilhamento recomendado pelo fabricante, garantindo a integridade física e sanitária das peças durante todo o período de validade. **5. ROTULAGEM E INSPEÇÃO SANITÁRIA** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as normas gerais de rotulagem da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), com as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e regulamentos específicos do MAPA. **5.2**. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma perfeitamente clara, legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: 1. Denominação de venda regulamentada do produto (Presunto Cozido) e marca comercial; 2. Identificação completa da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; 4. Lista completa de ingredientes em ordem decrescente de quantidade (Pernil suíno, água, sal, aditivos estabilizantes, antioxidantes e conservantes fixados pela legislação de aditivos vigentes); 5. Conteúdo líquido expresso de forma clara; 6. Instruções detalhadas de conservação e armazenamento (temperatura máxima de refrigeração); 7. Prazo máximo para consumo e orientações de conservação após a abertura da embalagem primária; 8. Indicação gráfica do empilhamento máximo permitido (obrigatório na embalagem secundária); 9. Carimbo oficial e legível do órgão de inspeção sanitária competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP/SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); 10. Número de registro oficial do produto no órgão competente (MAPA); 11. Alerta compulsório sobre glúten e alergênicos: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (ou conforme composição específica do fabricante). "ALÉRGICOS: PODE CONTER..." (se aplicável por contaminação cruzada na fábrica). **6. ENTREGAS** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. A entrega física dos lotes nos locais determinados deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **7. TRANSPORTE** O transporte deverá ser realizado em veículo totalmente fechado, com baú isotérmico equipado com unidade de refrigeração ativa em perfeito estado de funcionamento e higienização. O veículo deve manter a temperatura interna adequada que assegure a manutenção da cadeia do frio do produto refrigerado (máximo de 7°C) até o momento da descarga. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga contaminante. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.

			8. ESTIMATIVA DE CONSUMO As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados oficialmente via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
28	**L**	**800**	**SUCO DE LARANJA INTEGRAL (100% SUCO)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Suco de laranja integral, obtido exclusivamente a partir da parte comestível de laranjas (Citrus sinensis) maduras e sadias, por meio de processos tecnológicos adequados. O produto deve ser 100% SUCO, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA (NÃO RECONSTITUÍDO), AÇÚCARES, CORANTES OU QUAISQUER CONSERVANTES QUÍMICOS ARTIFICIAIS. Bebida não fermentada e não alcoólica, **pasteurizada**, totalmente isenta de materiais estranhos ou impróprios ao produto. O produto deverá estar em plena conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e diretrizes da ANVISA vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais e Sensoriais** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que garantam a sua estabilidade biológica e integridade. Deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 e ao Decreto Federal nº 6.871/2009. Aspecto: Líquido opaco, podendo apresentar polpa natural em suspensão característica da fruta. Cor: Amarela a amarelo-alaranjada, característica da variedade da fruta processada, sem oxidações ou descolorações anormais. Odor e Sabor: Próprios, marcantes e cítricos da laranja madura, sem notas de fermentação acética/alcoólica, mofo ou sabores cozidos excessivos. **2.2. Microbiológicas** O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e limites microbiológicos para sucos estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e pela Instrução Normativa IN nº 161/2022: Salmonella sp.: Ausência em 25g. Contagem de coliformes e microrganismos deterioradores (bolores e leveduras) estritamente dentro dos limites máximos de segurança higiênica fixados pelas normas vigentes. **2.3. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os limites microscópicos para fragmentos e ácaros da fruta decorrentes do campo devem atender estritamente à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.4. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega nas unidades, mantido sob refrigeração contínua. **2.4.1.** Somente será recebido o produto cujo processamento e envase tenham ocorrido há, no máximo, 15 (quinze) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser plástica (do tipo PET ou Polietileno rígido), perfeitamente atóxica, hermeticamente fechada e provida de tampa com lacre mecânico de segurança inviolável. Capacidade líquida obrigatória de 1 (um) a 2 (dois) litros, conforme solicitado na ordem de fornecimento. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº

			75/2020 da ANVISA), normativas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e regras de registro de bebidas do MAPA. **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda expressa e clara: "SUCO DE LARANJA INTEGRAL" e marca comercial; Expressão obrigatória em destaque: "100% SUCO" e "SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR" (ou "Sem adição de açúcares", conforme regras de rotulagem nutricional frontal); Identificação da origem (Razão Social, CNPJ, endereço do fabricante e número de registro do produto/estabelecimento no MAPA); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; Lista de ingredientes (100% Suco de Laranja Integral); Conteúdo líquido expresso de forma clara (1L ou 2L); Instruções de conservação (orientando manter estritamente sob refrigeração antes e após a abertura da embalagem); Alertas compulsórios de glúten e alergênicos: ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado com baú isotérmico e sistema de refrigeração ativa em perfeito estado de funcionamento, garantindo que o produto seja mantido na temperatura recomendada pelo fabricante durante todo o trajeto. O veículo deve estar em condições de higiene adequada e os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
29	**KG**	**1.500**	**ABACAXI** **1. Descrição do objeto:** Abacaxi - Variedade pérola; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo imediato. Estar isentos de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. **2. Características Microbiológicas**: De acordo com Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e Instrução Normativa IN nº 161/2022. **3. Características Microscópicas**: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022 **4. Entregas:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido. **5. Embalagem:** Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail. DISPENSAAPRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

