

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



## 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Constitui objeto do presente Termo de Referência - TR, a aquisição de **ALIMENTOS PARA EVENTOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO**, destinados a(s) **SECRETARIAS MUNICIPAIS**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

### ÓRGÃO(ÕES) INTERESSADO(S): SECRETARIAS MUNICIPAIS

1.1.1 - Os produtos serão utilizados na alimentação dos alunos matriculados na(s) EM Frei Fernando Faria, EE Dr José Maria dos Reis, CEI Aparecida Nunes Fakh, Creche Carina Castilho Varoni, projetos e formação(ões) do(s) profissional(is) da Secretaria Municipal de Educação. Palestras, reuniões, Conferências, Programas, Projetos e Serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social. Eventos comemorativos (aniversário da cidade), esportivos, organização de shows da Secretaria Municipal de Esportes, Cultura e Lazer, e demais eventos quando houver patrocinado por outras Secretarias Municipais.

1.2 - O(s) produto(s) deverá(ã) atender aos padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos no objeto, em conformidade com a legislação específica aplicável e o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90), sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem às exigibilidades, não serão aceitos e o pagamento de toda a parcela ficará suspensa, até sua regularização de forma integral.

1.3 - Entende-se por produto inadequado, aquele que apresentar-se com inferior qualidade, fora das determinações legais, em desacordo com as especificações constantes na relação de itens do objeto neste instrumento, deteriorações, diferentes da proposta apresentada, com embalagens defeituosas, perfuradas, especificações e marcas diferentes do exigido e ofertado.

### JUSTIFICATIVA TÉCNICA

1.4 - Considerando que a alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação dos alunos nas escolas por ser, em muitos casos, a única alimentação balanceada ingerida durante o dia, principalmente de áreas periféricas e famílias de baixo poder aquisitivo, cuja falta de alimentação na escola pode provocar evasão e outras consequências imensuráveis.

1.5 - Considerando que a alimentação balanceada desde a infância favorece os níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual. Uma alimentação adequada atua diretamente na melhoria do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados por deficiências nutricionais como anemia e desnutrição e evita ainda o aparecimento de obesidade, distúrbios alimentares cáries dentárias e a falta da mesma pode provocar a evasão e outras consequências.

### PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

1.6 - Diante do exposto, para aquisição de gêneros alimentícios utilizada na alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede municipal de ensino, para compor os cardápios da alimentação escolar em conformidade com a Resolução FNDE/PNAE nº 26/2013 e Resolução FNDE/PNAE nº 06/2020 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) em suas diferentes modalidades de ensino no Município de Coroados, bem como também atender os Programas e Serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria da Cultura. Encaminho o Termo de Referência com a relação dos itens e quantidades necessárias para o preparo e acompanhamento da alimentação escolar para o ano letivo.

1.7 - Garantindo alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, em cumprimento ao disposto junto ao art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988 ao disciplinar o dever da União, Estados e Municípios a garantia de atendimento em e garantia ao Direito à Alimentação Escolar adequada e saudável para todos os escolares.

1.8 - Considerando a natureza dos itens a serem adquiridos, que guardam relação entre si, respaldado em entendimento pacificado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 5.260/2011-1ª Câmara e Acórdão nº 861/2013 Plenário), e para priorizar a eficiência no Serviço Público, mostra-se pertinente a aquisição dos itens, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento.

### INDICAÇÃO DE MARCA(S) E/OU MODELO(S)

1.9 - A referência de marca(s) na especificação do objeto não se trata de indicação, mas apenas um exemplar de padrão do produto almejado. Visa uma aquisição que atenda às necessidades do Setor, em observância ao que dispõe a doutrina de Maçã Justen Filho "Não há infringência quando se elege um produto (serviço, etc.) em virtude das qualidades específicas, utilizando-se sua marca apenas com instrumento de identificação. No caso, não há preferência pela marca, mas pelo objeto. A marca é, tão somente, o meio pelo qual se individualiza o objeto que se escolheu" (Comentários à Lei de Licitações e CONTRATOS Administrativos – Maçã Justen Filho, 7ª ed., Editora Dialética, 2001).

1.10 - Este entendimento é corroborado pela Suprema Corte de Contas: "Do ponto de vista econômico, a marca facilita as transações, pois torna mais rápida a interpretação e processamento das informações pelo cliente em relação à determinada experiência com o produto, aciona ou não suas expectativas de confiança, identificação, ética, satisfação e autoexpressão, servindo como critério de redução de risco na decisão de compra." (Fabricio Daniel Nichele, Artigos "A indicação de marca na hora de elaborar a descrição do item dentro da modalidade pregão presencial", Revista TCU setembro/dezembro 2015).

1.11 - O TCU também reconheceu ser permitida menção a marca de referência no edital - como forma ou parâmetro de qualidade para facilitar a descrição do objeto – no Acórdão 113/2016 Plenário, caso em que se deve necessariamente acrescentar expressões do tipo "ou equivalente", "ou similar", "ou de melhor qualidade", podendo ainda a Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada.

## 2 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



2.1 - Os bens desta contratação são caracterizados como bem(ns) comum(ns), pois possui(em) padrões de desempenho e qualidade definidas neste instrumento, por meio de especificação(ões) usual(is) de mercado e padrão(ões) de qualidade, a teor do que dispõe o inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021.

2.2 - Constitui objeto cuja escolha pode ser feita com base nos preços ofertados, considerando que são comparáveis entre si e que não necessitam de avaliação minuciosa, por não se revestirem de grande complexidade técnica para a sua execução, bem como não se tratarem de serviço a ser feito sob encomenda.

2.3 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021 (regulamenta o disposto no art. 20 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

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

2.4 - Considerando a natureza dos itens a serem adquiridos, que guardam relação entre si, respaldado em entendimento pacificado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 5.260/2011-1ª Câmara e Acórdão nº 861/2013 Plenário), e para priorizar a eficiência no Serviço Público, mostra-se pertinente a aquisição dos itens, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento.


## 3 - PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1 - O prazo de vigência do contrato será de **12 (DOZE) MESES** contados da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021 e, poderá ser prorrogado, nos termos de artigo 84 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.2 - As quantidades foram estimadas com base nas ações praticadas em anos anteriores pelas Secretarias Municipais, trata-se de estimativa em virtude da dificuldade de se precisar o quantitativo mensal/anual de consumo por item, bem como as combinações a serem realizadas a cada pedido.

3.3 - O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## DO OBJETO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<p><b>BELISCÃO DE GOIABADA ARTESANAL PACOTE COM 1 KG;</b> CÓDIGO: 002.007.009 CÓDIGO REDUZIDO: 4664</p>  <p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO: 1.000G (±5G).</li><li>• PESO BRUTO: APROX. 1.015–1.020G.</li><li>• MATERIAL: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE (PEBD OU PP VIRGEM, ATÓXICO, GRAU ALIMENTÍCIO, APROVADO PELA ANVISA).</li><li>• DIMENSÕES: 30CM × 40CM.</li><li>• ESPESSURA: 60 MICRAS (REFORÇADA).</li><li>• QUANTIDADE: APROX. 67 A 83 UNIDADES (12–15G CADA).</li><li>• FECHAMENTO: SELAGEM TÉRMICA HERMÉTICA DUPLA.</li><li>• TIPO: EMBALAGEM SIMPLES, SEM EMBALAGEM SECUNDÁRIA.</li></ul> <p><b>1.1-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TOTALMENTE TRANSPARENTE, COM VISIBILIDADE COMPLETA DO PRODUTO.</li><li>• PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, ESMAGAMENTO E CONTAMINAÇÃO.</li><li>• PRESERVA TEXTURA, AROMA E ASPECTO ARTESANAL POR ATÉ 3 DIAS.</li><li>• PROCESSO: PRODUTO RESFRIADO → CONTAGEM E PESAGEM PRECISA → ENVASE → SELAGEM MANUAL.</li><li>• PRODUÇÃO SOB DEMANDA EM AMBIENTE HIGIENIZADO E CLIMATIZADO.</li></ul> <p><b>1.2-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA COM: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO (1KG), INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE (MÍN. 3 DIAS), LOTE E QUANTIDADE APROXIMADA.</li><li>• ALERTA: "CONTÉM GLÚTEN".</li></ul>	QUILO	655

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



- ARMAZENAMENTO: 15–25°C, LOCAL SECO E PROTEGIDO DA LUZ.
- CONFORMIDADE: RDC 91/2001, RDC 429/2020, RDC 216/2004 E PORTARIA MAPA 368/1997.

## 2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:

### 2.1-INGREDIENTES:

- O BELISCÃO DE GOIABADA É ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE, SELECIONADOS COM RIGOR PARA GARANTIR PUREZA, FRESER ADIÇÃO DE BRANQUEADORES OU MELHORADORES ARTIFICIAIS, PROPORCIONANDO ESTRUTURA FIRME E TEXTURA LEVE À MASSA.

### 2.1.2-MANTEIGA:

- MANTEIGA PURA DE ORIGEM ANIMAL (GORDURA LÁCTEA MÍNIMA DE 80 %), FRESCA E SEM SAL, OBTIDA POR BATIMENTO TRADICIONAL, RICA EM SABOR CREMOSO E AROMA NATURAL DE LEITE, SEM ADITIVOS OU SUBSTITUTOS VEGETAIS.

### 2.1.3-AÇÚCAR:

- AÇÚCAR REFINADO CRISTAL DE PRIMEIRA LINHA, 100 % PURO, EXTRAÍDO DE CANA-DE-AÇÚCAR SELECIONADA, SEM IMPUREZAS OU UMIDADE EXCESSIVA, RESPONSÁVEL PELO EQUILÍBRIO DOCE SUAVE E PELA COR DOURADA NATURAL DURANTE A COCCÃO.

### 2.1.4-GOIABADA:

- GOIABADA CREMOSA EM PASTA DE EXCELÊNCIA, PRODUZIDA COM GOIABAS VERMELHAS MADURAS E SELECIONADAS, COZIDA LENTAMENTE ATÉ ALCANÇAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E BRILHANTE, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AÇÚCARES REFINADOS EXTRAS, PRESERVANDO O SABOR INTENSO E FRUTADO DA FRUTA.

### 2.1.5-TRATA-SE DE UMA BOLACHA AMANTEIGADA RECHEADA COM GOIABADA, ELABORADA COM INGREDIENTES DE 1º QUALIDADE.

- CONTÉM GLÚTEN PROVENIENTE DA FARINHA DE TRIGO.

### 2.2-CARACTERÍSTICAS:

- BORDAS BELISCADAS MANUALMENTE, COM ACABAMENTO CASEIRO.
- PRODUÇÃO ARTESANAL INDIVIDUAL, COM FORMATO UNIFORME E RECHEIO BEM VEDADO.
- PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.
- CONSUMO DIRETO DA EMBALAGEM, EM TEMPERATURA AMBIENTE.
- FABRICADO SEM CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS.
- SABOR E AROMA NATURAIS DE MANTEIGA E GOIABADA.
- PRODUZIDO COM RIGOROSO CONTROLE DE HIGIENE E AUSÊNCIA DE IMPUREZAS.

### 2.3 – ASPECTOS SENSORIAIS:

#### 2.3.1 – APARÊNCIA:

- FORMATO UNIFORME COM BORDAS BELISCADAS ARTESANAIS.
- MASSA HOMOGÊNEA E RECHEIO CENTRALIZADO.

#### 2.3.2 – COR:

- MASSA DOURADA CLARA E UNIFORME.
- RECHEIO AVERMELHADO CARACTERÍSTICO DA GOIABADA.

#### 2.3.3 – ODOR:

- AROMA SUAVE DE MANTEIGA FRESCA E GOIABADA NATURAL.

#### 2.3.4 – TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

- MASSA CROCANTE E LEVEMENTE QUEBRADIÇA.
- RECHEIO MACIO, CREMOSO E ÚMIDO.

#### 2.3.5 – SABOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO:

- SABOR DOCE EQUILIBRADO DE MANTEIGA E GOIABADA PURA.

#### 2.3.6 – ZERO AUTOMAÇÃO:

- PRODUÇÃO 100% ARTESANAL, COM ACABAMENTO ÚNICO EM CADA PEÇA.

#### 2.3.7 – INSPEÇÃO:

- INSPEÇÃO INDIVIDUAL DE APARÊNCIA E INTEGRIDADE.
- APENAS PEÇAS APROVADAS SÃO EMBALADAS.
- CONTROLE RIGOROSO DE HIGIENE E TEMPERATURA.

### 2.4 – PRAZO DE VALIDADE:

- VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS APÓS A ENTREGA.
- PRAZO REDUZIDO DEVIDO À AUSÊNCIA DE CONSERVANTES.
- CONSUMO RECOMENDADO EM ATÉ 48 HORAS PARA MELHOR FRESCOR.

## 3-REQUISITOS DE QUALIDADE:

### 3.1 – REQUISITOS DE IDENTIDADE E COMPOSIÇÃO:

- PRODUTO ENQUADRADO COMO BISCOITO/BOLACHA CONFORME RDC Nº 711/2022.
- PRODUZIDO COM FARINHA, MANTEIGA, AÇÚCAR E GOIABADA NATURAIS.
- INGREDIENTES DECLARADOS EM ORDEM DECRESCENTE.
- RECHEIO CENTRALIZADO E VEDADO ARTESANALMENTE.
- AUSÊNCIA TOTAL DE ADITIVOS QUÍMICOS E CONSERVANTES.
- CONTÉM GLÚTEN CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL.
- ATENDE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA.

### 3.2 – REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

- PRODUTO ENQUADRADO COMO PANIFICAÇÃO NÃO ESTÁVEL À TEMPERATURA AMBIENTE.
- SALMONELLA AUSENTE EM 25 G.
- BACILLUS CEREUS DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<ul style="list-style-type: none"><li>• ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA CONTROLADOS.</li><li>• ESCHERICHIA COLI DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS.</li><li>• BOLORES E LEVEDURAS CONTROLADOS POR HIGIENE E ASSADURA.</li><li>• CONTROLE PREVENTIVO CONTRA LISTERIA MONOCYTOGENES.</li><li>• PRODUÇÃO COM INSPEÇÃO DIÁRIA E POSSÍVEIS ANÁLISES LABORATORIAIS.</li></ul> <p><b>3.3 – REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE UMIDADE PARA GARANTIR CROCÂNCIA E MACIEZ.</li><li>• ATIVIDADE DE ÁGUA INFERIOR A 0,85 PARA SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.</li><li>• ACIDEZ NATURAL E CONTROLADA.</li><li>• AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• CINZAS E PROTEÍNAS DENTRO DOS PADRÕES NATURAIS.</li><li>• CONTROLE POR PESAGEM, ASSADURA E RESFRIAMENTO ADEQUADOS.</li></ul> <p><b>3.4 – REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA, COR, ODORES, TEXTURA E SABOR DENTRO DOS PADRÕES ARTESANAIS.</li><li>• MASSA CROCANTE COM RECHEIO CREMOSO E EQUILIBRADO.</li></ul> <p><b>3.5 – REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM ATÓXICA APROVADA PELA ANVISA.</li><li>• ROTULAGEM COMPLETA COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS.</li><li>• INDICAÇÃO DE CONTÉM GLÚTEN E PRAZO DE VALIDADE.</li><li>• ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO E TEMPERATURA AMBIENTE.</li></ul> <p><b>3.6 – REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, APPCC E SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUÇÃO ARTESANAL CONFORME RDC Nº 216/2004 E ABNT NBR 15635.</li><li>• APLICAÇÃO DE POPS PARA HIGIENE E MANIPULAÇÃO.</li><li>• CONTROLE APPCC NOS PROCESSOS CRÍTICOS.</li><li>• RASTREABILIDADE TOTAL DOS LOTES E INGREDIENTES.</li><li>• TREINAMENTO CONTÍNUO E AUDITORIAS INTERNAS.</li></ul> <p><b>3.7 – REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE E FISCALIZAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONFORMIDADE COM ANVISA, MAPA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</li><li>• AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS.</li><li>• VALIDADE DE 3 DIAS GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE.</li><li>• CONTROLE RIGOROSO EM TODOS OS LOTES PRODUZIDOS.</li><li>• ATENDIMENTO COMPROVÁVEL POR ANÁLISES LABORATORIAIS.</li></ul> <p><b>3.8 – CERTIFICAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ATENDIMENTO ÀS LEGISLAÇÕES E NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</li><li>• PRODUÇÃO EM INSTALAÇÕES REGISTRADAS E FISCALIZADAS.</li><li>• IMPLEMENTAÇÃO DE BPF, APPCC E CONTROLE DE ALERGÊNICOS.</li><li>• RASTREABILIDADE TOTAL E GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>4.1-MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ENQUADRADO NAS NORMAS DA ANVISA PARA PANIFICAÇÃO ARTESANAL.</li><li>• PRODUÇÃO COM CONTROLE SANITÁRIO, HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1.1 – RDC Nº 216/2004 – BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE HIGIENE PESSOAL, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.</li><li>• CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA, MATÉRIAS-PRIMAS E PROCESSOS.</li><li>• IMPLEMENTAÇÃO DE POPS E MANUAL DE BOAS PRÁTICAS.</li><li>• TREINAMENTO OBRIGATORIO DOS MANIPULADORES.</li></ul> <p><b>4.1.2 – RDC Nº 711/2022 – REQUISITOS SANITÁRIOS PARA BISCOITOS E PÃES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINIÇÃO LEGAL DO PRODUTO COMO BISCOITO/BOLACHA RECHEADA.</li><li>• EXIGÊNCIA DE INGREDIENTES DECLARADOS E PADRÕES SANITÁRIOS.</li><li>• CONTROLE DE ADITIVOS E IDENTIDADE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.1.3 – RDC Nº 724/2022 E IN Nº 161/2022 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CLASSIFICAÇÃO COMO PRODUTO DE PANIFICAÇÃO NÃO ESTÁVEL.</li><li>• CONTROLE DE SALMONELLA, E. COLI, BOLORES E OUTROS MICRORGANISMOS.</li><li>• ATENDIMENTO AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS LEGAIS.</li></ul> <p><b>4.1.4 – RDC Nº 275/2002 – POPS E VERIFICAÇÃO DE BPF:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTRO DOCUMENTADO DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO.</li><li>• MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS DE CONTROLE.</li><li>• ATENDIMENTO ÀS NORMAS DE ROTULAGEM E VALIDADE.</li><li>• DECLARAÇÃO OBRIGATORIA DE “CONTÉM GLÚTEN”.</li></ul> <p><b>4.1.5 – APLICAÇÃO DAS NORMAS AO BELISCÃO DE GOIABADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUÇÃO ARTESANAL EM PEQUENOS LOTES COM PROCESSO MANUAL.</li><li>• CONTROLE DE HIGIENE, TEMPERATURA E RASTREABILIDADE.</li><li>• ASSADURA E VALIDADE CURTA GARANTEM SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.</li><li>• ROTULAGEM COMPLETA COM ALERTAS E PRAZO DE CONSUMO.</li><li>• AUDITORIAS INTERNAS E POSSIBILIDADE DE ANÁLISES LABORATORIAIS.</li></ul> <p><b>4.2 – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FISCALIZAÇÃO COMPLEMENTAR PARA INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL.</li><li>• DISPENSA DE SIF PARA PRODUÇÃO ARTESANAL LOCAL.</li><li>• APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E CONTROLE SANITÁRIO.</li></ul> <p><b>4.2.1 – PORTARIA Nº 368/1997 – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS:</b></p>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DA MANTEIGA QUANTO À ORIGEM E QUALIDADE.</li><li>• RASTREABILIDADE DOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL.</li><li>• PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA E REGISTRO DE INSUMOS.</li><li>• HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DAS INSTALAÇÕES.</li></ul> <p>4.2.2 – NORMAS COMPLEMENTARES PARA DERIVADOS LÁCTEOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UTILIZAÇÃO DE MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE E ORIGEM APROVADA.</li><li>• ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO MAPA.</li><li>• DISPENSA DE REGISTRO MAPA PARA PRODUÇÃO ARTESANAL DE CURTA VALIDADE.</li></ul> <p>4.2.3 – APLICAÇÃO DA PORTARIA MAPA Nº 368/1997:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INSPEÇÃO DE CADA LOTE DE MANTEIGA RECEBIDO.</li><li>• CONTROLE DE TEMPERATURA, ORIGEM E SELOS DE INSPEÇÃO.</li><li>• RASTREABILIDADE TOTAL DA CADEIA DE FORNECIMENTO.</li><li>• CONFORMIDADE CONJUNTA COM ANVISA E MAPA.</li><li>• GARANTIA DE SEGURANÇA SANITÁRIA E QUALIDADE ARTESANAL.</li></ul>		
2	<p>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO ARTESANAL PACOTE COM 100G; CÓDIGO: 002.001.129 CÓDIGO REDUZIDO: 4665</p>   <p><b>1- EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO: 100G (±2G).</li><li>• PESO BRUTO: APROX. 105–107G.</li><li>• MATERIAL: SACO DE POLIETILENO GRAU ALIMENTÍCIO (PEAD MULTICAMADAS OU PEBD COEXTRUDADO, VIRGEM, ATÓXICO, APROVADO PELA ANVISA).</li><li>• DIMENSÕES: 15CM × 22CM (STAND-UP OU FLAT POUCH COM FUNDO REFORÇADO).</li><li>• ESPESSURA: 60–80 MICRAS.</li><li>• QUANTIDADE: APROX. 35 A 40 UNIDADES (2,5–2,8G CADA).</li><li>• FECHAMENTO: SELAGEM TÉRMICA HERMÉTICA DUPLA.</li><li>• TIPO: EMBALAGEM SIMPLES, LEVE, HIGIÊNICA E PROJETADA PARA PRODUTOS CROCANTES DE LONGA VALIDADE (ATÉ 6 MESES).</li></ul> <p><b>1.1-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TOTALMENTE TRANSPARENTE, COM VISIBILIDADE COMPLETA DOS BISCOITOS.</li><li>• ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA (SUPOUTA ATÉ 2KG E QUEDAS DE ATÉ 1M).</li><li>• PROTEÇÃO CONTRA OXIGÊNIO, UMIDADE E LUZ (AW &lt; 0,60).</li><li>• PRESERVA CROCÂNCIA, AROMA E QUALIDADE POR ATÉ 6 MESES.</li><li>• ISENTO DE ESTUFAMENTO, MOFO OU CONDENSAÇÃO INTERNA.</li><li>• PROCESSO: INSPEÇÃO → PESAGEM PRECISA → ENVASE → TESTE DE INTEGRIDADE → SELAGEM MANUAL.</li><li>• VEDAÇÃO 100% HERMÉTICA COM BARRA DE LACRE CONTÍNUA (1,5CM).</li></ul> <p><b>1.2-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA (8CM × 10CM) COM: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO (100G), INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E POR UNIDADE).</li><li>• DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE (MÍN. 6 MESES).</li><li>• LOTE E QUANTIDADE APROXIMADA (35–40 UNIDADES).</li><li>• ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN”.</li><li>• INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO CONFORME NORMAS VIGENTES.</li><li>• CONFORMIDADE: RDC 91/2001, RDC 216/2004 E RDC 724/2022.</li></ul> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <p><b>2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BISCOITO DE POLVILHO SALGADO PRODUZIDO COM INGREDIENTES SELECIONADOS DE ALTA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, SEGURANÇA, LEVEZA E CROCÂNCIA.</li></ul> <p><b>2.1.1-POLVILHO AZEDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• POLVILHO AZEDO PREMIUM OBTIDO DA FERMENTAÇÃO NATURAL DA MANDIOCA, RESPONSÁVEL PELA LEVEZA, EXPANSÃO E TEXTURA CROCANTE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2.1.2-GORDURA VEGETAL HIDROGENADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• GORDURA VEGETAL 100 % VEGETAL, SEM GORDURAS TRANS, UTILIZADA PARA GARANTIR CROCÂNCIA, ESTABILIDADE E QUALIDADE DO BISCOITO.</li></ul>	PACOTE	6100