30	**KG**	**6.000**	**BANANA PRATA** **1. Descrição do objeto:** Banana; prata; fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; acondicionada em caixa de polietileno, pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 726/2022. **2. Características Microbiológicas**: De acordo com Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e Instrução Normativa IN nº 161/2022. **3. Características Microscópicas**: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022 **4. Entregas:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido. **5. Embalagem:** Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail. DISPENSAAPRESENTAÇÃO DE AMOSTRA
31	**KG**	**800**	**CEBOLA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1.GERAIS:** Cebola de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto, cor, odor e sabor próprios. **2.3.MICROBIOLÓGICAS:** De acordo com Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e Instrução Normativa IN nº 161/2022. **2.4. MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022 **3. EMBALAGEM -** Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. embalagem sub múltipla de 1,00 x 1,20m; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e alterações posteriores **4. ENTREGAS:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. **A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido.**

			5. ESTIMATIVA DE CONSUMO: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail. DISPENSAAPRESENTAÇÃO DE AMOSTRA
32	**KG**	**1.000**	**REPOLHO** **1. Descrição do objeto:** Repolho; verde, cabeça arredondada; peso por unidade menor que 1,7kg; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, dano por praga; próprias para o consumo ,devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho ,aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Isenta de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro) Rdc 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. **2. Características Microbiológicas**: De acordo com Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e Instrução Normativa IN nº 161/2022. **3. Características Microscópicas**: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender à Resolução ANVISA RDC nº 623/2022 **4. Entregas:** Serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor . Transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. A entrega deverá ser realizada em até 10 dias corridos do dia pedido. **5. Embalagem:** Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. **6.Estimativa de consumo:** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via e-mail. DISPENSAAPRESENTAÇÃO DE AMOSTRA
33	**KG**	**10.000**	**CARNE BOVINA PATINHO MOIDA CONGELADA (IQF)** **1.DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne bovina moída congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen), obtida a partir do corte primário Patinho, proveniente exclusivamente de massas musculares esqueléticas de bovinos sadios, abatidos sob rigorosa e obrigatória inspeção veterinária oficial. • Padrão de Congelamento e Apresentação: O produto deve ser congelado de forma rápida e individualizada através da tecnologia IQF, apresentando-se de forma inteiramente granulada, solta e fracionada dentro da embalagem, sendo expressamente proibido o fornecimento de carne moída congelada em blocos compactos, placas ou massas uniformes prensadas. • Padrão de Limpeza e Aparagem: O produto deve passar por processo de aparagem completa antes da moagem, com a eliminação total de excessos de gordura, cartilagens, ossos, sebo, gânglios e apresentar o limite máximo de 3% (três por cento) de aponevroses (tendões/nervos). • Teor de Gordura: O produto final deve conter o teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura isolada, característico do corte Patinho bem limpo. • Restrições Absolutas: É terminantemente proibida a utilização de Carne Mecanicamente Separada (CMS), raspas de ossos, miúdos, tecidos inferiores, bem como a adição de água, sal, corantes, conservantes, amidos, proteínas vegetais (soja) ou qualquer outro aditivo/ingrediente. O produto deve estar em estrita conformidade com a Portaria MAPA nº 664/2022 e com o Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA). Deve apresentar-se inteiramente livre de parasitas, cisticercos ou de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alterações no alimento.

2. PESO E APRESENTAÇÃO
O produto deverá ser fornecido acondicionado em embalagens com peso líquido de 2 kg (dois quilos).
3. PRAZO DE VALIDADE E ARMAZENAMENTO
3.1. O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses, contados a partir da data de fabricação.
3.2. Condições de Armazenamento e Conservação: O produto deve ser mantido e conservado sob congelamento estrito, em temperatura de -12°C a -18°C (ou mais fria), não sendo permitidas oscilações térmicas que provoquem o descongelamento parcial da carne.
3.3. A critério do Setor de Nutrição Escolar do Município de Santa Rosa de Viterbo, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no momento da entrega, desde que a empresa contratada solicite autorização por escrito antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada formalmente pela equipe técnica de Nutrição, levando-se em consideração o cronograma previsto para utilização do alimento, desde que não cause nenhum transtorno ou risco ao atendimento prestado às unidades escolares.
4. EMBALAGEM
4.1. Embalagem Primária: Saco de polietileno flexível de alta densidade, multicamadas, inteiramente atóxico, próprio e aprovado para contato direto com alimentos congelados de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 912/2024 e normas complementares. Deve ser hermeticamente termossoldado na base e na boca, com selagem perfeita a quente, estritamente livre de perfurações, rasgos, microfuros ou vazamentos, sendo altamente resistente ao manuseio logístico e estocagem em baixas temperaturas. Peso líquido obrigatório de 2 kg (dois quilos).
4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, altamente resistente a impactos mecânicos e à umidade gerada pelas condições de estocagem em câmara congelada. As abas superiores e inferiores devem ser perfeitamente lacradas com fita adesiva de segurança plastificada. A caixa deve possuir estrutura adequada para suportar o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante, garantindo a integridade física e sanitária do produto durante todo o seu período de validade.
5. ROTULAGEM E INSPEÇÃO SANITÁRIA
5.1. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as normas gerais de rotulagem da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), com as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e com as exigências específicas da Portaria MAPA nº 664/2022.
5.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma perfeitamente clara, legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias:
1. Denominação de venda regulamentada do produto contendo obrigatoriamente o nome do corte: "Carne Bovina de Patinho Moída Congelada" e marca comercial;
2. Identificação completa da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira");
3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote;
4. Lista de ingredientes (100% Carne Bovina de Patinho);
5. Conteúdo líquido expresso de forma clara (2 kg);
6. Instruções detalhadas de conservação e armazenamento (temperatura ideal de congelamento);
7. Prazo máximo para consumo e orientações de conservação após a abertura da embalagem primária;
8. Indicação gráfica do empilhamento máximo permitido (obrigatório na embalagem secundária);
9. Carimbo oficial e legível do órgão de inspeção sanitária competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP/SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);
10. Número de registro oficial do produto no órgão competente (MAPA);
11. Alerta obrigatório sobre o glúten: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (em letras maiúsculas e em negrito).

			6. ENTREGAS As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. A entrega física dos lotes nos locais determinados deverá ser integralmente realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **7. TRANSPORTE** O transporte deverá ser realizado em veículo totalmente fechado, com baú isotérmico equipado com unidade de refrigeração/congelamento ativa em perfeito estado de funcionamento. O veículo deve apresentar rigorosas condições de higiene e manter a temperatura interna adequada que assegure a manutenção do produto congelado (mínimo de -12°C) durante todo o trajeto até o momento da descarga. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga incompatível. Os funcionários responsáveis pela entrega e descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados, com calçados fechados e identificados. **8. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades periódicas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário escolar. Os pedidos formais e ordens de fornecimento serão comunicados oficialmente via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
34	**KG**	**400**	**MILHO VERDE EM CONSERVA (SEM ADIÇÃO DE SAL E CONSERVANTES)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto preparado com grãos inteiros de milho verde (Zea mays L.), enlatado ou acondicionado em sachê hermético, imerso em água de cobertura. O produto deverá apresentar tamanho, formato e coloração amarelas uniformes e característicos. PRODUTO SEM ADIÇÃO DE SÓDIO (SAL DE COZINHA), AÇÚCARES OU QUAISQUER CONSERVANTES INTENCIONAIS. Ingredientes obrigatórios: **milho verde em grãos e água potável**. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais** O milho verde em conserva deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, em estágio ideal de maturação fisiológica, isentas de matéria terrosa, pedras, parasitas ativos ou em qualquer estágio de desenvolvimento, detritos, pedaços de sabugo, cascas, estilo-estigmas (cabelo de milho), resíduos de outros vegetais e demais materiais estranhos ao produto. Os grãos devem ter tamanhos e formas regulares, apresentando estrita ausência ou conformidade dentro dos limites regulamentares para unidades severamente manchadas, descoloridas ou esmagadas. O produto deve seguir rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e os Padrões de Identidade estipulados na Resolução ANVISA RDC nº 713/2022 (ou norma subsequente que venha a sucedê-la). **2.2. Sensorial (Organoléptica)** Aspecto: Grãos inteiros de milho imersos em líquido de cobertura ligeiramente turvo, próprio do amido do ingrediente. Cor: Amarela, típica do produto e uniforme em todo o lote. Odor e Sabor: Próprios e característicos de milho verde cozido, sem apresentar sabor ou odor de fermentação, mofo, ranço, acidez excessiva ou notas metálicas. **2.3. Físico-Químicas** Potencial Hidrogeniônico (pH): Maior que 4,5 (caracterizando o alimento como de baixa acidez, o que exige processo rigoroso de esterilização comercial). Peso Líquido Drenado: O lote entregue deve respeitar estritamente a proporção de massa declarada no rótulo após o escoamento do líquido de cobertura, conforme regulamentação metrológica vigente. **2.4. Microbiológicas e Estabilidade Comercial** Por tratar-se de alimento de baixa acidez envasado em embalagem hermética, o produto deve cumprir integralmente as exigências de esterilidade comercial previstas na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022. Após teste de incubação termofílica (estabilidade biológica), as amostras não devem apresentar