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p><b>2.1.3-OVOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OVOS FRESCOS DE ALTA QUALIDADE, RICOS EM PROTEÍNAS, UTILIZADOS PARA MELHORAR A ESTRUTURA E TEXTURA DA MASSA.</li></ul> <p><b>2.1.4-SAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SAL REFINADO DE ALTA PUREZA, RESPONSÁVEL PELO SABOR SALGADO EQUILIBRADO E CARACTERÍSTICO DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2.1.5-FARINHA INTEGRAL DE SOJA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA INTEGRAL DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, RICA EM PROTEÍNAS E FIBRAS, QUE AGREGA VALOR NUTRICIONAL E MANTÉM O PRODUTO LIVRE DE GLÚTEN.</li></ul> <p><b>2.1.6-CORANTE NATURAL DE URUCUM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CORANTE NATURAL VEGETAL EXTRAÍDO DO URUCUM, UTILIZADO PARA REALÇAR A COLORAÇÃO DOURADA NATURAL DO BISCOITO.</li><li>• BISCOITO DE POLVILHO SALGADO EM EMBALAGEM DE 100 G, PRODUZIDO COM POLVILHO AZEDO E FARINHA INTEGRAL DE SOJA, GARANTINDO QUALIDADE E SABOR ARTESANAL.</li><li>• NÃO CONTÉM GLÚTEN.</li><li>• NÃO CONTÉM LACTOSE.</li><li>• SEM GORDURAS TRANS.</li></ul> <p><b>2.2-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p><b>2.2.1-PRONTO PARA O CONSUMO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DISPENSANDO PREPARO, AQUECIMENTO OU QUALQUER PROCESSAMENTO ADICIONAL.</li></ul> <p><b>2.2.2-ALIMENTO ASSADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BISCOITO PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE POR ASSADURA CONTROLADA, GARANTINDO CROCÂNCIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS.</li></ul> <p><b>2.2.3-A BASE DE FARINHA DE SOJA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ELABORADO COM FARINHA INTEGRAL DE SOJA E POLVILHO AZEDO, PROPORCIONANDO LEVEZA, VALOR NUTRICIONAL E TEXTURA TRADICIONAL.</li></ul> <p><b>2.2.4-CROCANTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APRESENTA TEXTURA LEVE, AERADA E CROCANTE, MANTENDO A QUALIDADE DURANTE TODO O PRAZO DE VALIDADE.</li></ul> <p><b>2.2.5-PREPARADA COM SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO SOMENTE COM INGREDIENTES E SUBSTÂNCIAS AUTORIZADAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li></ul> <p><b>2.2.6-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FABRICADO SEM CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>2.2.7-SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• POSSUI SABOR E AROMA NATURAIS E CARACTERÍSTICOS DO POLVILHO SALGADO, SEM ALTERAÇÕES OU ODORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.2.8-AUSENTE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO SOB RIGOROSO CONTROLE DE HIGIENE, GARANTINDO AUSÊNCIA DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.2.9-NÃO CONTÉM GLÚTEN, LACTOSE E GORDURAS TRANS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO TOTALMENTE LIVRE DE GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.</li><li>• NÃO CONTÉM LACTOSE: ELABORADO SEM INGREDIENTES LÁCTEOS, GARANTINDO AUSÊNCIA TOTAL DE LACTOSE.</li><li>• SEM GORDURAS TRANS: PRODUTO COM ZERO GORDURAS TRANS, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA.</li></ul> <p><b>2.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <p><b>2.3.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BISCOITOS UNIFORMES, LEVES E ARTESANAIS, COM FORMATO REGULAR E SUPERFÍCIE HOMOGÊNEA.</li></ul> <p><b>2.3.2-COR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COLORAÇÃO AMARELA DOURADA CLARA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTO.</li></ul> <p><b>2.3.3-ODOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AROMA SUAVE E AGRADÁVEL DE POLVILHO ASSADO, SEM ODORES ESTRANHOS OU OXIDADOS.</li></ul> <p><b>2.3.4-TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TEXTURA EXTREMAMENTE CROCANTE, LEVE E AERADA, COM QUEBRA SECA E AGRADÁVEL.</li></ul> <p><b>2.3.5-SABOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO DE POLVILHO SALGADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SABOR SALGADO EQUILIBRADO, COM NOTAS LEVEMENTE TOSTADAS E CARACTERÍSTICAS DO POLVILHO AZEDO.</li></ul> <p><b>2.4-PRAZO DE VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO E PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ.</li><li>• A ESTABILIDADE DO PRODUTO É GARANTIDA PELO PROCESSO DE ASSADURA, BAIXA UMIDADE E EMBALAGEM ADEQUADA, SEM NECESSIDADE DE CONSERVANTES.</li></ul> <p><b>2.5-CERTIFICAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS DA ANVISA E MAPA, SEGUINDO AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, ROTULAGEM E BOAS PRÁTICAS DE</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<p><b>FABRICAÇÃO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO EM INSTALAÇÕES REGULARIZADAS, COM CONTROLE DE QUALIDADE, RASTREABILIDADE DOS INGREDIENTES E CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA, GARANTINDO SEGURANÇA E QUALIDADE PARA O CONSUMO.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <p><b>3.1-DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BISCOITO DE POLVILHO SALGADO CLASSIFICADO COMO BISCOITO/BOLACHA, PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO E OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS À COCÇÃO E ASSADURA.</li><li>• PRODUTO ASSADO, SEM RECHEIO, NATURALMENTE SEM GLÚTEN, LEVE, CROCANTE E COM SABOR SALGADO CARACTERÍSTICO, INDICADO PARA LANCHES E APERITIVOS.</li><li>• EMBALAGEM DE 100 G COM APROXIMADAMENTE 80 A 120 UNIDADES, CONFORME O FORMATO DO PRODUTO.</li><li>• CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS EXIGIDAS: APARÊNCIA UNIFORME, COR DOURADA, TEXTURA CROCANTE E AUSÊNCIA DE IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.2-INGREDIENTES TÍPICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, SAL, OVO E ÁGUA, PODENDO CONTER INGREDIENTES OPCIONAIS COMO FARINHA INTEGRAL DE SOJA E LECITINA DE SOJA.</li></ul> <p><b>3.2.1-ALERGÊNICOS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM (RDC Nº 26/2015):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PODE CONTER OVO, SOJA E DERIVADOS DE LEITE, CONFORME A FORMULAÇÃO.</li><li>• NÃO CONTÉM GLÚTEN.</li></ul> <p><b>3.3-TABELA NUTRICIONAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO DE 420 KCAL POR 100 G, COM PREDOMÍNIO DE CARBOIDRATOS E BAIXO TEOR DE PROTEÍNAS.</li><li>• CONTÉM CERCA DE 14 G DE GORDURAS TOTAIS, ZERO GORDURAS TRANS E TEOR ELEVADO DE SÓDIO.</li><li>• PORÇÃO SUGERIDA DE 30 G (APROXIMADAMENTE 25 UNIDADES), COM VALOR ENERGÉTICO MÉDIO DE 126 KCAL.</li></ul> <p><b>4-REQUISITOS DE QUALIDADE (OBRIGATÓRIOS POR LEI):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REQUISITOS GERAIS SANITÁRIOS: PRODUTO DEVE SER LIMPO, SECO, ISENTO DE IMPUREZAS, ODORES ESTRANHOS E SINAIS DE DETERIORAÇÃO.</li><li>• EMBALAGEM HERMÉTICA COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO.</li><li>• REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</li><li>• •UMIDADE CONTROLADA ENTRE 10 % E 12 %, GARANTINDO CROCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO.</li><li>• •AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES FÍSICOS E QUÍMICOS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</li><li>• •PRODUTO DEVE APRESENTAR PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELA ANVISA, COM AUSÊNCIA DE SALMONELLA.</li><li>• •RESULTADOS DENTRO DOS LIMITES GARANTEM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS PARA CONSUMO.</li><li>• ROTULAGEM E EMBALAGEM:</li><li>• •RÓTULO DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL, INGREDIENTES, ALÉRGENOS, LOTE, VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.</li><li>• •DEVE APRESENTAR INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO E FRESCO.</li><li>• OUTROS REQUISITOS:</li><li>• •PRODUÇÃO EM CONFORMIDADE COM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E APPCC.</li><li>• •ATENDIMENTO AOS LIMITES DE CONTAMINANTES E ÀS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.</li><li>• •QUALQUER NÃO CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA, FÍSICA OU DE ROTULAGEM TORNA O PRODUTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO.</li><li>• •DESCRIÇÃO TÉCNICA ADEQUADA PARA USO EM RÓTULOS, FICHAS TÉCNICAS E EDITAIS DE COMPRA.</li></ul> <p><b>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>5.1-MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO ATENDE À RDC Nº 711/2022 DA ANVISA, QUE ESTABELECE OS REQUISITOS SANITÁRIOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS À BASE DE AMIDOS E FÉCULAS.</li><li>• O BISCOITO DE POLVILHO É CLASSIFICADO COMO PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FÉCULAS E OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS À COCÇÃO E ASSADURA.</li><li>• O POLVILHO DE MANDIOCA É A MATÉRIA-PRIMA PRINCIPAL, ENQUADRADA COMO AMIDO/FÉCULA PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO.</li><li>• A DENOMINAÇÃO DE VENDA DEVE CONTER EXPRESSÕES COMO “BISCOITO DE POLVILHO SALGADO”, SEM DESCARACTERIZAR O PRODUTO.</li><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DE UMIDADE, ADITIVOS, CONTAMINANTES, PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E ROTULAGEM DEFINIDOS PELA ANVISA.</li><li>• A FABRICAÇÃO DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), CONFORME PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997 E RDC Nº 275/2002.</li></ul> <p><b>5.2-RDC Nº 275/2002 – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A RDC Nº 275/2002 ESTABELECE OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E OS CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>A NORMA É OBRIGATÓRIA PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE BISCOITOS DE POLVILHO.</li><li>OS POPS DEVEM SER DOCUMENTADOS, IMPLEMENTADOS E MONITORADOS PARA GARANTIR SEGURANÇA E QUALIDADE DO PRODUTO.</li><li>OS PROCEDIMENTOS OBRIGATÓRIOS INCLUEM HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DA ÁGUA, SAÚDE DOS MANIPULADORES, CONTROLE DE PRAGAS, MANEJO DE RESÍDUOS E CONTROLE DAS MATÉRIAS-PRIMAS.</li><li>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS: DEVE SER REALIZADA DE FORMA PADRONIZADA E REGISTRADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES.</li><li>CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA: A ÁGUA UTILIZADA NA PRODUÇÃO DEVE SER POTÁVEL E MONITORADA PERIODICAMENTE.</li><li>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES: MANIPULADORES DEVEM SEGUIR REGRAS DE HIGIENE, CAPACITAÇÃO E CONTROLE DE SAÚDE.</li><li>MANEJO DOS RESÍDUOS: OS RESÍDUOS DEVEM SER DESCARTADOS ADEQUADAMENTE PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES.</li><li>MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS: EQUIPAMENTOS DEVEM PASSAR POR MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO REGULAR.</li><li>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: DEVE HAVER CONTROLE PREVENTIVO CONTRA INSETOS, ROEDORES E OUTRAS PRAGAS.</li><li>SELEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: MATÉRIAS-PRIMAS E EMBALAGENS DEVEM SER INSPECIONADAS E APROVADAS ANTES DO USO.</li><li>PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS: A EMPRESA DEVE POSSUIR PROCEDIMENTO PARA RECOLHIMENTO DE LOTES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE.</li><li>A LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BPF É UTILIZADA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA INSPEÇÃO DAS INSTALAÇÕES E PROCESSOS.</li><li>O NÃO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS CONFIGURA INFRAÇÃO SANITÁRIA.</li><li>O BISCOITO DE POLVILHO DEVE SER PRODUZIDO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E COMERCIALIZADO EM CONFORMIDADE COM AS BPF E POPS.</li><li>O PRODUTO NÃO EXIGE REGISTRO PRÉVIO NA ANVISA, MAS O FABRICANTE ESTÁ SUJEITO À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.</li><li>O ATENDIMENTO À RDC Nº 711/2022, RDC Nº 275/2002 E PORTARIA Nº 326/1997 GARANTE SEGURANÇA, QUALIDADE E CONFORMIDADE LEGAL DO PRODUTO.</li></ul>		
3	<p>BOLO DE FESTA MASSA PÃO DE LÓ COM RECHEIO POR QUILO; CÓDIGO: 002.007.003 CÓDIGO REDUZIDO: 4317</p> <p>1-O SABOR SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <p style="text-align: center;"><b>BOLO DE CHOCOLATE</b>                      <b>BOLO BRANCO</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>2- EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>TIPO: BANDEJA RETANGULAR LAMINADA METÁLICA PRATA (EMBALAGEM PRIMÁRIA).</li><li>CAPACIDADE: BOLOS/TORTAS DE ATÉ 1 KG.</li><li>MATERIAL: PAPELÃO DUPLEX OU CARTÃO TRIPLEX MULTICAMADAS, ALTA GRAMATURA, COM LAMINAÇÃO METALIZADA EM AMBAS AS FACES.</li><li>CARACTERÍSTICA: DESCARTÁVEL, REICLÁVEL, ATÓXICO E APROVADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS.</li></ul> <p>2.1-MATERIAIS E RESISTÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>GRAMATURA MÍNIMA: 300 G/M<sup>2</sup>.</li><li>ESTRUTURA REFORÇADA COM ONDULAÇÃO INTERNA (ALTA RIGIDEZ).</li><li>SUPOORTA ATÉ 3 KG SEM DEFORMAÇÃO.</li><li>RESISTENTE A IMPACTOS, VIBRAÇÕES E TEMPERATURAS DE 0 °C A 40 °C.</li><li>BASE PLANA + LATERAIS ALTAS (±4 CM) PARA ESTABILIDADE DO BOLO.</li><li>MATERIAL LIVRE DE BPA, FTALATOS E METAIS PESADOS.</li><li>CONFORMIDADE: RDC 105/1999 (ANVISA), INMETRO E BPF.</li></ul> <p>2.2-ACABAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>LAMINAÇÃO METALIZADA PRATA DE ALTO BRILHO (FILME POLIÉSTER 12 MICRAS).</li><li>EFEITO ESPELHADO TIPO ALUMÍNIO.</li><li>SUPERFÍCIE UNIFORME, SEM FALHAS.</li><li>REALÇA A APRESENTAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p>2.3-PRATICIDADE E USO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>INDICADA PARA BOLOS, TORTAS, PAVÊS, DOCES E SALGADOS.</li><li>IMPERMEÁVEL (RESISTENTE À UMIDADE E GORDURA).</li><li>COMPATÍVEL COM FILME STRETCH, PVC OU TAMPETA PET.</li></ul>	QUILO	850