			alterações físicas na embalagem (como estufamento ou deformação) nem modificações físico-químicas ou sensoriais no produto. **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas, ácaros ou detritos macroscópicos. O limite para fragmentos microscópicos de insetos ou sujidades correlatas decorrentes do campo deve atender com rigor aos limites máximos tolerados pela Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Toxicológicas** Estrita ausência de conservantes químicos aditivados intencionalmente, corantes artificiais ou resíduos de agrotóxicos fora dos limites de segurança monitorados pela ANVISA/MAPA. **2.7. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da data de entrega. **2.7.1**. Somente será recebido o produto cujo envase/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 60 (sessenta) dias anteriores à data de entrega. **3. EMBALAGEM** **3.1.** Embalagem Primária: tipo sachê flexível (pouch), multicamadas, atóxico, hermeticamente termosoldado e inviolável. Capacidade de acondicionamento para 1,5 kg (um quilo e meio) a 2,0 kg (dois quilos) de peso líquido drenado. **3.2**. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado que resista de forma íntegra às condições rotineiras de empilhamento, manipulação e transporte logístico, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva de segurança. **4. ROTULAGEM** **4.1**. O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: 1. Denominação de venda do produto (Milho Verde em Conserva em Grãos) e marca; 2. Identificação da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número do lote; 4. Lista completa de ingredientes (Milho verde e água), constando em destaque a ausência de sal; 5. Conteúdo líquido total e indicação clara do Peso Drenado (1,5 kg a 2,0 kg); 6. Instruções e condições adequadas de armazenamento; 7. Declaração obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten (ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"). **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga que possa comprometer a integridade sanitária ou amassar as latas/sachês. Os funcionários responsáveis pela descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
35	**KG**	**1.300**	**SAL REFINADO EXTRA IODADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

			Sal refinado extra, iodado, para uso culinário e consumo humano direto. O produto deve ser obtido de fontes naturais, processado tecnicamente por cristalização, refino e purificação, adicionado obrigatoriamente de iodo. O produto deverá estar em plena conformidade com as legislações federais vigentes. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. Gerais:** Sal para consumo humano composto predominantemente por cloreto de sódio e micronutriente iodo (adicionado na forma de iodato de potássio), atendendo integralmente ao disposto na Lei Federal nº 6.150/1974 e na Resolução ANVISA RDC nº 604/2022. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado sob rigorosas condições higiênico-sanitárias que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida integralmente a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos beneficiadores de sal (Resolução RDC nº 28/2000). **2.2. Organolépticas** Aspecto: Cristais finos, pó uniforme, homogêneo, solto e perfeitamente seco, sem presença de umidade compactada, empedramento ou torrões. Cor: Branca cristalina, límpida, isenta de manchas escuras ou sujidades visíveis. Odor e Sabor: Próprios, salgado característico, livre de odores ou sabores estranhos (como notas químicas, de mofo ou combustíveis). **2.3. Físico-Químicas** O produto deve cumprir os limites de pureza estabelecidos no Decreto Federal nº 75.697/1975 e os critérios de enriquecimento compulsório: Teor de Iodo: Deve conter teor igual ou superior a 15 mg (quinze miligramas) até o limite máximo de 45 mg (quarenta e cinco miligramas) de iodo por quilograma de sal, conforme exigência do Artigo 5º da RDC nº 604/2022. Umidade: Teor de umidade reduzido, condizente com o padrão "refinado extra", garantindo a fluidez do produto. **2.4. Microbiológicas** O produto deverá cumprir rigorosamente os critérios e padrões estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa IN nº 161/2022. **2.5. Microscópicas (Sujidades e Matérias Estranhas)** Estrita ausência de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou quaisquer corpos estranhos macro e microscópicos ao produto, atendendo rigorosamente aos limites máximos tolerados estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 623/2022. **2.6. Prazo de Validade e Condições de Recebimento** O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega. **2.6.1**. Somente será recebido o produto cujo empacotamento/fabricação tenha ocorrido há, no máximo, 60 (sessenta) dias anteriores à data de entrega nas unidades. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser em saco de polietileno flexível de alta densidade, inteiramente atóxico, transparente (permitindo a perfeita conferência visual da pureza do sal), altamente resistente a rasgos ou furos no manuseio mecânico e perfeitamente hermético e termosoldado. Capacidade líquida obrigatória de 1 kg (um quilo). **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as legislações federais vigentes de rotulagem geral e nutricional (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA), bem como as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021). **4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara, visível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda do produto (Sal Refinado Extra Iodado) e marca comercial; Identificação detalhada da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante beneficiador e a expressão "Indústria Brasileira"); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote;

			Lista de ingredientes (Cloreto de sódio, iodato de potássio e aditivos antiumectantes utilizados, discriminando a função tecnológica e o número do INS); Conteúdo líquido expresso de forma clara (1 kg); Instruções e condições adequadas de armazenamento (ao abrigo da umidade e calor); Frase obrigatória de enriquecimento disposta próxima à tabela nutricional: "Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma" (Exigência da RDC nº 604/2022); Alertas compulsórios de glúten e alergênicos: ex: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **5. ENTREGAS E TRANSPORTE** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, totalmente limpo, seco, livre de odores, poeira ou umidade. Fica terminantemente proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga líquida que possa molhar ou contaminar o sal. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados. Prazo de Entrega: A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **6. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário letivo. Os pedidos formais serão comunicados via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.
36	**KG**	**3.000**	**ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA (IQF)** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Almôndega de carne bovina; produto cárneo industrializado obtido a partir de carne moída de bovinos, adicionado de ingredientes e moldado na forma esférica, apresentando peso unitário padrão **de 25g (vinte e cinco gramas).** O produto deve ser submetido a congelamento rápido imediatamente após a moldagem **(IQF).** Composição e Ingredientes: Carne bovina moída, farinha de rosca, água potável e sal de cozinha (cloreto de sódio), sendo expressamente proibida a adição de qualquer outro ingrediente, aditivo ou conservante Restrições: Estrita ausência e não adição de corantes artificiais, conservantes químicos, realçadores de sabor (como glutamato monossódico) ou quaisquer outros aditivos intencionais. O produto deve cumprir integralmente o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) fixado pela Instrução Normativa MAPA nº 20/2000. **2. PESO E APRESENTAÇÃO** O produto deverá ser fornecido acondicionado em embalagens com peso líquido de 2 kg (dois quilos). **3. PRAZO DE VALIDADE E ARMAZENAMENTO** **3.1**. O prazo de validade mínimo do produto deverá ser de 12 (doze) meses, contados a partir da data de fabricação. **3.2.** Condições de Armazenamento e Conservação: O produto deve ser mantido e conservado sob congelamento estrito, em temperatura de -12°C a -18°C (ou mais fria), não sendo permitidas oscilações térmicas que provoquem o descongelamento parcial ou formação de grandes cristais de gelo (sinal de perda da cadeia do frio). **3.3.** A critério do Setor de Nutrição Escolar do Município de Santa Rosa de Viterbo, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no momento da entrega, desde que a empresa licitante contratada solicite autorização por escrito antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada formalmente pela equipe técnica de Nutrição, levando-se em consideração o cronograma previsto para utilização do alimento, desde que não cause nenhum transtorno ou risco ao atendimento prestado às unidades escolares. **4. EMBALAGEM** **4.1**. Embalagem Primária: Saco de polietileno flexível de alta densidade, multicamadas, inteiramente atóxico, próprio e aprovado para contato direto com alimentos congelados de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 912/2024 e normas complementares. Deve ser hermeticamente termossoldado na base e na boca, com selagem perfeita, estritamente livre

			de perfurações, rasgos, microfuros ou vazamentos, sendo altamente resistente ao manuseio logístico e estocagem em baixas temperaturas. Peso líquido obrigatório de 2 kg (dois quilos). **4.2**. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, altamente resistente a impactos mecânicos e à umidade gerada pelas condições de estocagem em câmara congelada. As abas superiores e inferiores devem ser perfeitamente lacradas com fita adesiva de segurança plastificada. A caixa deve possuir estrutura adequada para suportar o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante, garantindo a integridade física e sanitária do produto durante todo o seu período de validade. **5. ROTULAGEM E INSPEÇÃO SANITÁRIA** **5.1.** O produto deverá ser rotulado em estrita conformidade com as normas gerais de rotulagem da ANVISA (RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), com as normativas metrológicas do INMETRO (Portaria nº 249/2021) e com as exigências específicas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), conforme o Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA). **5.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma perfeitamente clara, legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda regulamentada do produto (Almôndega de Carne Bovina) e marca comercial; Identificação completa da origem (Razão Social, CNPJ, endereço completo do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira"); Data de fabricação, prazo ou data de validade (ou vencimento) e número de identificação do lote; Lista completa de ingredientes em ordem decrescente de quantidade (na embalagem primária); Conteúdo líquido expresso de forma clara (2 kg); Instruções detalhadas de conservação e armazenamento (temperatura ideal de congelamento); Prazo máximo para consumo e orientações de conservação após a abertura da embalagem primária; Indicação gráfica do empilhamento máximo permitido (obrigatório na embalagem secundária); Carimbo oficial e legível do órgão de inspeção sanitária competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP/SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); Número de registro oficial do produto no órgão competente (MAPA); Alerta obrigatório sobre o glúten devido à presença de farinha de rosca: "CONTÉM GLÚTEN" (em letras maiúsculas e em negrito). **6. ENTREGAS** As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelo Órgão Gestor. A entrega física dos lotes nos locais determinados deverá ser integralmente realizada em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido/ordem de fornecimento. **7. TRANSPORTE** O transporte deverá ser realizado em veículo totalmente fechado, com baú isotérmico equipado com unidade de refrigeração/congelamento ativa em perfeito estado de funcionamento. O veículo deve apresentar rigorosas condições de higiene e manter a temperatura interna adequada que assegure a manutenção do produto congelado (mínimo de -12°C) durante todo o trajeto até o momento da descarga. Fica proibido o transporte compartilhado com produtos químicos, combustíveis ou qualquer carga incompatível. Os funcionários responsáveis pela entrega e descarga deverão apresentar-se devidamente uniformizados, com calçados fechados e identificados. **8. ESTIMATIVA DE CONSUMO** As quantidades periódicas serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades nutricionais e a sazonalidade do calendário escolar. Os pedidos formais e ordens de fornecimento serão comunicados oficialmente via e-mail institucional ou canal oficial da Administração.