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• DIMENSÕES PADRÃO: 30 × 20 × 4 CM, 35 × 25 × 4,5 CM</li><li>• DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL (COLETA SELETIVA).</li><li>• REDUZ TEMPO, ÁGUA E RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>2.4-PROCESSO DE EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO POSICIONADO NA BANDEJA → PROTEÇÃO (TAMPA/FILME) → INSERÇÃO EM CAIXA EXTERNA → LACRE.</li><li>• MANIPULAÇÃO EM ÁREA LIMPA COM USO DE LUVAS E TOUCAS (BPF).</li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <p><b>3.1-INGREDIENTES:</b></p> <p><b>3.1.1-INGREDIENTES DO BOLO DE CHOCOLATE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LEITE: LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO DE ORIGEM BOVINA, RESPONSÁVEL POR PROPORCIONAR UMIDADE, MACIEZ E TEXTURA LEVE À MASSA DO PÃO DE LÓ.</li><li>• ÓLEO VEGETAL: ÓLEO VEGETAL REFINADO 100 % VEGETAL, UTILIZADO PARA GARANTIR LEVEZA, MACIEZ E MAIOR VOLUME À MASSA, SEM GORDURAS TRANS.</li><li>• FARINHA DE TRIGO: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA E TEXTURA FOFA DO PÃO DE LÓ. CONTÉM GLÚTEN.</li><li>• CACAU EM PÓ: CACAU EM PÓ 100 % PURO, RESPONSÁVEL PELA COR, AROMA E SABOR INTENSO DE CHOCOLATE DA MASSA.</li><li>• FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: FERMENTO QUÍMICO DE DUPLA AÇÃO, UTILIZADO PARA GARANTIR CRESCIMENTO UNIFORME E TEXTURA AERADA DO BOLO.</li><li>• OVOS: OVOS FRESCOS DE ALTA QUALIDADE, RESPONSÁVEIS PELA ESTRUTURA, AERAÇÃO E LEVEZA CARACTERÍSTICAS DO PÃO DE LÓ.</li><li>• AÇÚCAR: AÇÚCAR REFINADO CRISTAL UTILIZADO PARA ADOÇAR, ESTABILIZAR A MASSA E CONTRIBUIR PARA A UMIDADE E COLORAÇÃO DO BOLO.</li></ul> <p><b>3.1.1.1-O RECHEIO SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O TIPO DE RECHEIO DO BOLO DE FESTA DEVERÁ SER INFORMADO NO PEDIDO, CONFORME A NECESSIDADE DO SETOR SOLICITANTE.</li><li>• 1-CREME DE COCO:<ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO ARTESANAL À BASE DE LEITE DE COCO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E MANTEIGA, COM TEXTURA CREMOSA, SABOR NATURAL DE COCO E SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li><li>• PROPORCIONA UMIDADE, CREMOSIDADE E CONTRASTE EQUILIBRADO COM A MASSA DE CHOCOLATE.</li></ul></li><li>• 2-CREME DE ABACAXI:<ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO PRODUZIDO COM ABACAXI NATURAL, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA E AMIDO DE MILHO, COM SABOR LEVEMENTE ÁCIDO E REFRESCANTE.</li><li>• APRESENTA TEXTURA CREMOSA COM PEQUENOS PEDAÇOS DE ABACAXI E NÃO CONTÉM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS.</li></ul></li><li>• 3-CREME DE MORANGO:<ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO ARTESANAL ELABORADO COM MORANGOS FRESCOS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA E AMIDO DE MILHO.</li><li>• POSSUI COR NATURAL ROSA-AVERMELHADA, TEXTURA CREMOSA E SABOR FRUTADO QUE HARMONIZA COM A MASSA DE CHOCOLATE.</li></ul></li></ul> <p><b>3.1.1.2-COBERTURA (CHOCOLATE):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO, PREPARADA COM CHOCOLATE MEIO-AMARGO, CREME DE LEITE E MANTEIGA.</li><li>• APRESENTA COR MARROM ESCURA, TEXTURA LISA E CREMOSA, COM SABOR INTENSO E EQUILIBRADO DE CHOCOLATE.</li><li>• PRODUÇÃO ARTESANAL, SEM COBERTURAS INDUSTRIALIZADAS, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• PROPORCIONA ACABAMENTO SOFISTICADO, BRILHO E EXCELENTE APRESENTAÇÃO AO BOLO DE FESTA.</li></ul> <p><b>3.1.2-INGREDIENTES DO BOLO BRANCO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LEITE: LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO UTILIZADO PARA GARANTIR UMIDADE, MACIEZ E TEXTURA LEVE À MASSA DO PÃO DE LÓ.</li><li>• ÓLEO VEGETAL: ÓLEO VEGETAL REFINADO 100 % VEGETAL, RESPONSÁVEL POR PROPORCIONAR LEVEZA, MACIEZ E VOLUME À MASSA, SEM GORDURAS TRANS.</li><li>• FARINHA DE TRIGO: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA LEVE E AERADA DO PÃO DE LÓ. CONTÉM GLÚTEN.</li><li>• FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: FERMENTO QUÍMICO DE DUPLA AÇÃO UTILIZADO PARA GARANTIR CRESCIMENTO UNIFORME E TEXTURA FOFA DA MASSA.</li><li>• OVOS: OVOS FRESCOS DE ALTA QUALIDADE RESPONSÁVEIS PELA AERAÇÃO, ESTRUTURA E LEVEZA DO BOLO.</li><li>• AÇÚCAR: AÇÚCAR REFINADO UTILIZADO PARA ADOÇAR, ESTABILIZAR A MASSA E CONTRIBUIR PARA A UMIDADE E COLORAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>3.1.2.1-O RECHEIO SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O TIPO DE RECHEIO DO BOLO DE FESTA DEVERÁ SER INFORMADO NO PEDIDO, CONFORME A NECESSIDADE DO SETOR SOLICITANTE.</li><li>• 1-CREME DE COCO:<ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO ARTESANAL À BASE DE LEITE DE COCO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E MANTEIGA, COM TEXTURA CREMOSA, SABOR NATURAL DE COCO E SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li><li>• PROPORCIONA UMIDADE, CREMOSIDADE E CONTRASTE EQUILIBRADO COM A MASSA DE</li></ul></li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



## CHOCOLATE.

- 2-CREME DE ABACAXI:
  - RECHEIO PRODUZIDO COM ABACAXI NATURAL, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA E AMIDO DE MILHO, COM SABOR LEVEMENTE ÁCIDO E REFRESCANTE.
  - APRESENTA TEXTURA CREMOSA COM PEQUENOS PEDAÇOS DE ABACAXI E NÃO CONTÉM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS.
- 3-CREME DE MORANGO:
  - RECHEIO ARTESANAL ELABORADO COM MORANGOS FRESCOS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA E AMIDO DE MILHO.
  - POSSUI COR NATURAL ROSA-AVERMELHADA, TEXTURA CREMOSA E SABOR FRUTADO QUE HARMONIZA COM A MASSA DE CHOCOLATE.
- 4-COBERTURA (CHANTILLY):
  - CHANTILLY ARTESANAL PREPARADO COM CREME DE LEITE FRESCO, AÇÚCAR E BAUNILHA NATURAL.
  - APRESENTA COR BRANCA UNIFORME, TEXTURA AERADA, MACIA E SABOR SUAVE E EQUILIBRADO.
  - COBERTURA PRODUZIDA SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.
  - MANTÉM ESTABILIDADE E APARÊNCIA UNIFORME SOB REFRIGERAÇÃO, PROPORCIONANDO ACABAMENTO SOFISTICADO AO BOLO.
  - APLICADA DE FORMA HOMOGÊNEA SOBRE O BOLO, COM FINALIZAÇÃO DECORATIVA ARTESANAL.

### 3.2-CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

- PRONTO PARA CONSUMO: PRODUTO ENTREGUE TOTALMENTE PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.
- MASSA LEVE, FOFA E AERADA: MASSA PÃO DE LÓ COM TEXTURA MACIA, ÚMIDA E AERADA, RESULTANTE DA INCORPORAÇÃO DE AR E DA AÇÃO DO FERMENTO.
- APARÊNCIA: BOLO COM FORMATO UNIFORME, COBERTURA LISA E CAMADAS DE RECHEIO HOMOGÊNEAS.
- COR: MASSA E COBERTURA COM COLORAÇÃO UNIFORME E RECHEIOS COM CORES NATURAIS CARACTERÍSTICAS.
- ODORE: AROMA AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DOS INGREDIENTES NATURAIS UTILIZADOS.
- TEXTURA: MASSA FOFA, RECHEIOS CREMOSOS E COBERTURA MACIA, FORMANDO UM CONJUNTO HARMÔNICO.
- NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:
- PRODUZIDO SEM CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS.
- SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS, AUSENTE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS:
- PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, CONTAMINAÇÕES E ODORES INDESEJADOS.
- CONTÉM GLÚTEN: PRODUTO CONTÉM GLÚTEN DEVIDO À UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE TRIGO.
- BOLO DE FESTA ARTESANAL PREMIUM PRODUZIDO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, SEGUINDO PADRÕES RIGOROSOS DE QUALIDADE E HIGIENE..

### 4-REQUISITOS DE QUALIDADE:

- PRODUTO ELABORADO CONFORME PADRÕES DE FABRICAÇÃO ARTESANAL PREMIUM, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COM CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES LABORATORIAIS POR LOTE.

#### 4.1-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

- UMIDADE CONTROLADA PARA GARANTIR MASSA MACIA E SEGURA PARA CONSUMO.
- ATIVIDADE DE ÁGUA (AW) ADEQUADA PARA ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA SEM NECESSIDADE DE CONSERVANTES.
- PH NEUTRO QUE PRESERVA O SABOR E O EQUILÍBRIO SENSORIAL DO PRODUTO.
- TEORES DE AÇÚCARES, GORDURAS, PROTEÍNAS E FIBRAS DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE DA CONFEITARIA ARTESANAL.
- BAIXO TEOR DE CINZAS, GARANTINDO PUREZA E QUALIDADE DOS INGREDIENTES UTILIZADOS.

#### 4.2-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

- PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.
- AUSÊNCIA DE SALMONELLA, LISTERIA E COLIFORMES FECALIS EM AMOSTRAS ANALISADAS.
- CONTROLE RIGOROSO DE BOLORES, LEVEDURAS E DEMAIS MICRORGANISMOS.
- QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA GARANTIDA POR CONTROLE DE PROCESSO E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.

#### 4.3-REQUISITOS SENSORIAIS (ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS):

- APARÊNCIA:
  - COBERTURA LISA E BRILHANTE, COM CAMADAS DE MASSA E RECHEIO UNIFORMES E BEM DISTRIBUÍDAS.
  - COR: MASSA, RECHEIOS E COBERTURA COM CORES NATURAIS E UNIFORMES.
- ODORE: AROMA AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DOS INGREDIENTES NATURAIS, SEM ODORES ESTRANHOS.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• SABOR: SABOR DOCE EQUILIBRADO, COM HARMONIZAÇÃO ENTRE MASSA, RECHEIOS E COBERTURA.</li><li>• TEXTURA: MASSA LEVE E FOFA, RECHEIOS CREMOSOS E COBERTURA MACIA, SEM GRUMOS OU PARTES DURAS.</li></ul> <p><b>4.4-REQUISITOS DE SEGURANÇA E PUREZA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE ADITIVOS E COADJUVANTES TECNOLÓGICOS:</li><li>• PRODUTO ELABORADO SEM CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li><li>• AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS:</li><li>• METAIS PESADOS, PESTICIDAS E MICOTOXINAS DENTRO DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS:</li><li>• PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS E CONTAMINANTES FÍSICOS.</li><li>• ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, OVOS, LEITE E DERIVADOS.</li><li>• TRANSGÊNICOS: INGREDIENTES UTILIZADOS SÃO DE ORIGEM NÃO TRANSGÊNICA.</li></ul> <p><b>4.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E PRAZO DE VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM: EMBALAGEM ADEQUADA E SELADA, COM ROTULAGEM COMPLETA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE DE ATÉ 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 3 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE.</li><li>• PRONTO PARA CONSUMO: PRODUTO ENTREGUE TOTALMENTE FINALIZADO E PRONTO PARA SERVIR.</li></ul> <p><b>4.6-REQUISITOS GERAIS DE CONFORMIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).</li><li>• POSSUI RASTREABILIDADE COMPLETA DOS LOTES E CONTROLE DE QUALIDADE.</li><li>• ANÁLISES LABORATORIAIS REALIZADAS PARA LIBERAÇÃO COMERCIAL DE CADA LOTE.</li><li>• PRODUTO ARTESANAL PREMIUM COM PADRÃO SUPERIOR DE QUALIDADE E SEGURANÇA.</li></ul> <p><b>4.7-REQUISITOS OBRIGATÓRIOS PARA APROVAÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA E PADRÃO SENSORIAL DEVEM SER ATENDIDOS PARA APROVAÇÃO DO PRODUTO.</li><li>• QUALQUER NÃO CONFORMIDADE RESULTA NA REJEIÇÃO IMEDIATA DO LOTE PELO CONTROLE DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO, MANIPULADO, ARMAZENADO E COMERCIALIZADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA, METROLÓGICA E DE BOAS PRÁTICAS APLICÁVEIS A PRODUTOS DE CONFEITARIA PRONTOS PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>5.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS NO BRASIL.</li><li>• O BOLO DE FESTA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DE HIGIENE, SEGURANÇA ALIMENTAR, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, ROTULAGEM E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li></ul> <p><b>5.1.1-RDC Nº 216/2004 (ALTERADA PELA RDC Nº 52/2014):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO HIGIENE, CONTROLE DE TEMPERATURA, MANIPULAÇÃO E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>5.1.2-PORTARIA Nº 326/1997:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE OS REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS.</li></ul> <p><b>5.1.3-RDC Nº 12/2001 (E ATUALIZAÇÕES):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E LIMITES MÁXIMOS DE MICRORGANISMOS PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA.</li></ul> <p><b>5.1.4-RDC Nº 429/2020 (E RDC Nº 727/2022):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE AS REGRAS DE ROTULAGEM, INCLUINDO INGREDIENTES, ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.</li></ul> <p><b>5.1.5-RDC Nº 275/2002:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) PARA CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.</li><li>• AS NORMAS DA ANVISA SÃO DE CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO E SUJEITAS À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.</li></ul> <p><b>5.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS TÉCNICAS UTILIZADAS COMO REFERÊNCIA COMPLEMENTAR PARA QUALIDADE, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO NA PRODUÇÃO DE CONFEITARIA.</li></ul> <p><b>5.2.1-ABNT NBR 15635:2015:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E CONTROLES OPERACIONAIS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>• AUXILIA NO MONITORAMENTO, REGISTRO E CONTROLE DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE.</li><li>• NORMA UTILIZADA COMO REFERÊNCIA PARA AUDITORIAS E CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>5.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELO CONTROLE METROLÓGICO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS POR PESO.</li></ul> <p><b>5.3.1-PORTARIA INMETRO Nº 563/2023:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS VENDIDOS POR PESO, EXIGINDO</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p><b>BALANÇAS CERTIFICADAS E INFORMAÇÃO CLARA DE PESO E PREÇO.</b></p> <p><b>5.3.2-PORTARIA INMETRO Nº 249/2021:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE AS REGRAS PARA DECLARAÇÃO DO PESO LÍQUIDO EM EMBALAGENS E ETIQUETAS.</li></ul> <p><b>5.3.3-PORTARIA INMETRO Nº 248/2008:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE TOLERÂNCIAS DE ERRO ADMISSÍVEIS PARA PRODUTOS PRÉ-EMBALADOS COMERCIALIZADOS POR MASSA.</li></ul> <p><b>5.3.4-CONFORMIDADE METROLÓGICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ASSEGURA A EXATIDÃO DO PESO DECLARADO E A PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR.</li></ul> <p><b>5.4-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS ISO, COMO ISO 22000 E ISO 9001, POSSUEM APLICAÇÃO VOLUNTÁRIA E NÃO SÃO OBRIGATÓRIAS PARA A FABRICAÇÃO ARTESANAL DE BOLOS.</li><li>• PODEM SER UTILIZADAS COMO REFERÊNCIA COMPLEMENTAR PARA GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS..</li></ul>		
4	<p><b>BOLO EM PLACA SABOR DE ABACAXI, AIPIM, CENOURA, CHOCOLATE, CÔCO, FUBÁ, LARANJA, MESCLADO, MILHO COM 60,0CM X 40,0CM X 4,0CM SEM COBERTURA;</b> <b>CÓDIGO: 002.007.058</b> <b>CÓDIGO REDUZIDO: 9290</b></p> <p><b>1-O SABOR SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</b></p> <div data-bbox="236 745 668 958"></div> <p><b>BOLO SABOR DE CHOCOLATE</b></p> <div data-bbox="719 741 1102 958"></div> <p><b>BOLO SABOR MESCLADO</b></p> <div data-bbox="236 987 668 1200"></div> <p><b>BOLO SABOR DE CÔCO</b></p> <div data-bbox="699 987 1126 1200"></div> <p><b>BOLO SABOR DE FUBÁ</b></p> <div data-bbox="252 1227 655 1458"></div> <p><b>BOLO SABOR DE MILHO</b></p> <div data-bbox="699 1227 1126 1458"></div> <p><b>BOLO SABOR DE AIPIM</b></p> <div data-bbox="236 1487 668 1722"></div> <p><b>BOLO SABOR DE ABACAXI</b></p> <div data-bbox="699 1487 1126 1722"></div> <p><b>BOLO SABOR DE LARANJA</b></p> <div data-bbox="236 1749 668 1962"></div> <p><b>BOLO SABOR DE CENOURA</b></p> <p><b>2-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SISTEMA COMPOSTO POR: ASSADEIRA + PROTEÇÃO PLÁSTICA + ROTULAGEM.</li><li>• USO: PREPARO, TRANSPORTE E ENTREGA DO BOLO EM PLACA.</li></ul> <p><b>2.1-ASSADEIRA (FORMA):</b></p>	PLACA	1170

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO (LIGA 3003/5052) COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE PTFE (FOOD GRADE).</li><li>DIMENSÕES: 40 × 60 × 3,5 CM (±2 MM).</li><li>ALTURA DO BOLO: 3 A 4 CM.</li><li>ESPESSURA: 3 MM (DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR).</li><li>SUPERFÍCIE: LISA, BRILHANTE E 100% ANTIADERENTE.</li><li>BORDAS: REFORÇADAS (+1,5 CM).</li><li>CAPACIDADE: 4,8 A 5,2 KG DE MASSA CRUA.</li><li>PESO: APROX. 2,8 KG.</li></ul> <p><b>2.2-HIGIENIZAÇÃO (POP):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>LIMPEZA APÓS CADA USO (CONFORME RDC 216/2004 E RDC 275/2002).</li><li>ETAPAS: REMOÇÃO DE RESÍDUOS → PRÉ-LAVAGEM → LAVAGEM COM DETERGENTE NEUTRO → SANITIZAÇÃO → INSPEÇÃO.</li><li>RESULTADO: EQUIPAMENTO 100% HIGIENIZADO, SEM CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>2.3-EMBALAGEM PARA ENTREGA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE (PEBD OU PP VIRGEM, FOOD GRADE).</li><li>ESPESSURA: 50–80 MICRAS.</li><li>DIMENSÕES: 50 × 90 CM (COM FOLGA DE 5–10 CM).</li><li>FECHAMENTO: LAÇO, FITA OU SELAGEM SIMPLES.</li><li>CARACTERÍSTICAS: ALTA TRANSPARÊNCIA, FLEXÍVEL E RESISTENTE.</li><li>FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, POEIRA, ODORES E IMPACTOS LEVES, COM VISIBILIDADE TOTAL DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2.4-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ETIQUETA (≈ 8 × 10 CM) FIXADA NO SACO.</li><li>INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO (“BOLO EM PLACA 40 × 60 CM”), INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL.</li><li>DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN”.</li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>BOLO RETANGULAR EM PLACA DE GRANDES DIMENSÕES, ASSADO EM FORMA DE AÇO INOX COM ALTURA EXATA E UNIFORME DE 4,0 CM, PESO APROXIMADO DE 8 A 10 KG (CONFORME SABOR), SEM QUALQUER COBERTURA OU RECHEIO.</li><li>A MASSA É ASSADA DIRETAMENTE NA FORMA, RESULTANDO EM SUPERFÍCIE SUPERIOR LIGEIRAMENTE DOURADA E UNIFORME, LATERAIS RETAS E BEM DEFINIDAS, BASE PLANA E MIOLO HOMOGÊNEO EM TODA A EXTENSÃO DE 60,0 CM X 40,0 CM.</li><li>IDEAL PARA CORTE EM PORÇÕES RETANGULARES, MONTAGEM DE BOLOS, POR QUILO.</li><li>ELABORADO COM MISTURA PARA BOLO DE ALTA QUALIDADE, SEGUINDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COM TEXTURA LEVE, FOFA E AERADA CARACTERÍSTICA DE PÃO DE LÓ/PLACA, PRONTO PARA CONSUMO OU FINALIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.1-INGREDIENTES:</b></p> <p><b>3.1.1-BOLO DE CHOCOLATE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTES E CORANTE CARAMELO IV.</li><li>APRESENTA COR MARROM-CHOCOLATE INTENSA, MIOLO FINO E UNIFORME, ODOR MARCANTE DE CHOCOLATE E SABOR EQUILIBRADO COM LEVE TOQUE AMARGO.</li><li>TEXTURA LEVE, MACIA, ÚMIDA E AERADA, COM COCÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA A PLACA 60X40X4 CM.</li></ul> <p><b>3.1.2-BOLO DE MESCLADO CHOCOLATE + BAUNILHA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ELABORADO COM MASSAS DE CHOCOLATE E BAUNILHA À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, CACAU, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTES.</li><li>POSSUI APARÊNCIA MARMORIZADA COM VEIOS CLAROS E ESCUROS DISTRIBUÍDOS UNIFORMEMENTE.</li><li>APRESENTA ODOR HARMONIOSO DE BAUNILHA E CHOCOLATE, SABOR SUAVE E TEXTURA EXTREMAMENTE FOFA E AERADA.</li></ul> <p><b>3.1.3-BOLO DE COCO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTE DE COCO.</li><li>POSSUI COR BRANCA CREMOSA, MIOLO MACIO E ODOR INTENSO DE COCO.</li><li>SABOR DOCE E CREMOSO, COM TEXTURA LEVE, FOFA E LEVEMENTE ÚMIDA.</li></ul> <p><b>3.1.4-BOLO DE MILHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, CREME DE MILHO, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS E AROMATIZANTES.</li><li>APRESENTA COR AMARELO VIVO, ODOR MARCANTE DE MILHO VERDE E SABOR CREMOSO E SUAVE.</li><li>TEXTURA FOFA, MACIA E ÚMIDA, COM COCÇÃO UNIFORME EM TODA A PLACA.</li></ul> <p><b>3.1.5-BOLO DE AIPIM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTES.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• APRESENTA COR CLARA, MIOLO DENSO E AERADO, COM ODOR SUAVE CARACTERÍSTICO DE APIIM.</li><li>• POSSUI TEXTURA MACIA, CREMOSA E LEVEMENTE ELÁSTICA, PRESERVANDO A UMIDADE NATURAL.</li></ul> <p><b>3.1.6-BOLO DE ABACAXI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTE DE ABACAXI.</li><li>• APRESENTA COR AMARELO-DOURADA, ODOR FRUTADO E SABOR DOCE COM LEVE ACIDEZ.</li><li>• TEXTURA LEVE, FOFA E SUCULENTA, COM DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DO SABOR.</li></ul> <p><b>3.1.7-BOLO DE LARANJA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTE DE LARANJA.</li><li>• POSSUI COR AMARELO-ALARANJADA, ODOR CÍTRICO INTENSO E SABOR REFRESCANTE DE LARANJA.</li><li>• TEXTURA LEVE, FOFA E ÚMIDA, COM COCÇÃO UNIFORME E PRESERVAÇÃO DO AROMA.</li></ul> <p><b>3.1.8-BOLO DE CENOURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CENOURA DESIDRATADA, FERMENTOS, AROMATIZANTES E CORANTES.</li><li>• APRESENTA COR LARANJA-DOURADA, ODOR CARACTERÍSTICO DE CENOURA ASSADA E SABOR SUAVE E DOCE.</li><li>• TEXTURA MACIA, FOFA E ÚMIDA, COM MIOLO AERADO E LEVE DENSIDADE NATURAL.</li></ul> <p><b>3.1.9-BOLO DE FUBÁ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, CREME DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, ERVA-DOCE, FERMENTOS E AROMATIZANTES.</li><li>• APRESENTA COR AMARELO-CLARO, ODOR CASEIRO DE FUBÁ E MILHO, COM DESTAQUE PARA A ERVA-DOCE.</li><li>• POSSUI SABOR TRADICIONAL DE FUBÁ, TEXTURA MACIA E LEVEMENTE GRANULADA, COM BORDAS SUAVEMENTE CROCANTES.</li></ul> <p><b>3.2-ALÉRGENOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN DEVIDO À PRESENÇA DE FARINHA DE TRIGO, SENDO IMPRÓPRIO PARA CELÍACOS OU PESSOAS COM SENSIBILIDADE AO GLÚTEN.</li><li>• PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E AVEIA.</li><li>• TODOS OS SABORES SÃO PRODUZIDOS COM MISTURAS PREMIUM, ASSADOS ARTESANALMENTE, SEM COBERTURA OU RECHEIO, MANTENDO TEXTURA MACIA E QUALIDADE SENSORIAL.</li></ul> <p><b>3.3-DIMENSÕES DA PLACA DO BOLO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO ASSADO EM FORMA RETANGULAR INDUSTRIAL ANTIADERENTE, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 60 CM X 40 CM E ALTURA ENTRE 3 E 4 CM.</li><li>• POSSUI SUPERFÍCIE PLANA, BORDAS RETAS E FORMATO UNIFORME, FACILITANDO CORTE, EMBALAGEM E TRANSPORTE.</li><li>• PERMITE CORTE EM ATÉ 24 PORÇÕES PADRONIZADAS DE 10 CM X 10 CM.</li></ul> <p><b>3.4-PESO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VOLUME APROXIMADO DE 9.600 CM<sup>3</sup>, COM PESO FINAL ENTRE 4,5 KG E 5,0 KG, CONFORME O SABOR E A UMIDADE DA MASSA.</li></ul> <p><b>3.5-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p><b>3.5.1-PRONTO PARA O CONSUMO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO TOTALMENTE ASSADO, RESFRIADO E EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO SEM NECESSIDADE DE PREPARO ADICIONAL.</li></ul> <p><b>3.5.2-SEM RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FORMADO POR CAMADA ÚNICA DE MASSA HOMOGÊNEA, SEM RECHEIOS, COBERTURAS OU CAMADAS INTERNAS.</li></ul> <p><b>3.5.3-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA LEVE DE BAIXA DENSIDADE, COM TEXTURA LEVE E DE FÁCIL DIGESTÃO, RESULTANTE DO EQUILÍBRIO ENTRE INGREDIENTES E FERMENTAÇÃO.</li><li>• MASSA FOFA E AERADA: MIOLO COM ALVÉOLOS UNIFORMES, TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E AERADA, MANTENDO ESTRUTURA FIRME AO CORTE.</li><li>• PREPARADA COM SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO: PRODUZIDO COM INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.</li></ul> <p><b>3.5.4-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIVRE DE CONSERVANTES, ESTABILIZANTES, ESPESSANTES E OUTROS ADITIVOS TECNOLÓGICOS NÃO DECLARADOS.</li><li>• SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS: APRESENTA APENAS SABOR E AROMA NATURAIS DO BOLO, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, RANÇO OU MOFO.</li><li>• AUSENTE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS: PRODUTO INSPECIONADO E LIVRE DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU CONTAMINANTES FÍSICOS.</li></ul> <p><b>3.5.5-TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TEXTURA MACIA, FOFA, LEVEMENTE ELÁSTICA E ÚMIDA, COM CROSTA FINA E DESINTEGRAÇÃO SUAVE AO MORDER.</li><li>• SABOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO DE BOLO: SABOR DOCE EQUILIBRADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ EXCESSIVA, COM FINALIZAÇÃO LIMPA E AGRADÁVEL.</li></ul> <p><b>3.6-PRAZO DE VALIDADE:</b></p>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



- O BOLO EM PLACA POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS APÓS A FABRICAÇÃO, COM DATA E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO INDICADAS NA EMBALAGEM.
- A VALIDADE É DEFINIDA COM BASE EM ESTUDOS DE SHELF-LIFE, CONSIDERANDO A FORMULAÇÃO SEM CONSERVANTES E O PROCESSO DE ASSAMENTO COMPLETO.
- O PRODUTO MANTÉM QUALIDADE SENSORIAL, FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA QUANDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO, PROTEGIDO E EM TEMPERATURA MÁXIMA DE 25°C.
- APÓS O PRAZO INDICADO, PODE OCORRER RESSECAMENTO, ALTERAÇÃO DE TEXTURA E DESENVOLVIMENTO DE BOLORES E LEVEDURAS.
- O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO ENTRE 2°C E 8°C PODE ESTENDER A CONSERVAÇÃO PARA ATÉ 5 DIAS, SEM GARANTIA DO FABRICANTE.
- O PRAZO DE VALIDADE É ESTABELECIDO PELO FABRICANTE EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO.

### 3.7-CERTIFICAÇÕES:

- O PRODUTO ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E REGULAMENTARES DA ANVISA, VIGILÂNCIAS SANITÁRIAS ESTADUAIS/MUNICIPAIS E, QUANDO APLICÁVEL, DO MAPA.
- O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE E OPERAR SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA.
- ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS RDCs ANVISA Nº 216/2004 E Nº 724/2022, IN Nº 161/2022, REGRAS DE ROTULAGEM E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).
- ADOTA CONTROLES DE QUALIDADE COMO APPCC/HACCP, RASTREABILIDADE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
- O PRODUTO É ISENTO DE REGISTRO SANITÁRIO OBRIGATÓRIO NA ANVISA, CONFORME RDC Nº 27/2010.
- POSSUI ANÁLISES LABORATORIAIS ACREDITADAS PELO INMETRO, COMPROVANDO CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL.

### 4-REQUISITOS DE QUALIDADE:

- O BOLO ATENDE A TODOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE, GARANTINDO SEGURANÇA, INTEGRIDADE SENSORIAL E CONFORMIDADE TÉCNICO-LEGAL. OS REQUISITOS SÃO DIVIDIDOS EM CATEGORIAS E CUMPRIDOS RIGOROSAMENTE:

#### 4.1-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

- UMIDADE FINAL ENTRE 22% E 28% (GARANTE MACIEZ SEM EXCESSO DE UMIDADE), PH ENTRE 5,5 E 6,5 (EQUILÍBRIO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ÁCIDOS), ATIVIDADE DE ÁGUA (AW)  $\leq 0,92$  (CONTROLE DE CRESCIMENTO MICROBIANO), DENSIDADE DA MASSA ENTRE 0,45 G/CM<sup>3</sup> E 0,55 G/CM<sup>3</sup>, AUSÊNCIA DE METAIS PESADOS OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS (CONFORME RDC ANVISA ESPECÍFICA) E AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU ADITIVOS NÃO DECLARADOS.

- 4.2-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 724/2022 E IN Nº 161/2022 PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO/BOLOS ESTÁVEIS À TEMPERATURA AMBIENTE, SEM RECHEIO):

- SALMONELLA SP./25 G: AUSENTE (N=5, C=0);
- BACILLUS CEREUS PRESUNTIVO/G: M=10<sup>2</sup>, M=10<sup>3</sup> (N=5, C=1);
- ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/G: M=10<sup>2</sup>, M=10<sup>3</sup> (N=5, C=1);
- ESCHERICHIA COLI/G: M=10<sup>1</sup>, M=10<sup>2</sup> (N=5, C=2);
- BOLORES E LEVEDURAS/G: M=5x10<sup>2</sup>, M=10<sup>4</sup> (N=5, C=1);
- AUSÊNCIA DE PATÓGENOS COMO LISTERIA MONOCYTOGENES (NÃO APLICÁVEL A PRODUTOS COM VIDA ÚTIL <5 DIAS OU AW BAIXA, MAS MONITORADO).
- TODAS AS ANÁLISES SÃO REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO, COM RESULTADOS "QUALIDADE ACEITÁVEL" EM 100% DOS LOTES.

#### 4.3-REQUISITOS SENSORIAIS:

- CONFORME DESCRITOS ANTERIORMENTE (APARÊNCIA UNIFORME, COR DOURADA NATURAL, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BANANA CARMELIZADA, TEXTURA FOFA AERADA), SEM DESVIOS, SABORES/ODOR ESTRANHOS OU PERDA DE CARACTERÍSTICAS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE.

#### 4.4-REQUISITOS DE PUREZA E COMPOSIÇÃO:

- AUSENTE DE QUALQUER IMPUREZA, CORPO ESTRANHO OU ELEMENTO ESTRANHO; CONTÉM GLÚTEN (DECLARADO); PREPARADO EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTES PERMITIDOS E SUBSTÂNCIAS NATURAIS;
- AUSÊNCIA TOTAL DE ADITIVOS, COADJUVANTES TECNOLÓGICOS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS; CONFORMIDADE COM TOLERÂNCIAS DE ROTULAGEM E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL.

#### 4.5-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE:

- RASTREABILIDADE TOTAL, CONTROLE DE PROCESSO EM TODAS AS ETAPAS (DESDE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA ATÉ EXPEDIÇÃO), AUDITORIAS INTERNAS DE BPF, TREINAMENTO CONTÍNUO DE MANIPULADORES E APROVAÇÃO EM INSPEÇÕES FISCAIS PERIÓDICAS.
- O PRODUTO É CLASSIFICADO COMO "QUALIDADE ACEITÁVEL" EM TODOS OS PARÂMETROS, GARANTINDO SEGURANÇA, PALATABILIDADE E CONFORMIDADE PLENA DURANTE TODA A VIDA ÚTIL DECLARADA.

### 5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO EM PLACA É ENQUADRADO COMO PRODUTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM VALIDADE CURTA, PRODUZIDO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>A NORMA PRINCIPAL APLICADA É A RDC ANVISA Nº 216/2004, REFERENTE ÀS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>A LEGISLAÇÃO ESTABELECE PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA DESDE O RECEBIMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS ATÉ A ENTREGA AO CONSUMIDOR.</li><li>ABRANGE PADARIAS, CONFEITARIAS, COZINHAS INDUSTRIAIS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.</li><li>APLICA-SE COMPLEMENTARMENTE A RDC ANVISA Nº 275/2002, EXIGINDO PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).</li><li>O FABRICANTE DEVE MANTER MANUAL DE BOAS PRÁTICAS COM CONTROLE DE PRAGAS, HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE ÁGUA, GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS E TREINAMENTO DE MANIPULADORES.</li><li>OS POPS DEVEM ABRANGER HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, ASSAMENTO, RESFRIAMENTO E EXPOSIÇÃO À VENDA.</li><li>É OBRIGATÓRIO O CONTROLE DE TEMPERATURA AMBIENTE, HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS E UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO.</li><li>DEVEM SER ADOTADAS MEDIDAS DE CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA, VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE 70°C E RESFRIAMENTO CONTROLADO.</li><li>TODAS AS ETAPAS DEVEM POSSUIR REGISTROS DOCUMENTADOS DISPONÍVEIS À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.</li><li>O CUMPRIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS GARANTE SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, FÍSICA E QUÍMICA DURANTE A VALIDADE DO PRODUTO.</li><li>A PRODUÇÃO, CORTE E EMBALAGEM DA PLACA DEVEM SEGUIR PADRÕES SANITÁRIOS COM AUDITORIAS E INSPEÇÕES PERIÓDICAS.</li><li>O PRODUTO NÃO SE ENQUADRA NA COMPETÊNCIA DO MAPA/SIF, SENDO FISCALIZADO PELA ANVISA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.</li></ul> <p><b>5.1-REQUISITOS ESTATUTÁRIOS, REGULAMENTARES E FISCALIZAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO EM PLACA ATENDE A TODOS OS REQUISITOS LEGAIS E SANITÁRIOS VIGENTES NO BRASIL.</li><li>O FABRICANTE DEVE OPERAR COM ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE E ESTAR SUJEITO A INSPEÇÕES PERIÓDICAS.</li><li>CUMPRE AS RDC Nº 216/2004, RDC Nº 724/2022, IN Nº 161/2022, RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 360/2003.</li><li>ADOA BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).</li><li>POSSUI PROGRAMA APPCC/HACCP ADAPTADO AO PROCESSO PRODUTIVO.</li><li>MANTÉM RASTREABILIDADE COMPLETA DAS MATÉRIAS-PRIMAS AO PRODUTO FINAL.</li><li>É ISENTO DE REGISTRO SANITÁRIO OBRIGATÓRIO JUNTO À ANVISA, CONFORME RDC Nº 27/2010.</li><li>REALIZA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS EM LABORATÓRIOS ACREDITADOS PELO INMETRO.</li><li>ATENDE À LEGISLAÇÃO AMBIENTAL, TRABALHISTA E FISCAL APLICÁVEL À INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.</li><li>O CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS É COMPROVADO POR REGISTROS, LAUDOS E DOCUMENTOS INTERNOS.</li><li>QUALQUER EXIGÊNCIA SANITÁRIA ADICIONAL É PRONTAMENTE ATENDIDA, GARANTINDO A SEGURANÇA DO CONSUMIDOR DURANTE TODA A VALIDADE DO PRODUTO.</li></ul>		
5	<p>BOLO EM PLACA SABOR DE BANANA, CENOURA COM 60,0CM X 40,0CM X 4,0CM COM COBERTURA; CÓDIGO: 002.007.005 CÓDIGO REDUZIDO: 4660</p> <p>1-O SABOR SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p style="text-align: center;"><b>BOLO DE BANANA CARAMELIZADA</b>                      <b>BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE</b></p> <p><b>2-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>SISTEMA COMPOSTO POR: ASSADEIRA + PROTEÇÃO PLÁSTICA + ROTULAGEM.</li><li>USO: PREPARO, TRANSPORTE E ENTREGA DO BOLO EM PLACA.</li></ul> <p><b>2.1-ASSADEIRA (FORMA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO (LIGA 3003/5052) COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE</li></ul>	PLACA	340