37	**KG**	**100**	**LINGUIÇA CALABRESA** **1. Descrição do Objeto:** Linguiça calabresa defumada. Produto cárneo industrializado obtido de carne suína, adicionado de ingredientes e curado, submetido ao processo de defumação. Apresentação em gomos uniformes, consistência firme, cor avermelhada característica, sabor e odor próprios de defumado e condimentado. Livre de sujidades, parasitas e alterações organolépticas. Sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pelo MAPA e Anvisa; com prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega. **2. Características do Produto:** • **2.1. Gerais e Físico-Químicas:** De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 04/2000 (RTIQ de Linguiça) e normas vigentes. • **2.2. Organolépticas:** Aspecto próprio, textura firme, cor avermelhada, odor e sabor característicos. • **2.3. Microbiológicas:** Em conformidade com a **RDC nº 724/2022** e **IN nº 161/2022** da ANVISA. • **2.4. Microscópicas:** Ausência de sujidades, larvas e insetos, conforme a **RDC nº 623/2022**. **3. Embalagem:** • **3.1. Primária:** Embalada a vácuo em filme plástico atóxico, resistente e hermeticamente selado, com capacidade de 1 kg a 5 kg. Atendendo às **RDC nº 56/2012** e **RDC nº 839/2023**. • **3.2. Secundária:** Caixa de papelão ondulado reforçado, limpa e resistente. **4. Rotulagem:** Rotulagem segundo a **RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. Deve conter: denominação de venda, marca, carimbo do órgão de inspeção (SIF/SISP/SIM), lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e alertas de alergênicos. **5. Entregas e Transporte:** • **Transporte:** Veículo fechado com baú refrigerado (temperatura conforme especificação do fabricante), limpo, com funcionários uniformizados. • **Prazo:** Entrega em lote único no prazo de até 5 (cinco) dias corridos após a solicitação. **6. Estimativa de Consumo:** Aquisição em remessa única para atendimento pontual das demandas do **Encontro de Folia de Reis**. As quantidades exatas serão especificadas na ordem de fornecimento emitida pelo Órgão Gestor.
38	**KG**	**140**	**CARNE DE SOL** **1. Descrição do Objeto:** Carne bovina salgada e desidratada (Carne de Sol). Produto obtido de cortes cárneos bovinos de primeira qualidade, submetidos ao processo de salga moderada e dessecação parcial. Aspecto próprio, textura firme, cor avermelhada característica, odor e sabor próprios. Isenta de ranço, larvas, sujidades e matérias estranhas. Prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega. **2. Características do Produto:** • **2.1. Gerais:** Elaborada com matéria-prima sã, livre de ossos e excesso de gordura. • **2.2. Microbiológicas:** De acordo com os padrões da **RDC nº 724/2022** e **IN nº 161/2022**. • **2.3. Microscópicas:** Ausência de sujidades e parasitas, em conformidade com a **RDC nº 623/2022**. **3. Embalagem:**

			• **3.1. Primária:** Embalagem plástica atóxica embalada a vácuo, transparente, hermeticamente selada, com capacidade de 1 kg a 2 kg (**RDC nº 56/2012** e **RDC nº 839/2023**). • **3.2. Secundária:** Caixa de papelão reforçado ou fardo plástico transparente resistente. **4. Rotulagem:** De acordo com a **RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. Deve conter carimbo do órgão oficial fiscalizador (SIF, SISP ou SIM), dados do fabricante, lote, validade, tabela nutricional e informações sobre alergênicos. **5. Entregas e Transporte:** • **Transporte:** Realizado em veículo refrigerado/isotérmico que garanta a conservação do produto, sob condições perfeitas de higiene. • **Prazo:** Entrega em lote único no prazo de até 5 (cinco) dias corridos após a solicitação. **6. Estimativa de Consumo:** Uso pontual e exclusivo para o **Encontro de Folia de Reis**, com quantitativo definido em pedido único efetuado pelo Órgão Gestor.
39	**KG**	**15**	**BACON** 1. **Descrição do Objeto:** Bacon defumado (Barriga suína defumada). Produto cárneo obtido do corte da parede tora-abdominal de suínos, curado e defumado. Apresentação em peça ou fatiado, com distribuição uniforme de carne e gordura, consistência firme, aroma e sabor característicos de defumado. Livre de sujidades e ranço. Prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega. **2. Características do Produto:** • 2.1. Gerais: De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Bacon (Instrução Normativa MAPA nº 21/2000). • 2.2. Microbiológicas: Padrões conforme a RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022. • 2.3. Microscópicas: Ausência de sujidades e matérias estranhas (RDC nº 623/2022). **3. Embalagem:** • 3.1. Primária: Plástico atóxico resistente, embalado a vácuo, com capacidade de 500g a 1 kg. • 3.2. Secundária: Caixa de papelão ondulado limpa e reforçada. **4. Rotulagem:** Atender à RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve constar o registro no órgão de inspeção sanitária oficial (SIF/SISP/SIM), dados do fabricante, lote e validade. **5. Entregas e Transporte:** • Transporte: Veículo refrigerado em perfeitas condições de limpeza. • Prazo: Entrega única em até 5 (cinco) dias corridos a partir da emissão da ordem de fornecimento. **6. Estimativa de Consumo**: Atendimento de demanda pontual para a realização do Encontro de Folia de Reis, conforme quantitativo solicitado pelo Órgão Gestor.
40	**UN**	**10**	**ACHOCOLATADO EM PÓ** **1. Descrição do Objeto:** Achocolatado em pó instantâneo. Produto preparado a partir da mistura de cacau em pó, açúcares e outros ingredientes culinários, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Aspecto em pó homogêneo, cor castanha característica, aroma e sabor próprios de chocolate, com boa solubilidade em leite frio ou quente. Livre de umidade anormal, empedramento, mofo e insetos. Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses no ato da entrega. **2. Características do Produto:**