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>PTFE (FOOD GRADE).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DIMENSÕES: 40 × 60 × 3,5 CM (±2 MM).</li><li>• ALTURA DO BOLO: 3 A 4 CM.</li><li>• ESPESSURA: 3 MM (DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR).</li><li>• SUPERFÍCIE: LISA, BRILHANTE E 100% ANTIADERENTE.</li><li>• BORDAS: REFORÇADAS (+1,5 CM).</li><li>• CAPACIDADE: 4,8 A 5,2 KG DE MASSA CRUA.</li><li>• PESO: APROX. 2,8 KG.</li></ul> <p>2.2-HIGIENIZAÇÃO (POP):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIMPEZA APÓS CADA USO (CONFORME RDC 216/2004 E RDC 275/2002).</li><li>• ETAPAS: REMOÇÃO DE RESÍDUOS → PRÉ-LAVAGEM → LAVAGEM COM DETERGENTE NEUTRO → SANITIZAÇÃO → INSPEÇÃO.</li><li>• RESULTADO: EQUIPAMENTO 100% HIGIENIZADO, SEM CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p>2.3-EMBALAGEM PARA ENTREGA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATERIAL: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE (PEBD OU PP VIRGEM, FOOD GRADE).</li><li>• ESPESSURA: 50–80 MICRAS.</li><li>• DIMENSÕES: 50 × 90 CM (COM FOLGA DE 5–10 CM).</li><li>• FECHAMENTO: LAÇO, FITA OU SELAGEM SIMPLES.</li><li>• CARACTERÍSTICAS: ALTA TRANSPARÊNCIA, FLEXÍVEL E RESISTENTE.</li><li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, POEIRA, ODORES E IMPACTOS LEVES, COM VISIBILIDADE TOTAL DO PRODUTO.</li></ul> <p>2.4-ROTULAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA (≈ 8 × 10 CM) FIXADA NO SACO.</li><li>• INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO (“BOLO EM PLACA 40 × 60 CM”), INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL.</li><li>• DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>• ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN”.</li></ul> <p>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</p> <p>3.1-INGREDIENTES DO BOLO DE BANANA:</p> <p>3.1.1-AÇÚCAR:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UTILIZADO AÇÚCAR CRISTAL REFINADO DE ALTA PUREZA (99,8% DE SACAROSE), OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CANA-DE-AÇÚCAR, COM GRANULOMETRIA UNIFORME ENTRE 0,4 MM E 0,8 MM, BRANCO BRILHANTE E LIVRE DE IMPUREZAS.</li><li>• PARTE DO AÇÚCAR É INCORPORADA DIRETAMENTE NA MASSA PARA DOÇURA EQUILIBRADA; OUTRA PORÇÃO É DESTINADA AO CARMELIZAÇÃO DAS BANANAS, FORMANDO UM CARAMELO ÚMIDO DOURADO QUE CONFERE UMIDADE NATURAL E SABOR CARMELIZADO CARACTERÍSTICO SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p>3.1.2-COM PEDAÇOS DE BANANA CARMELIZADA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BANANAS MADURAS (MUSA AAA CAVENDISH, NANICA OU PRATA), SELECIONADAS NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO (CASCA AMARELA COM PEQUENAS PINTAS PRETAS), DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS IRREGULARES DE 1,5 CM A 2,5 CM.</li><li>• OS PEDAÇOS SÃO CARMELIZADOS EM FOGO BAIXO COM AÇÚCAR E MANTEIGA ATÉ ALCANÇAREM COLORAÇÃO ÂMBAR ESCURA E TEXTURA MACIA PORÉM FIRME, SEM DESMANCHAR.</li><li>• SÃO DISTRIBUÍDOS DE FORMA HOMOGÊNEA NA MASSA (APROXIMADAMENTE 25% A 30% DO PESO TOTAL DO BOLO), GARANTINDO QUE CADA FATIA CONTENHA PELO MENOS 3 A 5 PEDAÇOS VISÍVEIS TANTO NA SUPERFÍCIE QUANTO NO INTERIOR.</li></ul> <p>3.1.3-OVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OVOS FRESCOS DE GALINHA CATEGORIA A (GRANDE), COM CASCA ÍNTEGRA, CLARA LÍMPIDA E GEMA FIRME DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA NATURAL.</li><li>• UTILIZADOS INTEIROS (SEM SEPARAÇÃO DE CLARA E GEMA), NA PROPORÇÃO DE APROXIMADAMENTE 20% DO PESO DA MASSA, PARA PROMOVER EMULSÃO PERFEITA, ESTRUTURA ESTÁVEL E AERABILIDADE DURANTE O PROCESSO DE BATIMENTO.</li></ul> <p>3.1.4-MARGARINA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MARGARINA VEGETAL 80% DE GORDURA, SEM GORDURAS TRANS HIDROGENADAS, À BASE DE ÓLEOS DE SOJA, GIRASSOL OU PALMA. USADA EM TEMPERATURA AMBIENTE (POMADA).</li><li>• SUBSTITUI A MANTEIGA TRADICIONAL, FORNECENDO GORDURA QUE EMULSIONA PERFEITAMENTE COM OS OVOS E O AÇÚCAR, RESULTANDO EM MIGALHA MACIA, ÚMIDA E QUE DERRETE NA BOCA.</li><li>• CONFERE LEVE SABOR NEUTRO E PROLONGA A VALIDADE DO BOLO, MANTENDO-O MACIO POR MAIS DIAS.</li></ul> <p>3.1.5-LEITE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO TIPO C (TEOR DE GORDURA 3,0% A 3,5%), FRESCO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ESTABILIZANTES.</li><li>• UTILIZADO NA TEMPERATURA AMBIENTE PARA HIDRATAR A FARINHA E ATIVAR O FERMENTO, CONFERINDO MACIEZ ADICIONAL E SABOR LÁCTEO SUAVE QUE EQUILIBRA A DOÇURA DA BANANA CARMELIZADA.</li></ul> <p>3.1.6-FARINHA DE TRIGO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO CONFORME LEGISLAÇÃO BRASILEIRA), COM TEOR DE GLÚTEN ENTRE 9% E 11%, GRANULOMETRIA FINA E</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>BAIXO TEOR DE UMIDADE (MÁXIMO 14%).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PENEIRADA ANTES DO USO PARA GARANTIR DISTRIBUIÇÃO UNIFORME E DESENVOLVIMENTO CORRETO DA REDE DE GLÚTEN, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA LEVE E AERADA DO BOLO.</li></ul> <p><b>3.1.7-FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FERMENTO EM PÓ DUPLO AÇÃO (BICARBONATO DE SÓDIO + ÁCIDO Pirofosfato ÁCIDO OU CREME DE ÁRTARO), LIVRE DE ALUMÍNIO, COM PODER DE FERMENTAÇÃO CONTROLADO.</li><li>• ATUA EM DUAS FASES (DURANTE O BATIMENTO E NO FORNO), GARANTINDO CRESCIMENTO UNIFORME SEM SABOR RESIDUAL ALCALINO.</li></ul> <p><b>3.2-INGREDIENTES DO BOLO DE CENOURA:</b></p> <p><b>3.2.1-LEITE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LEITE INTEGRAL FRESCO (3,5% A 3,8% DE GORDURA), PASTEURIZADO TIPO A OU B, DE ORIGEM NACIONAL, PROVENIENTE DE REBANHOS CONTROLADOS.</li><li>• É ADICIONADO LÍQUIDO À MASSA PARA PROPORCIONAR UMIDADE EXTRA, AJUDAR NA HIDRATAÇÃO DA FARINHA E CRIAR UMA TEXTURA EXTREMAMENTE FOFINHA E MACIA.</li><li>• CONTRIBUI COM LACTOSE (DOÇURA NATURAL), PROTEÍNAS (CASEÍNA E SORO) E MINERAIS (CÁLCIO, FÓSFORO), TORNANDO O BOLO MAIS NUTRITIVO E COM SABOR SUAVE LÁCTEO QUE EQUILIBRA A DOÇURA DA CENOURA.</li></ul> <p><b>3.2.1-MARGARINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MARGARINA VEGETAL 80% DE GORDURA, SEM GORDURAS TRANS HIDROGENADAS, À BASE DE ÓLEOS DE SOJA, GIRASSOL OU PALMA. USADA EM TEMPERATURA AMBIENTE (POMADA).</li><li>• SUBSTITUI A MANTEIGA TRADICIONAL, FORNECENDO GORDURA QUE EMULSIONA PERFEITAMENTE COM OS OVOS E O AÇÚCAR, RESULTANDO EM MIGALHA MACIA, ÚMIDA E QUE DERRETE NA BOCA.</li><li>• CONFERE LEVE SABOR NEUTRO E PROLONGA A VALIDADE DO BOLO, MANTENDO-O MACIO POR MAIS DIAS.</li></ul> <p><b>3.2.2-FARINHA DE TRIGO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA TIPO 1 (OU FARINHA BRANCA ESPECIAL PARA BOLOS), MOÍDA FINA, COM 8-10% DE PROTEÍNA (GLÚTEN MODERADO).</li><li>• FORMA A ESTRUTURA PRINCIPAL DO BOLO, CRIANDO A REDE DE GLÚTEN NECESSÁRIA PARA SUSTENTAR O CRESCIMENTO SEM FICAR PESADO.</li><li>• É PENEIRADA PARA EVITAR GRUMOS E GARANTIR TEXTURA LEVE E UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.2.3-FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DUPLO AÇÃO (FOSFATO DE CÁLCIO + BICARBONATO DE SÓDIO + AMIDO DE MILHO), 100% QUÍMICO (NÃO CONTÉM FERMENTO BIOLÓGICO).</li><li>• ATIVA-SE EM DUAS FASES (FRIO E QUENTE), GARANTINDO QUE O BOLO CRESÇA UNIFORMEMENTE, FIQUE ALTO, AERADO E SEM GOSTO RESIDUAL DE SABÃO.</li><li>• DOSADO COM PRECISÃO PARA EVITAR QUE O BOLO AFUNDE OU FIQUE COM SABOR METÁLICO.</li></ul> <p><b>3.2.4-OVOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OVOS FRESCOS DE GALINHA, CATEGORIA AA OU EXTRA (PESO MÉDIO 55-60 G CADA), DE CASCA LIMPA, CLARA FIRME E GEMA ALARANJADA INTENSA.</li><li>• ATUAM COMO EMULSIFICANTES NATURAIS, LIGANDO GORDURA (MARGARINA) E LÍQUIDO (LEITE), ALÉM DE FORNECEREM PROTEÍNA QUE ESTRUTURA O BOLO E DÁ COR DOURADA NA SUPERFÍCIE.</li><li>• CONTRIBUEM COM LECITINA PARA TEXTURA SEDOSA E UMIDADE NATURAL.</li></ul> <p><b>3.2.5-AÇÚCAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AÇÚCAR REFINADO CRISTAL BRANCO (OU AÇÚCAR CRISTAL EXTRA-FINO), 99,8% DE SACAROSE.</li><li>• DISSOLVE-SE FACILMENTE NA MARGARINA E NOS OVOS, INCORPORANDO AR DURANTE O BATIMENTO (CREMAGEM), O QUE DEIXA O BOLO LEVE E AERADO.</li><li>• ALÉM DE ADOÇAR, RETÉM UMIDADE, AMACIA A MIGALHA E CARMELIZA LEVEMENTE NAS BORDAS, CRIANDO CROSTA FINA E DOURADA.</li></ul> <p><b>3.2.6-CENOURAS FRESCAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CENOURAS FRESCAS SELECIONADAS (TIPO NANTES OU MÉDIA), COLHIDAS RECENTEMENTE, FIRMES, SEM MANCHAS, DE COR LARANJA VIVA E DOCE NATURAL.</li><li>• DESCASCADAS, LAVADAS E PROCESSADAS (RALADAS FINAMENTE OU BATIDAS NO LIQUIDIFICADOR COM PARTE DO LEITE).</li><li>• SÃO O INGREDIENTE ASSINATURA: FORNECEM UMIDADE INTENSA, COR NATURAL VIBRANTE, SABOR DOCE-TERROSO CARACTERÍSTICO E FIBRAS QUE DEIXAM O BOLO SUCULENTO POR DENTRO.</li><li>• MANTÊM O BOLO ÚMIDO POR MAIS TEMPO SEM PRECISAR DE ÓLEO EM EXCESSO.</li></ul> <p><b>3.2.7-COBERTURA COM CALDA DE CHOCOLATE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A COBERTURA É UMA CALDA DE CHOCOLATE QUENTE EM PLACA (ESTILO BRIGADEIRO MOLE), DERRAMADA AINDA QUENTE SOBRE O BOLO RECÉM-ASSADO, PENETRANDO NOS POROS E FORMANDO UMA CAMADA BRILHANTE, CREMOSA E LEVEMENTE FIRME AO ESFRIAR. COMPOSIÇÃO DETALHADA DA CALDA:</li><li>• CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU (OU MISTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO DERRETIDO) – RESPONSÁVEL PELO SABOR INTENSO E AMARGO EQUILIBRADO.</li><li>• AÇÚCAR REFINADO OU MASCAVO – PARA DOÇURA E TEXTURA BRILHANTE.</li><li>• LEITE INTEGRAL OU CREME DE LEITE – CRIA A CREMOSIDADE E EVITA QUE A CALDA FIQUE</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>DURA.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MARGARINA OU MANTEIGA – DÁ BRILHO ESPELHADO E MACIEZ AO ESFRIAR.</li><li>ESSÊNCIA DE BAUNILHA (OPCIONAL) – REALÇA O AROMA.</li></ul> <p><b>3.2.7.1-CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>TEXTURA: LÍQUIDA QUENTE (PODE SER CORTADA COM FACA APÓS 30-40 MINUTOS), FORMA UMA CAMADA FINA E UNIFORME DE APROXIMADAMENTE 2-3 MM QUE ESCORRE LEVEMENTE PELAS LATERAIS DA PLACA, CRIANDO EFEITO “MOLHADINHO”.</li><li>SABOR: DOCE INTENSO DE CHOCOLATE COM FUNDO DE CACAU, CONTRASTANDO PERFEITAMENTE COM A DOÇURA SUAVE DA CENOURA.</li><li>APARÊNCIA: SUPERFÍCIE BRILHANTE ESPELHADA, COR MARROM ESCURO CHOCOLATE, QUE CONTRASTA LINDAMENTE COM O LARANJA DOURADO DO BOLO.</li><li>FUNÇÃO: A CALDA QUENTE “EMBEBE” O BOLO, MANTENDO-O ÚMIDO POR VÁRIOS DIAS E DANDO AQUELE ASPECTO IRRESISTÍVEL DE BOLO DE FESTA BRASILEIRO.</li></ul> <p><b>3.3-DIMENSÕES DA PLACA DO BOLO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A PLACA DO BOLO É ASSADA EM FORMA RETANGULAR INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO ANTIADERENTE, RESULTANDO EM UM PRODUTO FINAL COM DIMENSÕES EXATAS:</li><li>LARGURA: 40 CENTÍMETROS (MEDIDA TRANSVERSAL UNIFORME EM TODA A EXTENSÃO),</li><li>COMPRIMENTO: 60 CENTÍMETROS (MEDIDA LONGITUDINAL QUE PERMITE CORTE EM ATÉ 24 PORÇÕES RETANGULARES PADRÃO DE 10 CM × 10 CM)</li><li>PROFUNDIDADE: ENTRE 3 E 4 CENTÍMETROS (ALTURA MEDIDA DO FUNDO ATÉ A SUPERFÍCIE SUPERIOR, GARANTINDO MASSA UNIFORME SEM CENTRO AFUNDADO OU BORDAS ELEVADAS).</li><li>A SUPERFÍCIE SUPERIOR É TOTALMENTE PLANA E NIVELADA, COM BORDAS RETAS E ÂNGULOS DE 90°, FACILITANDO EMBALAGEM, TRANSPORTE E CORTE PRECISO EM PADARIAS, CONFEITARIAS OU EVENTOS.</li></ul> <p><b>3.4-PESO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O VOLUME TOTAL APROXIMADO É DE 9.600 CM<sup>3</sup> A 9.600 CM<sup>3</sup> (CONSIDERANDO PROFUNDIDADE MÉDIA DE 3,5 CM), COM PESO FINAL ENTRE 4,5 KG E 5,0 KG.</li></ul> <p><b>3.5-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p><b>3.5.1-PRONTO PARA O CONSUMO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO É TOTALMENTE ASSADO A 180°C POR TEMPO CONTROLADO, RESFRIADO EM TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ ATINGIR 25°C INTERNO E EMBALADO IMEDIATAMENTE, PODENDO SER CONSUMIDO DIRETAMENTE DA EMBALAGEM SEM NECESSIDADE DE AQUECIMENTO, CORTE ADICIONAL OU PREPARO.</li><li>ATENDE PLENAMENTE AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA CONSUMO IMEDIATO.</li></ul> <p><b>3.5.2-SEM RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUTO CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR UMA ÚNICA CAMADA DE MASSA HOMOGÊNEA, SEM QUALQUER TIPO DE RECHEIO INTERNO (CREME, GELEIA, GANACHE OU MASSA DIFERENTE), SEM CAMADAS SOBREPOSTAS OU CORTES HORIZONTAIS.</li></ul> <p><b>3.5.3-MASSA LEVE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>MASSA COM DENSIDADE ESPECÍFICA BAIXA (APROXIMADAMENTE 0,45 G/CM<sup>3</sup> A 0,55 G/CM<sup>3</sup>), RESULTANTE DO PERFEITO BALANCEAMENTO DE INGREDIENTES E AÇÃO DO FERMENTO, PROPORCIONANDO SENSAÇÃO DE LEVEZA AO MORDER E FÁCIL DIGESTÃO, SEM PESO EXCESSIVO NO ESTÔMAGO.</li></ul> <p><b>3.5.4-MASSA FOFA E AERADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ESTRUTURA INTERNA COM ALVEOLOS UNIFORMES DE TAMANHO MÉDIO (2 MM A 5 MM), FORMADA PELA AÇÃO CONJUNTA DE OVOS, FERMENTO E GLÚTEN, CONFERINDO TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E AERADA QUE MANTÉM FORMA AO CORTE SEM DESMORONAR.</li></ul> <p><b>3.5.5-PREPARADA COM SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>TODOS OS INGREDIENTES E PROCESSOS SEGUEM ESTRITAMENTE A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC ANVISA Nº 239/2002, PORTARIA MAPA Nº 371/1997 E RESOLUÇÃO CNNPA), UTILIZANDO APENAS MATÉRIAS-PRIMAS AUTORIZADAS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.</li></ul> <p><b>3.5.6-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AUSÊNCIA TOTAL DE CONSERVANTES, EMULSIFICANTES, ESTABILIZANTES, ESPESSANTES, CORANTES, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS OU QUALQUER COADJUVANTE TECNOLÓGICO (CONFORME DEFINIÇÃO DA RDC ANVISA Nº 724/2022).</li><li>O BOLO É ELABORADO APENAS COM OS INGREDIENTES DECLARADOS.</li></ul> <p><b>3.5.7-SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>APRESENTA EXCLUSIVAMENTE O SABOR E ODOR NATURAIS DO BOLO, SEM QUALQUER NOTA RESIDUAL DE FERMENTO, RANÇO, MOFO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS.</li></ul> <p><b>3.5.8-AUSENTE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUTO INSPECIONADO VISUAL E SENSORIALMENTE, LIVRE DE FRAGMENTOS DE CASCA, PEDAÇOS DE CASCA DE OVO, FIOS DE CABELO, INSETOS, METAIS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E ANÁLISE DE RISCO.</li></ul> <p><b>3.5.9-CONTÉM GLÚTEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>DEVIDO À PRESENÇA DE FARINHA DE TRIGO EM SUA COMPOSIÇÃO, O PRODUTO CONTÉM GLÚTEN (QUANTIDADE SUPERIOR A 20 MG/KG), SENDO IMPRÓPRIO PARA PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA OU SENSIBILIDADE AO GLÚTEN.</li></ul> <p><b>3.6-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <p><b>3.6.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>VISUALMENTE UNIFORME E ATRATIVA, COM SUPERFÍCIE SUPERIOR PLANA, LEVEMENTE</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p><b>BRILHANTE VISÍVEL E HOMOGÊNEA (SUPERFÍCIE E CORTE TRANSVERSAL), COR DOURADA NATURAL SEM RACHADURAS, BOLHAS DE AR EXCESSIVAS OU AFUNDAMENTOS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>CORTE TRANSVERSAL APRESENTA ESTRUTURA POROSA REGULAR E PEDAÇOS DE BANANA INTEGRADOS À MASSA SEM SEPARAÇÃO DE FASES.</b></li></ul> <p><b>3.6.2-COR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>TOM DOURADO-AMARELADO CARACTERÍSTICO DE BOLO ASSADO (VALORES APROXIMADOS L* 65-70, A* +8 A +12, B* +35 A +42 EM ESCALA CIELAB). COR 100% NATURAL, PROVENIENTE DA REAÇÃO DE MAILLARD E CAMELIZAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES.</b></li></ul> <p><b>3.6.3-ODOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO E AGRADÁVEL DE BANANA MADURA CAMELIZADA COMBINADO COM NOTA SUTIL DE MANTEIGA E BAUNILHA NATURAL DO PRÓPRIO BOLO (SEM ESSÊNCIAS ADICIONADAS).</b></li><li><b>ODORES PERCEBIDOS: DOCE CAMELADO, FRUTADO E LEVEMENTE TOSTADO, SEM QUALQUER ODOR ESTRANHO, AZEDO, RANÇOSO OU DE FERMENTAÇÃO.</b></li></ul> <p><b>3.6.4-TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>MACIA E FOFA AO TOQUE, COM LEVE ELASTICIDADE AO PRESSIONAR (RECUPERA FORMA RAPIDAMENTE), CROSTA FINA E MACIA (NÃO CROCANTE), INTERIOR ÚMIDO PORÉM NÃO PEGAJOSO.</b></li><li><b>AO MORDER, APRESENTA SENSACÃO DE LEVEZA, DESINTEGRAÇÃO SUAVE E CONTRASTE AGRADÁVEL ENTRE A MASSA AERADA.</b></li></ul> <p><b>3.6.5-SABOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO DE BOLO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>SABOR DOCE EQUILIBRADO E NATURAL, COM FINALIZAÇÃO LIMPA E PERSISTENTE.</b></li><li><b>DOÇURA MODERADA (NÃO ENJOATIVA), SEM AMARGOR, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, DESTACANDO-SE O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE A BANANA CAMELIZADA E A MASSA NEUTRA.</b></li></ul> <p><b>3.7-PRAZO DE VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>O BOLO EM PLACA POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM JUNTO COM A EXPRESSÃO "CONSUMIR PREFERENCIALMENTE ATÉ [DATA]" E A INDICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO RECOMENDADAS.</b></li><li><b>ESSA VALIDADE MÍNIMA É ESTABELECIDA PELO FABRICANTE COM BASE EM ESTUDOS DE SHELF-LIFE REALIZADOS CONFORME O GUIA PARA DETERMINAÇÃO DE PRAZOS DE VALIDADE DE ALIMENTOS DA ANVISA (VERSÃO ATUALIZADA), CONSIDERANDO A FORMULAÇÃO SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, A PRESENÇA DE BANANA CAMELIZADA (QUE AUMENTA A ATIVIDADE DE ÁGUA) E O PROCESSO DE ASSAMENTO COMPLETO.</b></li><li><b>O PRODUTO MANTÉM TODAS AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DENTRO DOS LIMITES DE SEGURANÇA E QUALIDADE DURANTE ESSE PERÍODO QUANDO ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (MÁXIMO 25°C), PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E CONTAMINANTES, EM EMBALAGEM FECHADA OU PROTEGIDA.</b></li><li><b>APÓS OS 3 DIAS, PODE OCORRER RESSECAMENTO GRADUAL DA MASSA, ALTERAÇÃO SUTIL NA TEXTURA OU AUMENTO CONTROLADO DE BOLORES/LEVEDURAS, TORNANDO O PRODUTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO.</b></li><li><b>O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO (2°C A 8°C) NÃO É OBRIGATÓRIO PARA A VALIDADE DECLARADA DE 3 DIAS, MAS PODE ESTENDÊ-LA OPCIONALMENTE ATÉ 5 DIAS NO MÁXIMO (NÃO GARANTIDO PELO FABRICANTE).</b></li><li><b>A VALIDADE É DETERMINADA EXCLUSIVAMENTE PELO FABRICANTE E APROVADA PELOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM A AUSÊNCIA DE OBRIGATORIEDADE LEGAL DE PRAZO FIXO MÍNIMO PARA PRODUTOS FRESCOS DE PANIFICAÇÃO, DESDE QUE COMPROVADA SEGURANÇA.</b></li></ul> <p><b>3.8-CERTIFICAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>O PRODUTO ATENDE E OBEDECE INTEGRALMENTE A TODOS OS REQUISITOS ESTATUTÁRIOS, REGULAMENTARES E DE FISCALIZAÇÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS VIGENTES NO BRASIL, DETERMINADOS PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), ÓRGÃOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E, QUANDO APLICÁVEL, PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).</b></li><li><b>O ESTABELECIMENTO FABRICANTE TEM QUE POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE E OPERA SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. E ESTAR EM PLENA CONFORMIDADE COM:</b></li><li><b>RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA RDC ANVISA Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO), INCLUINDO TODAS AS ALTERAÇÕES POSTERIORES;</b></li><li><b>RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA RDC ANVISA Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161/2022 (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS);</b></li><li><b>GUIA PARA DETERMINAÇÃO DE PRAZOS DE VALIDADE DE ALIMENTOS DA ANVISA;</b></li><li><b>REQUISITOS DE ROTULAGEM (RDC Nº 360/2003 E ATUALIZAÇÕES, INCLUINDO DECLARAÇÃO DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS);</b></li><li><b>PORTARIA Nº 326/1997 DO MAPA (QUANDO APLICÁVEL A PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL) E RESOLUÇÃO CNNPA VIGENTE;</b></li><li><b>BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC/HACCP) ADAPTADO, RASTREABILIDADE COMPLETA DA MATÉRIA-PRIMA AO PRODUTO FINAL E AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</b></li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021











<ul style="list-style-type: none"><li>O PRODUTO É ISENTO DE REGISTRO SANITÁRIO OBRIGATÓRIO JUNTO À ANVISA (CONFORME RDC Nº 27/2010 – CATEGORIA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA SIMPLES), MAS POSSUI CERTIFICADOS DE ANÁLISES LABORATORIAIS EMITIDOS POR LABORATÓRIO ACREDITADO PELO INMETRO, COMPROVANDO CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL EM TODAS AS FISCALIZAÇÕES EXIGIDAS. ATENDE AINDA À LEGISLAÇÃO AMBIENTAL, TRABALHISTA E FISCAL APLICÁVEL À INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA, GARANTINDO PRODUÇÃO SEGURA, HIGIÊNICA E DE QUALIDADE AUDITÁVEL.</li></ul> <p><b>4-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO ATENDE A TODOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE, GARANTINDO SEGURANÇA, INTEGRIDADE SENSORIAL E CONFORMIDADE TÉCNICO-LEGAL. OS REQUISITOS SÃO DIVIDIDOS EM CATEGORIAS E CUMPRIDOS RIGOROSAMENTE:</li></ul> <p><b>4.1-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>UMIDADE FINAL ENTRE 22% E 28% (GARANTE MACIEZ SEM EXCESSO DE UMIDADE), PH ENTRE 5,5 E 6,5 (EQUILÍBRIO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ÁCIDOS), ATIVIDADE DE ÁGUA (AW) <math>\leq 0,92</math> (CONTROLE DE CRESCIMENTO MICROBIANO), DENSIDADE DA MASSA ENTRE 0,45 G/CM<sup>3</sup> E 0,55 G/CM<sup>3</sup>, AUSÊNCIA DE METAIS PESADOS OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS (CONFORME RDC ANVISA ESPECÍFICA) E AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU ADITIVOS NÃO DECLARADOS.</li><li><b>4.2-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 724/2022 E IN Nº 161/2022 PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO/BOLOS ESTÁVEIS À TEMPERATURA AMBIENTE, SEM RECHEIO):</b></li><li>SALMONELLA SP./25 G: AUSENTE (N=5, C=0);</li><li>BACILLUS CEREUS PRESUNTIVO/G: M=10<sup>2</sup>, M=10<sup>3</sup> (N=5, C=1);</li><li>ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/G: M=10<sup>2</sup>, M=10<sup>3</sup> (N=5, C=1);</li><li>ESCHERICHIA COLI/G: M=10<sup>1</sup>, M=10<sup>2</sup> (N=5, C=2);</li><li>BOLORES E LEVEDURAS/G: M=5x10<sup>2</sup>, M=10<sup>4</sup> (N=5, C=1);</li><li>AUSÊNCIA DE PATÓGENOS COMO LISTERIA MONOCYTOGENES (NÃO APLICÁVEL A PRODUTOS COM VIDA ÚTIL &lt;5 DIAS OU AW BAIXA, MAS MONITORADO).</li><li>TODAS AS ANÁLISES SÃO REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO, COM RESULTADOS “QUALIDADE ACEITÁVEL” EM 100% DOS LOTES.</li></ul> <p><b>4.3-REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>CONFORME DESCRITOS ANTERIORMENTE (APARÊNCIA UNIFORME, COR DOURADA NATURAL, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BANANA CARMELIZADA, TEXTURA FOFA E AERADA), SEM DESVIOS, SABORES/ODOR ESTRANHOS OU PERDA DE CARACTERÍSTICAS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE.</li></ul> <p><b>4.4-REQUISITOS DE PUREZA E COMPOSIÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AUSENTE DE QUALQUER IMPUREZA, CORPO ESTRANHO OU ELEMENTO ESTRANHO; CONTÉM GLÚTEN (DECLARADO); PREPARADO EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTES PERMITIDOS E SUBSTÂNCIAS NATURAIS;</li><li>AUSÊNCIA TOTAL DE ADITIVOS, COADJUVANTES TECNOLÓGICOS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS; CONFORMIDADE COM TOLERÂNCIAS DE ROTULAGEM E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL.</li></ul> <p><b>4.5-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>RASTREABILIDADE TOTAL, CONTROLE DE PROCESSO EM TODAS AS ETAPAS (DESDE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA ATÉ EXPEDIÇÃO), AUDITORIAS INTERNAS DE BPF, TREINAMENTO CONTÍNUO DE MANIPULADORES E APROVAÇÃO EM INSPEÇÕES FISCAIS PERIÓDICAS.</li><li>O PRODUTO É CLASSIFICADO COMO “QUALIDADE ACEITÁVEL” EM TODOS OS PARÂMETROS, GARANTINDO SEGURANÇA, PALATABILIDADE E CONFORMIDADE PLENA DURANTE TODA A VIDA ÚTIL DECLARADA.</li></ul> <p><b>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO EM PLACA É ENQUADRADO COMO PRODUTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM VALIDADE CURTA, PRODUZIDO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>A NORMA PRINCIPAL APLICADA É A RDC ANVISA Nº 216/2004, REFERENTE ÀS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>A LEGISLAÇÃO ESTABELECE PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA DESDE O RECEBIMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS ATÉ A ENTREGA AO CONSUMIDOR.</li><li>ABRANGE PADARIAS, CONFEITARIAS, COZINHAS INDUSTRIAIS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.</li><li>APLICA-SE COMPLEMENTARMENTE A RDC ANVISA Nº 275/2002, EXIGINDO PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).</li><li>O FABRICANTE DEVE MANTER MANUAL DE BOAS PRÁTICAS COM CONTROLE DE PRAGAS, HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE ÁGUA, GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS E TREINAMENTO DE MANIPULADORES.</li><li>OS POPS DEVEM ABRANGER HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, ASSAMENTO, RESFRIAMENTO E EXPOSIÇÃO À VENDA.</li><li>É OBRIGATÓRIO O CONTROLE DE TEMPERATURA AMBIENTE, HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS E UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO.</li><li>DEVEM SER ADOTADAS MEDIDAS DE CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA,</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p>VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE 70°C E RESFRIAMENTO CONTROLADO.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>TODAS AS ETAPAS DEVEM POSSUIR REGISTROS DOCUMENTADOS DISPONÍVEIS À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.</li><li>O CUMPRIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS GARANTE SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, FÍSICA E QUÍMICA DURANTE A VALIDADE DO PRODUTO.</li><li>A PRODUÇÃO, CORTE E EMBALAGEM DA PLACA DEVEM SEGUIR PADRÕES SANITÁRIOS COM AUDITORIAS E INSPEÇÕES PERIÓDICAS.</li><li>O PRODUTO NÃO SE ENQUADRA NA COMPETÊNCIA DO MAPA/SIF, SENDO FISCALIZADO PELA ANVISA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.</li></ul> <p>5.1-REQUISITOS ESTATUTÁRIOS, REGULAMENTARES E FISCALIZAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO EM PLACA ATENDE A TODOS OS REQUISITOS LEGAIS E SANITÁRIOS VIGENTES NO BRASIL.</li><li>O FABRICANTE DEVE OPERAR COM ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE E ESTAR SUJEITO A INSPEÇÕES PERIÓDICAS.</li><li>CUMPRE AS RDC Nº 216/2004, RDC Nº 724/2022, IN Nº 161/2022, RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 360/2003.</li><li>ADOA BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).</li><li>POSSUI PROGRAMA APPCC/HACCP ADAPTADO AO PROCESSO PRODUTIVO.</li><li>MANTÉM RASTREABILIDADE COMPLETA DAS MATÉRIAS-PRIMAS AO PRODUTO FINAL.</li><li>É ISENTO DE REGISTRO SANITÁRIO OBRIGATÓRIO JUNTO À ANVISA, CONFORME RDC Nº 27/2010.</li><li>REALIZA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS EM LABORATÓRIOS ACREDITADOS PELO INMETRO.</li><li>ATENDE À LEGISLAÇÃO AMBIENTAL, TRABALHISTA E FISCAL APLICÁVEL À INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.</li><li>O CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS É COMPROVADO POR REGISTROS, LAUDOS E DOCUMENTOS INTERNOS.</li><li>QUALQUER EXIGÊNCIA SANITÁRIA ADICIONAL É PRONTAMENTE ATENDIDA, GARANTINDO A SEGURANÇA DO CONSUMIDOR DURANTE TODA A VALIDADE DO PRODUTO.</li></ul>		
6	<p>BOLO REDONDO SEM RECHEIO COM 20 CM DE DIÂMETRO; CÓDIGO: 002.007.011 CÓDIGO REDUZIDO: 4666</p> <p>1-O SABOR SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><p>EMBALAGEM</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE ABACAXI</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE AIPIM</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE CENOURA</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE CHOCOLATE</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE CÔCO</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE FUBÁ</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE LIMÃO</p></div><div style="text-align: center;"><p>SABOR DE MILHO</p></div></div> <p>2-EMBALAGEM INDIVIDUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>EMBALAGEM PLÁSTICA FORMADA POR BASE CIRCULAR + TAMPA TIPO DOMO TRANSPARENTE EM PET.</li><li>DIMENSÕES EXATAS: 20 CM DE DIÂMETRO x 8 CM DE ALTURA INTERNA, ADEQUADA PARA BOLOS REDONDOS.</li></ul> <p>2.1-TAMPA (DOMO PET TRANSPARENTE):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: PET CRISTAL TRANSPARENTE, RÍGIDO E RESISTENTE.</li><li>FORMATO: CÚPULA ARREDONDADA COM ALTA PROFUNDIDADE.</li><li>ACABAMENTO: ESTRIAS VERTICAIS UNIFORMES (REFORÇO ESTRUTURAL).</li><li>FECHAMENTO: ENCAIXE POR PRESSÃO (SNAP-ON) COM BORDA REFORÇADA.</li></ul>	UNIDADE	630

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA POEIRA, IMPACTOS E CONTATO EXTERNO.</li><li>• VISIBILIDADE: TRANSPARÊNCIA TOTAL PARA VISUALIZAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2.2-BASE (BANDEJA PLÁSTICA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIESTIRENO RESISTENTE.</li><li>• FORMATO: CIRCULAR COM FUNDO PLANO E BORDA ELEVADA.</li><li>• ACABAMENTO: BRANCO OU PRETO FOSCO.</li><li>• FUNÇÃO: SUPORTE ESTÁVEL, EVITA DESLIZAMENTO E DEFORMAÇÃO.</li><li>• CARACTERÍSTICAS: LEVE, RESISTENTE, RECICLÁVEL E PRÁTICA.</li></ul> <p><b>2.3-CONJUNTO FINAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PARTE SUPERIOR TRANSPARENTE E BASE OPACA.</li><li>• EMBALAGEM SEGURA, ESTÁVEL E ADEQUADA PARA TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO.</li><li>• PRESERVA A INTEGRIDADE E A APRESENTAÇÃO DO BOLO.</li></ul> <p><b>2.4-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA ADESIVA EXTERNA (8 CM × 10 CM).</li><li>• CONTEÚDO OBRIGATÓRIO:</li><li>• NOME DO PRODUTO: “BOLO DE ABACAXI SEM RECHEIO”</li><li>• LISTA DE INGREDIENTES</li><li>• INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS</li><li>• DATA DE FABRICAÇÃO</li><li>• VALIDADE: “VÁLIDO ATÉ //__/__/__” OU “CONSUMIR EM ATÉ __ DIAS”</li><li>• ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN”</li><li>• PESO LÍQUIDO: 700 G</li><li>• USO EXCLUSIVO DA ETIQUETA PARA INFORMAÇÕES, SEM IMPRESSÕES ADICIONAIS NA EMBALAGEM.</li><li>• PROIBIDO QUALQUER INFORMAÇÃO QUE POSSA INDUZIR A ERRO SOBRE O PRODUTO.</li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL OU COM MISTURA PRONTA SABOR A DEFINIDO PELO SETOR DEMANDANTE DO PEDIDO, CONTENDO INGREDIENTES SECOS E GORDURA VEGETAL, RESULTANDO EM PRODUTO LEVE, ÚMIDO, CREMOSO, MACIO E COM AROMA CARACTERÍSTICO.</li></ul> <p><b>3.1.1-MISTURA PARA BOLO SABOR DE ABACAXI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS QUÍMICOS E AROMATIZANTE DE ABACAXI, PROPORCIONANDO SABOR FRUTADO E TEXTURA MACIA.</li></ul> <p><b>3.1.2-MISTURA PARA BOLO SABOR DE AIPIM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E FERMENTOS QUÍMICOS, GARANTINDO TEXTURA ÚMIDA, MACIA E CARACTERÍSTICA DE AIPIM.</li></ul> <p><b>3.1.3-MISTURA PARA BOLO SABOR DE CENOURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, CENOURA DESIDRATADA, COLORÍFICOS, CURCUMINA, BETA-CAROTENO, AÇÚCAR E FERMENTOS, CONFERINDO COR INTENSA, SABOR SUAVE E MASSA FOFA.</li></ul> <p><b>3.1.4-MISTURA PARA BOLO SABOR DE CHOCOLATE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CORANTE CARAMELO IV E FERMENTOS, RESULTANDO EM SABOR INTENSO DE CHOCOLATE E MASSA ÚMIDA.</li></ul> <p><b>3.1.5-MISTURA PARA BOLO SABOR DE CÔCO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTE DE CÔCO, PROPORCIONANDO SABOR TROPICAL E TEXTURA LEVE.</li></ul> <p><b>3.1.6-MISTURA PARA BOLO SABOR DE FUBÁ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, CREME DE MILHO, ERVA-DOCE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E FERMENTOS, GARANTINDO SABOR CASEIRO E TEXTURA MACIA COM LEVE GRANULOMETRIA.</li></ul> <p><b>3.1.7-MISTURA PARA BOLO SABOR DE LIMÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, FERMENTOS E AROMATIZANTE DE LIMÃO, PROPORCIONANDO SABOR CÍTRICO E MASSA FOFA.</li></ul> <p><b>3.1.8-MISTURA PARA BOLO SABOR DE MILHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, CREME DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E FERMENTOS, RESULTANDO EM SABOR MARCANTE DE MILHO E TEXTURA CREMOSA E MACIA.</li></ul> <p><b>3.2-DIMENSÕES DO BOLO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O BOLO É ASSADO EM FORMA REDONDA PADRÃO, DE FORMATO CIRCULAR, COM AS SEGUINTE MEDIDAS EXATAS (MEDIDAS APÓS RESFRIAMENTO COMPLETO, COM RÉGUA CALIBRADA E BALANÇA DE PRECISÃO):</li><li>• DIÂMETRO: 20 CM (MEDIDO DE BORDA A BORDA, COM TOLERÂNCIA ± 0,5 CM).</li><li>• PROFUNDIDADE: 8 CM (MEDIDA NO CENTRO DO BOLO, COM TOLERÂNCIA ± 0,3 CM).</li><li>• PESO APROXIMADO DO PEDAÇO: 650-700 G (DEPENDENDO DA DENSIDADE DA MASSA).</li></ul> <p><b>3.3-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p><b>3.3.1-PRONTO PARA O CONSUMO:</b></p>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ASSADO, RESFRIADO E TOTALMENTE FINALIZADO.</li><li>• NÃO REQUER PREPARO ADICIONAL.</li><li>• CONSUMO DIRETO EM TEMPERATURA AMBIENTE OU REFRIGERADA.</li><li>• ESTRUTURA FIRME E COZIMENTO COMPLETO.</li></ul> <p><b>3.3.2-SEM RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO SIMPLES DE MASSA ÚNICA.</li><li>• NÃO CONTÉM CAMADAS INTERNAS DE RECHEIO OU COBERTURA INTERNA.</li></ul> <p><b>3.3.3-MASSA ESTRUTURADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TEXTURA MACIA, AERADA E ELÁSTICA.</li><li>• ESTRUTURA ALVEOLAR UNIFORME.</li><li>• PRODUTO ELABORADO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA E MAPA).</li></ul> <p><b>3.3.4-SEM ADITIVOS OU COADJUVANTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES.</li><li>• SABOR E AROMA NATURAIS DOS INGREDIENTES.</li><li>• LIVRE DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.3.5-LIVRE DE IMPUREZAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INSPEÇÃO VISUAL E CONTROLE DE QUALIDADE APLICADOS.</li><li>• AUSÊNCIA DE CORPOS ESTRANHOS (METAL, PLÁSTICO, INSETOS OU RESÍDUOS).</li><li>• ATENDE PADRÕES SANITÁRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.</li></ul> <p><b>3.3.6-ALÉRGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN (TRIGO).</li><li>• CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.</li><li>• PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E AVEIA.</li></ul> <p><b>3.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <p><b>3.4.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO REDONDO PADRONIZADO.</li><li>• SUPERFÍCIE DOURADA E LEVEMENTE BRILHANTE.</li><li>• INTERIOR COM MIGALHA UNIFORME E ALVEOLADA.</li></ul> <p><b>3.4.2-COR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INTERIOR AMARELO-CLARO A DOURADO.</li><li>• SUPERFÍCIE SUPERIOR MARROM-DOURADA HOMOGÊNEA.</li></ul> <p><b>3.4.3-ODOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AROMA DOCE NATURAL DE BOLO FRESCO.</li><li>• NOTAS LEVES DE BAUNILHA.</li><li>• AUSÊNCIA DE ODORES DESAGRADÁVEIS OU ALTERADOS.</li></ul> <p><b>3.4.4-TEXTURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MACIA, FOFA E ÚMIDA NA MEDIDA CERTA.</li><li>• ESTRUTURA COESA, COM DESFAZER SUAVE NA BOCA.</li></ul> <p><b>3.4.5-SABOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DOCE EQUILIBRADO E SUAVE.</li><li>• NOTAS NATURAIS DE MASSA ASSADA.</li><li>• RETROGOSTO LIMPO E AGRADÁVEL.</li></ul> <p><b>3.5-PRAZO DE VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO (<math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>).</li><li>• CONSUMO EM ATÉ 24 HORAS APÓS ABERTURA.</li><li>• DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE OBRIGATÓRIAS NA EMBALAGEM.</li><li>• DETERMINADO POR ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS.</li><li>• NÃO SE ENQUADRA EM EXCEÇÕES DE ISENÇÃO DE VALIDADE.</li></ul> <p><b>3.6-CERTIFICAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA BRASILEIRA APLICÁVEL A ALIMENTOS.</li><li>• FABRICADO EM ESTABELECIMENTO LICENCIADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</li><li>• ATENDE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME RDC Nº 216/2004, RDC Nº 275/2002 E PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997.</li><li>• CUMPRE EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLE SANITÁRIO (RDC Nº 727/2022, RDC Nº 429/2020, RDC Nº 724/2022, RDC Nº 722/2022 E RDC Nº 623/2022).</li><li>• PRODUTO DE BAIXO RISCO SANITÁRIO, SEM NECESSIDADE DE REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NA ANVISA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• SUJEITO À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO À AUTORIDADE COMPETENTE.</li><li>• ROTULAGEM OBRIGATÓRIA COMPLETA, CLARA E VERÍDICA, COM DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES E ALERGÊNICOS.</li><li>• IMPLEMENTA CONTROLE DE RASTREABILIDADE, ÁGUA POTÁVEL CONTROLADA E BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE.</li><li>• MANIPULADORES CAPACITADOS E MONITORADOS SANITARIAMENTE.</li><li>• QUALQUER NÃO CONFORMIDADE CONFIGURA INFRAÇÃO SANITÁRIA (LEI Nº 6.437/1977).</li><li>• PRODUTO APTO PARA COMERCIALIZAÇÃO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.</li><li>• RECOMENDA-SE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO E CUMPRIMENTO DAS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS LOCAIS.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