			• **2.1. Gerais:** De acordo com a RDC nº 263/2005 (produtos de cacau). • **2.2. Microbiológicas:** Conformidade com a **RDC nº 724/2022** e **IN nº 161/2022**. • **2.3. Microscópicas:** Ausência de insetos, fragmentos e sujidades (**RDC nº 623/2022**). **3. Embalagem:** • **3.1. Primária:** Pacote em filme flexível aluminizado ou pote plástico hermeticamente vedado, atóxico, contendo de 400g a 1 kg. • **3.2. Secundária:** Caixa de papelão ou fardo plástico resistente. **4. Rotulagem:** Conforme **RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. Destaque para presença ou ausência de glúten e alergênicos (ex: derivados de leite e soja). **5. Entregas e Transporte:** • **Transporte:** Veículo fechado, seco e protegido de intempéries e odores estranhos. • **Prazo:** A entrega deverá ser efetuada em até 10 (dez) dias corridos após a solicitação. **6. Estimativa de Consumo:** Uso pontual voltado para o atendimento do **Encontro de Folia de Reis**, de acordo com pedido e cota do Órgão Gestor.
41	**UN**	**2000**	**SUCO PRONTO PARA BEBER EM COPO (290 ML) - VÁRIOS SABORES** **1. Descrição do Objeto:** Bebida adoçada pronta para o consumo (estilo refresco/suco), pasteurizada, envazada em copo plástico individual com capacidade de 290 ml. Sabores variados (como uva, laranja, maracujá, goiaba, pêssego, morango, entre outros). O produto deve ser fabricado a partir de suco/polpa de fruta, água e açúcares. Apresentar cor, aroma e sabor característicos do fruto estampado no rótulo, sem sabores estranhos, fermentação ou alterações organolépticas. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega. **2. Características do Produto:** • **2.1. Gerais:** Elaborado em conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do MAPA para bebidas de frutas. • **2.2. Microbiológicas:** Obedecer aos parâmetros da **RDC nº 724/2022** e **IN nº 161/2022**. • **2.3. Microscópicas:** Ausência de sujidades e matérias estranhas conforme a **RDC nº 623/2022**. **3. Embalagem:** • **3.1. Primária:** Copo plástico atóxico rígido ou semi-rígido, com capacidade para 290 ml, hermeticamente selado por película de alumínio/plástico termosoldada, sem vazamentos ou estufamento (**RDC nº 56/2012**). Acompanha canudo plástico descartável embalado individualmente. • **3.2. Secundária:** Caixa de papelão ondulado ou fardo plastificado termoencolhível de fábrica, resistente ao empilhamento. **4. Rotulagem:** Legível na tampa ou no corpo do copo, atendendo à **RDC nº 727/2022**, **RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**. Informando: sabor, ingredientes, tabela nutricional, lote, prazo de validade e dados do fabricante. **5. Entregas e Transporte:** • **Transporte:** Veículo fechado com baú isotérmico ou refrigerado (mantendo a temperatura indicada pelo fabricante), em perfeitas condições higiênico-sanitárias. • **Prazo:** A entrega deverá ser realizada em até 5 (cinco) dias corridos após a emissão do pedido. **6. Estimativa de Consumo:**

			Aquisição em remessa única para suprir pontualmente a demanda do **Encontro de Folia de Reis**. As quantidades de cada sabor serão definidas pelo Órgão Gestor via e-mail ou ordem de compra.

2.1. Está dispensada a apresentação de amostra, como já citado na própria tabela acima, os seguintes ítens: 29,30,31 e 32 .

3. JUSTIFICATIVA

O Setor de Alimentação Escolar produz cerca de 1,3 milhões de refeições ao ano a fim de atender os alunos de escolas públicas da rede municipal, de acordo com a legislação que regulamenta o Programa de Alimentação Escolar (Resolução nº 4, de 26 de fevereiro de 2026).
A produção das refeições é centralizada na cozinha piloto e distribuída para as unidades escolares. Para que o preparo das refeições ocorra, é necessária a aquisição de gêneros alimentícios.