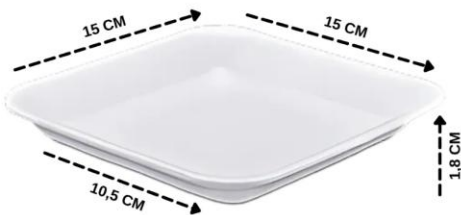
LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p><b>4-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BOLO REDONDO SEM RECHEIO (20 CM) É PRODUTO DE PANIFICAÇÃO PRONTO PARA CONSUMO, REFRIGERADO, SEM PIQ ESPECÍFICO PRÓPRIO, REGIDO POR NORMAS SANITÁRIAS GERAIS (ANVISA E BOAS PRÁTICAS).</li><li>• QUALIDADE BASEIA-SE EM SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, INTEGRIDADE FÍSICA, PADRÃO SENSORIAL E CONFORMIDADE COM BPF.</li><li>• DEVE MANTER IDENTIDADE DE BOLO FOFO, LEVE, AERADO, SEM CONTAMINAÇÃO E SEM ALTERAÇÕES DE COR, SABOR, ODOR OU TEXTURA.</li><li>• NÃO CONFORMIDADE EM QUALQUER PARÂMETRO TORNA O LOTE IMPRÓPRIO PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>4.1-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE PATÓGENOS: SALMONELLA SPP. E LISTERIA MONOCYTOGENES EM 25G.</li><li>• LIMITES CONTROLADOS PARA E. COLI, ESTAFILOCOCOS, BACILLUS CEREUS E BOLORES/LEVEDURAS CONFORME RDC 724/2022 E IN 161/2022.</li><li>• PRODUTO DEVE PERMANECER DENTRO DOS PADRÕES DURANTE TODA A VALIDADE SOB REFRIGERAÇÃO.</li><li>• ALTERAÇÃO SENSORIAL (MOFO, AZEDO, ODOR ANORMAL) TORNA O PRODUTO INACEITÁVEL.</li></ul> <p><b>4.2-REQUISITOS QUÍMICOS E FÍSICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE METAIS PESADOS, MICOTOXINAS E CONTAMINANTES ACIMA DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• AUSÊNCIA TOTAL DE CORPOS ESTRANHOS (PLÁSTICO, METAL, INSETOS, VIDRO).</li><li>• INSPEÇÃO E DETECÇÃO DE METAL OBRIGATORIAS.</li></ul> <p><b>4.3-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SEM PADRÕES NUMÉRICOS FIXOS OBRIGATORIOS.</li><li>• MANUTENÇÃO DE: UMIDADE EQUILIBRADA, PH ESTÁVEL E BAIXA DENSIDADE PARA MASSA FOFA.</li><li>• QUALQUER ALTERAÇÃO DE ESTRUTURA OU SABOR COMPROMETE A QUALIDADE.</li></ul> <p><b>4.4-REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COR, SABOR, ODOR E TEXTURA DEVEM SER TÍPICOS DE BOLO FRESCO.</li><li>• SEM QUEIMADO, RANÇO, AZEDO OU DEFEITOS SENSORIAIS.</li><li>• PADRÃO DE BOLO FOFO, ÚMIDO E AROMÁTICO.</li></ul> <p><b>4.5-BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PROCESSO CONTROLADO (RECEBIMENTO, PRODUÇÃO, ASSAMENTO, RESFRIAMENTO E EMBALAGEM).</li><li>• CONTROLE DE TEMPERATURA E CADEIA DE FRIO <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>.</li><li>• POPS, RASTREABILIDADE E VALIDAÇÃO DE VIDA ÚTIL OBRIGATORIOS.</li></ul> <p><b>4.6-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATORIA DECLARAÇÃO DE GLÚTEN, INGREDIENTES, VALIDADE E CONSERVAÇÃO.</li><li>• INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA E NÃO ENGANOSA.</li></ul> <p><b>4.7-APLICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DE BAIXO RISCO SANITÁRIO, DISPENSADO DE REGISTRO, MAS SUJEITO À FISCALIZAÇÃO.</li><li>• DESCUMPRIMENTO CONFIGURA INFRAÇÃO SANITÁRIA E PODE GERAR RECOLHIMENTO.</li></ul> <p><b>4.7.1-RESUMO FINAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• QUALIDADE DEPENDE DE SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO, PADRÃO SENSORIAL ESTÁVEL E BPF RIGOROSA.</li><li>• PRODUTO DEVE MANTER INTEGRIDADE TOTAL ATÉ O FIM DA VALIDADE SOB REFRIGERAÇÃO.</li></ul> <p><b>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>5.1-BPF E VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA – RDC Nº 216/2004):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMA BASE PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO QUE PRODUZEM BOLOS PRONTOS PARA CONSUMO.</li><li>• APLICA-SE A CONFEITARIAS, PADARIAS E COZINHAS QUE MANIPULAM, ASSAM, CORTAM, EMBALAM E DISTRIBUEM ALIMENTOS.</li><li>• EXIGE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS RIGOROSAS EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO.</li><li>• INCLUI CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE DE MANIPULADORES, LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E USO DE ÁGUA POTÁVEL.</li></ul> <p><b>5.1.1-REQUISITOS OPERACIONAIS ESSENCIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INSTALAÇÕES ADEQUADAS, LIMPAS E DE FLUXO CONTROLADO.</li><li>• HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA DE UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES.</li><li>• CONTROLE DE PRAGAS E VETORES DOCUMENTADO.</li><li>• MANIPULADORES TREINADOS, UNIFORMIZADOS E COM BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE.</li><li>• MATÉRIAS-PRIMAS ARMAZENADAS SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS.</li><li>• COZIMENTO COMPLETO, RESFRIAMENTO RÁPIDO E REFRIGERAÇÃO <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>.</li></ul> <p><b>5.1.2-MANUAL DE BPF E POPS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATORIOS PARA PADRONIZAR TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO.</li><li>• INCLUEM HIGIENIZAÇÃO, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE RESÍDUOS, PRAGAS E RASTREABILIDADE.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<ul style="list-style-type: none"><li>REGISTROS DEVEM SER MANTIDOS E DOCUMENTADOS.</li></ul> <p>5.1.3-NORMAS COMPLEMENTARES DA ANVISA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ROTULAGEM: RDC Nº 727/2022</li><li>ROTULAGEM NUTRICIONAL: RDC Nº 429/2020 + IN Nº 75/2020</li><li>MICROBIOLÓGICOS: RDC Nº 724/2022 + IN Nº 161/2022</li><li>CONTAMINANTES: RDC Nº 722/2022</li><li>MATÉRIAS ESTRANHAS: RDC Nº 623/2022</li></ul> <p>5.1.4-FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>REALIZADA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL/ESTADUAL.</li><li>INCLUI INSPEÇÕES, COLETA DE AMOSTRAS, INTERDIÇÃO E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS.</li></ul> <p>5.1.5-OBRIGAÇÕES DO FABRICANTE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MANTER BPF, POPS, RASTREABILIDADE E CADEIA DE FRIO (<math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>).</li><li>GARANTIR ROTULAGEM COMPLETA E VERÍDICA.</li><li>ASSEGURAR SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA E QUALIDADE SENSORIAL.</li></ul> <p>5.1.6-CONSEQUÊNCIAS DO NÃO CUMPRIMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MULTAS, INTERDIÇÃO, APREENSÃO DE PRODUTOS E SANÇÕES LEGAIS (LEI Nº 6.437/1977).</li></ul> <p>5.2-APLICAÇÃO GERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUTO PODE SER COMERCIALIZADO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL SE ESTIVER EM CONFORMIDADE.</li><li>NÃO EXIGE REGISTRO PRÉVIO NA ANVISA (BAIXO RISCO), MAS É SUJEITO À FISCALIZAÇÃO CONTÍNUA.</li><li>TODAS AS NORMAS DEVEM SER MANTIDAS ATUALIZADAS E RIGOROSAMENTE APLICADAS.</li></ul>		
7	<p>BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA EM PEDAÇO COM 8,0CM X 6,0CM X 5,0CM PESANDO ENTRE 120 A 150 GRAMAS; CÓDIGO: 002.007.013 CÓDIGO REDUZIDO: 4668</p>   <p>1-EMBALAGEM INDIVIDUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>TIPO: BANDEJA + FILME PVC (EMBALAGEM PRIMÁRIA).</li><li>FINALIDADE: ACONDICIONAMENTO, PROTEÇÃO E APRESENTAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p>1.1-BANDEJA DE ISOPOR (EPS) RASA FR01:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS), ATÓXICO, FOOD GRADE.</li><li>FORMATO: QUADRADO, MODELO RASA FR01, COR BRANCA.</li><li>CARACTERÍSTICA: BAIXA ALTURA, IDEAL PARA PORÇÕES INDIVIDUAIS.</li><li>APRESENTAÇÃO: LIMPA, NEUTRA E PROFISSIONAL.</li></ul> <p>1.2-VANTAGENS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ISOLAMENTO TÉRMICO E HIGIÊNICO EFICIENTE.</li><li>BAIXA ABSORÇÃO DE UMIDADE.</li><li>RESISTENTE A IMPACTOS E MANUSEIO.</li><li>NÃO FAVORECE PROLIFERAÇÃO DE FUNGOS E BACTÉRIAS.</li><li>LEVE, DURÁVEL E DESCARTÁVEL.</li><li>100% RECICLÁVEL/REAPROVEITÁVEL.</li></ul> <p>1.3-APLICAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>INDICADA PARA BOLOS SALGADOS, DOCES, SALGADOS E LANCHES.</li><li>ADEQUADA PARA PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 120 A 150G.</li></ul> <p>1.4-FECHAMENTO E CONSERVAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>FECHAMENTO COM FILME PVC STRETCH TRANSPARENTE.</li><li>GARANTE VISIBILIDADE TOTAL DO PRODUTO.</li><li>PROTEÇÃO CONTRA POEIRA, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA.</li><li>AUXILIA NA CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO ALIMENTO.</li></ul> <p>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</p> <p>2.1-INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>O BOLO SALGADO É ELABORADO COM PÃO DE FORMA BRANCO INDUSTRIALIZADO DE ALTO PADRÃO, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, ÁGUA POTÁVEL, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL OU ÓLEO DE SOJA, EMULSIFICANTES E MELHORADORES DE FARINHA.</li><li>O PÃO APRESENTA FATIAS UNIFORMES DE 1,2 CM A 1,5 CM, COM CROSTA FINA, MIOLO MACIO, ELÁSTICO E AERADO, COR BRANCA CREMOSA, ODOR SUAVE DE PÃO FRESCO E TEXTURA ADEQUADA PARA ABSORÇÃO DO RECHEIO SEM DESMANCHAR.</li><li>OS PEDAÇOS SÃO CORTADOS EM FORMATO RETANGULAR PADRONIZADO, GARANTINDO ESTRUTURA FIRME, MONTAGEM UNIFORME E VISUAL LIMPO NO PRODUTO FINAL.</li></ul>	UNIDADE	400

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO NÃO APRESENTA MANCHAS, BOLOR, RACHADURAS OU RESSECAMENTO.</li></ul> <p><b>2.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO CREMOSO E HOMOGÊNEO PREPARADO COM MAIONESE, FRANGO DESFIADO, CENOURA, MOLHO DE TOMATE, AZEITONAS E BATATA PALHA, PROPORCIONANDO SABOR EQUILIBRADO, SUCULÊNCIA E TEXTURA CONTRASTANTE.</li></ul> <p><b>2.2.1-MAIONESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMULSÃO CREMOSA À BASE DE ÓLEO VEGETAL, GEMA DE OVO, ÁGUA, VINAGRE, SAL, MOSTARDA E LIMÃO, COM TEXTURA LISA E ESPESSE, UTILIZADA COMO BASE LIGANTE PARA GARANTIR CREMOSIDADE E UMIDADE AO RECHEIO.</li></ul> <p><b>2.2.2-CARNE DE FRANGO DESFIADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PEITO DE FRANGO COZIDO, RESFRIADO E DESFIADO EM FIBRAS FINAS, COM TEXTURA MACIA E SUCULENTA, RESPONSÁVEL PELO VOLUME E APORTE PROTEICO DO RECHEIO.</li></ul> <p><b>2.2.3-CENOURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CENOURA FRESCA RALADA OU PICADA, DE COR LARANJA VIBRANTE E TEXTURA LEVEMENTE CROCANTE, ADICIONANDO DOÇURA SUAVE, COR E CONTRASTE AO RECHEIO.</li></ul> <p><b>2.2.4-MOLHO DE TOMATE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MOLHO À BASE DE TOMATE MADURO, CEBOLA, ALHO E ERVAS, COM TEXTURA HOMOGÊNEA E SABOR LEVEMENTE ÁCIDO E DOCE, RESPONSÁVEL POR UMIDADE E REALCE DE SABOR.</li></ul> <p><b>2.2.5-AZEITONAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AZEITONAS VERDES OU PRETAS SEM CAROÇO, PICADAS OU FATIADAS, COM SABOR SALGADO E LEVEMENTE AMARGO, PROPORCIONANDO SABOR MARCANTE E CONTRASTE SENSORIAL.</li></ul> <p><b>2.2.6-BATATA PALHA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BATATA PALHA CROCANTE E DOURADA, UTILIZADA NA FINALIZAÇÃO PARA GARANTIR TEXTURA CROCANTE E SABOR SALGADO CARACTERÍSTICO.</li></ul> <p><b>2.2.7-MISTURA DO RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS INGREDIENTES SÃO MISTURADOS EM PROPORÇÕES EQUILIBRADAS, FORMANDO UMA PASTA CREMOSA, HOMOGÊNEA, BEM LIGADA E SEM EXCESSO DE LÍQUIDO.</li></ul> <p><b>2.3-DIMENSÕES DO LANCHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O BOLO SALGADO APRESENTA FORMATO RETANGULAR PRISMÁTICO, COM DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 8 CM DE LARGURA, 6 CM DE COMPRIMENTO E 5 CM DE ALTURA, INCLUINDO AS CAMADAS DE PÃO E RECHEIO.</li><li>• A ALTURA É FORMADA POR 3 A 4 CAMADAS DE PÃO INTERCALADAS COM RECHEIO CREMOSO, GARANTINDO ESPESSURA UNIFORME E DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DOS INGREDIENTES.</li></ul> <p><b>2.3.1-PRODUTO FINAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO POSSUI ARESTAS BEM DEFINIDAS, FORMATO COMPACTO E PESO ENTRE 120 G E 150 G POR UNIDADE, FACILITANDO O MANUSEIO E O PORCIONAMENTO INDIVIDUAL.</li><li>• AS DIMENSÕES GARANTEM EQUILÍBRIO ENTRE PÃO E RECHEIO, COM CAMADAS VISÍVEIS E RECHEIO DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE ATÉ AS BORDAS.</li></ul> <p><b>2.4-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, DISPENSANDO PREPARO, AQUECIMENTO OU MONTAGEM ADICIONAL, DEVENDO SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 2°C E 8°C ATÉ O CONSUMO.</li></ul> <p><b>2.4.1-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O BOLO SALGADO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS TÍPICAS, COM QUALIDADE VISUAL, AROMÁTICA E TEXTURAL ADEQUADAS AO PRODUTO FRESCO.</li><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONTROLADA ENTRE 2°C E 8°C.</li></ul> <p><b>2.4.2-CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO ACABADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: CAMADAS BEM DEFINIDAS DE PÃO E RECHEIO, FORMATO RETANGULAR UNIFORME, SUPERFÍCIE LISA E LEVEMENTE ÚMIDA, SEM RACHADURAS, VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES.</li><li>• COR: COMBINAÇÃO HARMÔNICA ENTRE O BRANCO DO PÃO, LARANJA DA CENOURA, VERMELHO DO MOLHO DE TOMATE, AMARELO-CLARO DA MAIONESE E VERDE/PRETO DAS AZEITONAS, RESULTANDO EM ASPECTO FRESCO E APETITOSO.</li><li>• ODORE: AROMA AGRADÁVEL E EQUILIBRADO DE PÃO FRESCO, FRANGO, TOMATE, CENOURA E AZEITONAS, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.</li><li>• TEXTURA: PÃO MACIO, ÚMIDO E ELÁSTICO; RECHEIO CREMOSO E HOMOGÊNEO COM LEVE CROCÂNCIA; CONJUNTO FIRME, SUCULENTO E DE FÁCIL MASTIGAÇÃO.</li></ul> <p><b>2.4.3-OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO NÃO CONTÉM ADITIVOS OU COADJUVANTES ALÉM DOS NATURALMENTE PRESENTES NOS INGREDIENTES DECLARADOS.</li><li>• AUSÊNCIA DE SABORES, ODORES E ELEMENTOS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS, METAIS, INSETOS, BOLORES OU RESÍDUOS.</li><li>• ELABORADO SOB RIGOROSO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, GARANTINDO SEGURANÇA, PUREZA E QUALIDADE SENSORIAL.</li><li>• LANCHE PRÁTICO, SABOROSO E VISUALMENTE ATRATIVO, INDICADO PARA CONSUMO IMEDIATO EM LANCHES, FESTAS E REFEIÇÕES RÁPIDAS.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p><b>3.1-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE APRESENTAR IDENTIDADE, PUREZA, AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES, PRONTO PARA CONSUMO, COM ROTULAGEM, LOTE, VALIDADE E RASTREABILIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DIMENSÕES DE 8 CM X 6 CM X 5 CM, PESO ENTRE 120 G E 150 G, PH ENTRE 4,8 E 5,6, AW ≤ 0,95, UMIDADE CONTROLADA E TEXTURA FIRME E ESTÁVEL.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS LEGAIS, COM AUSÊNCIA DE SALMONELLA, E. COLI E LISTERIA, GARANTINDO SEGURANÇA PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEVE APRESENTAR APARÊNCIA ATRATIVA, CAMADAS UNIFORMES, COR HARMÔNICA, ODOR AGRADÁVEL, TEXTURA MACIA E CREMOSA, SABOR EQUILIBRADO E ACEITAÇÃO SENSORIAL MÍNIMA DE 7,0.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM INDIVIDUAL EM MATERIAL ALIMENTÍCIO, ARMAZENAMENTO REFRIGERADO ENTRE 2 °C E 8 °C E VALIDADE DE 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO CONTÍNUA.</li></ul> <p><b>3.6-CONTROLE DE QUALIDADE E CERTIFICAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LOTES SUBMETIDOS À INSPEÇÃO, ANÁLISES LABORATORIAIS E CONTROLE APPCC, SEM ADITIVOS NÃO DECLARADOS E COM DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS COMO TRIGO, OVO E SOJA.</li></ul> <p><b>3.7-CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O ATENDIMENTO INTEGRAL DOS REQUISITOS GARANTE PRODUTO SEGURO, DE QUALIDADE SENSORIAL E APTO PARA COMERCIALIZAÇÃO EM PADARIAS, LANCHONETES, BUFFETS E VAREJO REFRIGERADO.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA É CLASSIFICADO COMO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO REFRIGERADO, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS, TÉCNICAS E METROLÓGICAS APLICÁVEIS À FABRICAÇÃO, EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ANVISA REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OBRIGATÓRIOS PARA PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, CONSERVAÇÃO, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, ROTULAGEM E EMBALAGEM DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.1.1-RESOLUÇÃO RDC Nº 216/2004:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO HIGIENE, CONTROLE DE TEMPERATURA, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP).</li></ul> <p><b>4.1.2-INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60/2019 E RDC Nº 12/2001:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, EXIGINDO AUSÊNCIA DE PATÓGENOS E CONFORMIDADE EM TODAS AS ANÁLISES LABORATORIAIS.</li></ul> <p><b>4.1.3-RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXIGE IMPLEMENTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) E CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM PANIFICADORAS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS.</li></ul> <p><b>4.1.4-RESOLUÇÕES DE ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGAM A DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES, ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</li></ul> <p><b>4.1.5-RESOLUÇÃO RDC Nº 51/2010:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGULAMENTA MATERIAIS DE EMBALAGEM EM CONTATO COM ALIMENTOS, GARANTINDO SEGURANÇA SANITÁRIA DAS EMBALAGENS UTILIZADAS.</li></ul> <p><b>4.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ABNT NBR 15635:2015 DEFINE REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, CONTROLES OPERACIONAIS, RASTREABILIDADE, CONTROLE DE TEMPERATURA E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O INMETRO REGULAMENTA A INDICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO, CONTROLE METROLÓGICO E TOLERÂNCIAS PARA PRODUTOS PRÉ-EMBALADOS.</li></ul> <p><b>4.3.1-PORTARIA INMETRO Nº 249/2021:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXIGE DECLARAÇÃO CLARA DO PESO LÍQUIDO E CRITÉRIOS DE CONTROLE E APROVAÇÃO DE LOTES.</li></ul> <p><b>4.3.2-PORTARIA INMETRO Nº 248/2008 E ATUALIZAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE REQUISITOS METROLÓGICOS, TOLERÂNCIAS E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS EM MASSA OU VOLUME.</li></ul> <p><b>4.4-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ISO 22000 É CERTIFICAÇÃO VOLUNTÁRIA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS, NÃO SENDO OBRIGATÓRIA PARA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.5-CONFORMIDADE GERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O FABRICANTE DEVE MANTER REGISTROS E COMPROVAÇÕES DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, ABNT E INMETRO, GARANTINDO SEGURANÇA, QUALIDADE E LEGALIDADE DO PRODUTO.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



8	<p><b>BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA;</b> CÓDIGO: 002.007.038 CÓDIGO REDUZIDO: 5850</p> <div data-bbox="220 315 769 584"></div> <div data-bbox="804 322 1098 577"></div> <p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIPO: BANDEJA RETANGULAR LAMINADA (EMBALAGEM PRIMÁRIA).</li><li>• MATERIAL: PAPELÃO DUPLEX OU CARTÃO TRIPLEX (<math>\geq 300</math> G/M<sup>2</sup>), ESTRUTURA MULTICAMADAS COM REFORÇO INTERNO.</li><li>• TRATAMENTO: TERMICAMENTE TRATADO E IMPERMEABILIZADO.</li><li>• ACABAMENTO: LAMINAÇÃO METALIZADA PRATA (FILME POLIÉSTER 12 MICRAS) EM TODA A SUPERFÍCIE.</li><li>• DIMENSÕES: 30 x 20 x 4CM, 35 x 25 x 4,5CM</li></ul> <p><b>1.1-RESISTÊNCIA E SEGURANÇA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SUPORTA ATÉ 3 KG SEM DEFORMAÇÃO.</li><li>• RESISTENTE A IMPACTOS, VIBRAÇÕES E VARIAÇÕES DE 0 °C A 40 °C.</li><li>• MATERIAL ATÓXICO, LIVRE DE BPA, FTALATOS E METAIS PESADOS.</li></ul> <p><b>1.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BASE PLANA + LATERAIS ALTAS (<math>\approx 4</math> CM) PARA ESTABILIDADE E CONTENÇÃO DE RECHEIO.</li><li>• IMPERMEÁVEL (NÃO ABSORVE UMIDADE OU GORDURA).</li><li>• COMPATÍVEL COM FILME STRETCH, PVC OU TAMPA PET.</li><li>• USO UNIVERSAL: BOLOS DOCES/SALGADOS, PAVÊS, DOCES E SALGADOS.</li></ul> <p><b>1.3-PRATICIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DESCARTÁVEL, LEVE (80–120G) E RECICLÁVEL.</li><li>• ELIMINA LAVAGEM E REDUZ CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li><li>• APARÊNCIA PREMIUM COM ALTO BRILHO E VALORIZAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA É UM PRODUTO REFRIGERADO, PRONTO PARA CONSUMO, ELABORADO COM CAMADAS DE PÃO DE FORMA E RECHEIO CREMOSO À BASE DE FRANGO, MAIONESE, CENOURA, MOLHO DE TOMATE, AZEITONAS E BATATA PALHA.</li></ul> <p><b>2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃO DE FORMA INDUSTRIALIZADO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL E MELHORADORES, COM TEXTURA MACIA, FATIAS UNIFORMES E AUSÊNCIA DE DEFEITOS OU CONTAMINAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO CREMOSO E HOMOGÊNEO PREPARADO COM MAIONESE, FRANGO DESFIADO, CENOURA, MOLHO DE TOMATE, AZEITONAS E BATATA PALHA, PROPORCIONANDO SABOR EQUILIBRADO, SUCULÊNCIA E CONTRASTE DE TEXTURAS.</li><li>• MAIONESE: BASE CREMOSA ELABORADA COM ÓLEO VEGETAL, GEMA DE OVO, VINAGRE E TEMPEROS, COM TEXTURA LISA, SABOR SUAVE E FUNÇÃO LIGANTE DO RECHEIO.</li><li>• CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADA: PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO EM FIBRAS FINAS, COM TEXTURA MACIA, SABOR SUAVE E FUNÇÃO DE FORNECER PROTEÍNA E VOLUME AO RECHEIO.</li><li>• CENOURA: CENOURA FRESCA RALADA OU PICADA, COM COR VIBRANTE, TEXTURA LEVEMENTE CROCANTE E SABOR NATURAL SUAVE.</li><li>• MOLHO DE TOMATE: MOLHO À BASE DE TOMATE MADURO, COM TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR EQUILIBRADO E FUNÇÃO DE REALÇAR UMIDADE E SABOR.</li><li>• AZEITONAS: AZEITONAS VERDES OU PRETAS SEM CAROÇO, PICADAS OU FATIADAS, COM SABOR CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME.</li><li>• BATATA PALHA: BATATA PALHA CROCANTE E DOURADA, UTILIZADA NA FINALIZAÇÃO PARA ADICIONAR TEXTURA E SABOR.</li></ul> <p><b>2.2.1-MISTURA DO RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS COMPONENTES SÃO MISTURADOS EM PROPORÇÕES EQUILIBRADAS, FORMANDO UM RECHEIO CREMOSO, HOMOGÊNEO E SEM EXCESSO DE LÍQUIDO.</li><li>• O PRODUTO DEVE SER FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E EXIGÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ESTABELECIDAS PELA , ESPECIALMENTE A RDC Nº 216/2004..</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, MONTADO EM CAMADAS E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0 °C E 10 °C, SEM NECESSIDADE DE PREPARO OU AQUECIMENTO ADICIONAL.</li></ul>	QUILO	2400
---	--	-------	------

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



- APARÊNCIA COM SUPERFÍCIE LISA E UNIFORME, CAMADAS VISÍVEIS DE PÃO E RECHEIO CREMOSO, FINALIZADO COM BATATA PALHA, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS.
- COR CARACTERÍSTICA COM PÃO BRANCO/BEGE CLARO, RECHEIO BRANCO-AMARELADO, PONTOS DE MILHO E AZEITONAS E COBERTURA DOURADA DE BATATA PALHA.
- ODOUR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO, FRANGO COZIDO, MAIONESE E MILHO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS.
- TEXTURA MACIA E ÚMIDA NAS CAMADAS DE PÃO, RECHEIO CREMOSO E HOMOGÊNEO E BATATA PALHA CROCANTE, GARANTINDO EQUILÍBRIO ENTRE MACIEZ E CROCÂNCIA.
- PRODUTO ELABORADO SOMENTE COM OS INGREDIENTES DECLARADOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS.
- AUSÊNCIA DE SABORES, ODORES OU IMPUREZAS ESTRANHAS, LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS COMO METAIS, PLÁSTICOS, INSETOS, PELOS OU RESÍDUOS.
- FABRICADO SOB CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, GARANTINDO SEGURANÇA E QUALIDADE DO PRODUTO.

### 3-REQUISITOS DE QUALIDADE:

- O BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA POR QUILO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COM CONTROLE DE QUALIDADE EM TODOS OS LOTES.

#### 3.1-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

- PH ENTRE 4,8 E 5,8, AW MÁXIMA DE 0,92 E UMIDADE MÁXIMA DE 55 %, GARANTINDO ESTABILIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.
- TEOR DE GORDURA ENTRE 12 % E 18 %, PROTEÍNA MÍNIMA DE 6 % E CARBOIDRATOS ENTRE 35 % E 45 %.
- SÓDIO MÁXIMO DE 650 MG/100 G E ACIDEZ TITULÁVEL MÁXIMA DE 0,6 %.
- PRODUTO LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS.

#### 3.2-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

- ATENDIMENTO AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA ANVISA, COM AUSÊNCIA DE SALMONELLA SPP., E. COLI E LISTERIA MONOCYTOGENES EM 25 G.
- LIMITES CONTROLADOS PARA COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, BACILLUS CEREUS, BOLORES, LEVEDURAS E MICRORGANISMOS MESÓFILOS.
- PRODUTO CLASSIFICADO COMO ALIMENTO REFRIGERADO PRONTO PARA CONSUMO, EXIGINDO CADEIA DE FRIO CONTÍNUA.

#### 3.3-REQUISITOS SENSORIAIS:

- APARÊNCIA COM CAMADAS UNIFORMES E BEM DEFINIDAS, COBERTURA HOMOGÊNEA E AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU VAZAMENTOS.
- COR CARACTERÍSTICA DO PÃO, RECHEIO, MILHO, AZEITONAS E BATATA PALHA, SEM DESCOLORAÇÃO.
- ODOUR E SABOR AGRADÁVEIS, EQUILIBRADOS E LIVRES DE NOTAS ESTRANHAS, RANÇOSAS OU ÁCIDAS.
- TEXTURA MACIA, ÚMIDA E CREMOSA, COM BATATA PALHA CROCANTE E ESTRUTURA FIRME PARA CORTE.
- ACEITAÇÃO SENSORIAL MÍNIMA DE 7,0 EM ESCALA HEDÔNICA DE 9 PONTOS.

#### 3.4-REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM:

- EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FILME PVC OU BANDEJA DE POLIESTIRENO COM FILME STRETCH, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.
- ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO, LOTE, VALIDADE, FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.
- DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA: "PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO – MANTER REFRIGERADO".
- INSPEÇÃO VISUAL E METÁLICA PARA GARANTIR AUSÊNCIA DE CORPOS ESTRANHOS.

#### 3.5-PRAZO DE VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

- VALIDADE DE 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO CONTÍNUA ENTRE 0 °C E 7 °C.
- ARMAZENAMENTO EM GELADEIRA OU CÂMARA FRIA COM UMIDADE CONTROLADA, SENDO PROIBIDO O CONGELAMENTO.
- APÓS ABERTURA, CONSUMIR EM ATÉ 48 HORAS SOB REFRIGERAÇÃO.

#### 3.6-CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:

- ACEITAÇÃO SOMENTE COM CONFORMIDADE TOTAL DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS.
- REJEIÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE CONTAMINAÇÃO, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, ALTERAÇÕES SENSORIAIS, DESCOLAMENTO DE CAMADAS OU PESO FORA DA TOLERÂNCIA.
- MANUTENÇÃO DE AMOSTRAS DE RETENÇÃO PARA CONTRAPROVA E CONTROLE DE QUALIDADE.
- O CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS GARANTE PRODUTO SEGURO, ESTÁVEL, SABOROSO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.



#### 4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICADAS:

- O BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA POR QUILO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS, METROLÓGICAS E DE QUALIDADE RELACIONADAS À FABRICAÇÃO, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p><b>4.1-(ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A ANVISA É O ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS NO BRASIL, APLICANDO-SE INTEGRALMENTE AO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.1.1-RESOLUÇÃO RDC Nº 216/2004:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ABRANGENDO HIGIENE, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO, PREPARAÇÃO, REFRIGERAÇÃO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO À VENDA DO PRODUTO.</li><li>EXIGE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, POPS, CONTROLE DE HIGIENE, ÁGUA, EQUIPAMENTOS, PRAGAS E TREINAMENTO DOS MANIPULADORES.</li></ul> <p><b>4.1.2-RESOLUÇÃO RDC Nº 724/2022 E IN Nº 161/2022:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>DEFINEM OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, ESTABELECENDO LIMITES PARA MICRORGANISMOS PATOGENICOS E INDICADORES.</li><li>EXIGEM ANÁLISES LABORATORIAIS, PLANOS DE AMOSTRAGEM E AÇÕES CORRETIVAS EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE.</li></ul> <p><b>4.1.3-NORMAS DE ROTULAGEM (RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>OBRIGAM A INCLUSÃO DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.</li><li>DEVEM CONSTAR DECLARAÇÕES COMO “PRONTO PARA CONSUMO – MANTER REFRIGERADO”.</li></ul> <p><b>4.2-(ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A ABNT COMPLEMENTA AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS COM NORMAS TÉCNICAS DE BOAS PRÁTICAS E CONTROLES OPERACIONAIS.</li></ul> <p><b>4.2.1-ABNT NBR 15635:2015:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ESTABELECE REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO CONTROLE DE TEMPERATURA, APPCC, RASTREABILIDADE, TREINAMENTO, REGISTROS E AUDITORIAS.</li><li>COMPLEMENTA AS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 216/2004 E AUXILIA NA COMPROVAÇÃO DA SEGURANÇA DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.3-(INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O INMETRO REGULAMENTA A METROLOGIA LEGAL DE PRODUTOS PRÉ-EMBALADOS COMERCIALIZADOS POR PESO.</li></ul> <p><b>4.3.1-PORTARIA INMETRO Nº 249/2021:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>EXIGE A DECLARAÇÃO CORRETA DO PESO LÍQUIDO NA EMBALAGEM, COM INFORMAÇÕES LEGÍVEIS E PADRONIZADAS.</li><li>DEFINE TOLERÂNCIAS DE PESO, CRITÉRIOS DE AMOSTRAGEM E CONTROLE METROLÓGICO DOS LOTES.</li><li>OBRIGA A INDICAÇÃO DA TARA DAS EMBALAGENS EM PRODUTOS VENDIDOS POR QUILO.</li></ul> <p><b>4.4-(ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A ISO 22000:2018 (ABNT NBR ISO 22000:2019) É UMA NORMA VOLUNTÁRIA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.</li></ul> <p><b>4.4.1-ISO 22000:2018 / ABNT NBR ISO 22000:2019:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ESTABELECE SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS COM BASE EM BOAS PRÁTICAS, APPCC, CONTROLE DE RISCOS, AUDITORIAS E MELHORIA CONTÍNUA.</li><li>PODE SER ADOTADA VOLUNTARIAMENTE PARA CERTIFICAÇÃO E INTEGRAÇÃO COM OUTROS SISTEMAS DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>4.5-OUTRAS CONSIDERAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AS DEMAIS NORMAS NÃO CITADAS NÃO SE APLICAM DIRETAMENTE AO PRODUTO.</li><li>O CUMPRIMENTO DAS NORMAS GARANTE SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE, CONFORMIDADE LEGAL E PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR.</li></ul>		
9	<p>CHOCOTONE COM 100G; CÓDIGO: 002.007.040 CÓDIGO REDUZIDO: 7188</p>  	UNIDADE	2400
	<p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>SISTEMA: EMBALAGEM PRIMÁRIA + SECUNDÁRIA.</li><li>FINALIDADE: ASSAMENTO, PROTEÇÃO, CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO PARA VENDA.</li></ul> <p><b>1.1-EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b></p>		

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• MATERIAL: PAPEL FORNEÁVEL COM FIBRAS VIRGENS E REVESTIMENTO INTERNO DE SILICONE ALIMENTÍCIO.</li><li>• RESISTÊNCIA TÉRMICA: ATÉ 220 °C (FERMENTAÇÃO E ASSAMENTO).</li><li>• DIMENSÕES: ≈ 8 CM DIÂMETRO × 6 CM ALTURA.</li><li>• CARACTERÍSTICAS: MICROPERFURADO, CORRUGADO E ANTIADERENTE.</li><li>• BARREIRA: À PROVA DE GORDURA.</li><li>• SEGURANÇA: ATÓXICO, LIVRE DE METAIS PESADOS E FALATOS (CONFORME ANVISA).</li><li>• SUSTENTABILIDADE: DESCARTÁVEL, BIODEGRADÁVEL E COMPOSTÁVEL.</li></ul> <p><b>1.2-EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATERIAL: FILME MULTICAMADA BOPP (20–25 MICRAS) + CELOFANE.</li><li>• APRESENTAÇÃO: TOTALMENTE TRANSPARENTE E BRILHANTE.</li><li>• FECHAMENTO: SELAGEM TÉRMICA HERMÉTICA (3 LATERAIS + ABA ABRE FÁCIL).</li><li>• PROTEÇÃO: CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E ODORES.</li><li>• QUALIDADE: ISENTO DE MOFO, ESTUFAMENTO OU CONDENSAÇÃO.</li><li