4. FORMA, EXECUÇÃO, RECEBIMENTO E CONDIÇÕES DA ENTREGA

A entrega do produto será realizada de forma parcelada, semanais, quinzenais ou mensais, a depender do produto, de acordo com a necessidade do setor, e deverá ser realizada em até 10 dias corridos após o pedido do Orgão Gestor na Avenida São Paulo, 1157, Vila Ranzani, Santa Rosa de Viterbo. No ato da entrega, haverá conferência dos produtos entregues e os mesmos serão devolvidos, caso não atendam as especificações do contrato.

5. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

5.1. O agente público designado como Fiscal de Contratos é Maria Helena Mussolin
5.2. O agente público designado como Gestor de Contratos é Marcos Antônio Ferri.

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado em 20 dias após o recebimento definitivo da Nota Fiscal pelo Gestor de Contratos, através de depósito ou transferência bancária em conta corrente em nome da empresa. O documento fiscal deverá, necessariamente estar em nome da empresa fornecedora.

6.2. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line em sites oficiais.

6.3. Constatando-se, a situação de irregularidade da empresa contratada, ou havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, o pagamento ficará so- brestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularizaçãoda situação,

não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal.

6.4. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do ajuste nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

6.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, quando couber.

6.6. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos daLei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes de cada contratação (ATA) onerarão verbas a serem definidas quando da emissão de cada empenho.

8. DO PRAZO, REAJUSTAMENTO E PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

8.1. O valor do contrato é fixo e irreajustável no período contratual, ressalva-dos os casos especificados na legislação.

8.2. O contrato terá vigência pelo período de 12 meses, contados da data desua assinatura, podendo ser prorrogado por até igual período, nos termos da legislação pertinente.

8.3. Os quantitativos e prazo de vigência do contrato, em se tratando de fornecimento contínuo deverá conter a possibilidade de prorrogação, observando os artigos 105 e seguintes da Lei 14.133/2021

9. EXECUÇÃO

9.1. São obrigações da Contratante:

a) exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, por ser-vidor especialmente designado, prestando as informações necessárias e anotando em registro próprio eventuais falhas detectadas;

b) notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais falhas ou irregularidades constatadas na entrega do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

c) pagar à Contratada o valor resultante da aquisição do produto e/ou prestaçãodo serviço, no prazo e condições estabelecidas nos autos do respectivo processo, após o recebimento provisório e definitivo;

d) efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber;

e) permitir o acesso da Contratada às dependências e locais da Município de Santa Rosa de Viterbo para a execução do objeto contratado.

9.2. São obrigações da Contratada:

a) fornecer os itens constantes do objeto, conforme especificações deste Termo de Referência, normas e determinações técnicas em vigor;
b) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela fiscal do contrato, os itens entregues nos quais se verificarem vícios ou incorreções resultantes do fornecimento;
c) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento, bem como por todo e qualquer dano causado à Contratante, devendo ressarcir imediatamente,em sua integralidade os danos causados;
d) a empresa contratada deverá entregar à fiscal do contrato, juntamente com a Nota Fiscal, os seguintes documentos:
1) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
2) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
3) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
e) responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
f) comunicar ao gestor do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal que se verifique.
g) prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos;
h) não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, excetona condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilizaçãodo trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
i) manter durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação jurídica e regularidade fiscal, exigidas para a contratação;
j) executar o fornecimento contratado dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos,em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, em observância às recomendações recomendadas pela boa técnica, normas e legislação correlata.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

a. Trata-se objeto comum, podendo ser contratado mediante processo licitatório.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

a. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

a) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves; assim entendidas, aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

b) Multa de 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 10 (dez) dias. Após o décimo dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

c) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

12.2. O atraso superior a 15 (quinze) dias autorizará a CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo das penalidades previstas na Lei 14.133/21.

12.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei 14133/21.

12.4. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidosdos valores a serem pagos, observada a legislação vigente.

12.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causadospela conduta da empresa Contratada, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente.

13 - ESTIMATIVA DE PREÇOS

12.6. O custo estimado da contratação é de R$ 1.560.017,20 (um milhão, quinhentos e sessenta mil, dezessete reais e vinte centavos).

14. DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do instrumento contratual, por extrato, em conformidade com a legislação pertinente.

15. DO FORO

15.1 O foro competente para dirimir qualquer cláusula deste instrumento contra-tual é o da Comarca de Santa Rosa de Viterbo, Estado de São Paulo, sem privilégio de qualquer outro.

Rua Sete de Setembro, 398 - Centro - Santa Rosa de Viterbo - Estado de São Paulo
Caixa Postal 91 - PABX (16) 3954-8800 - Fax(16) 3954-8811 - CEP 14270-000
CNPJ 45.368.545/0001-93
URL: http:\\www.santarosa.sp.gov.br - e-mail: prefeitura@santarosa.sp.gov.br

Santa Rosa de Viterbo, 16 de julho de 2026.

Carla Irai Ferreira
Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar

Guilherme Luiz Zurlo
Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar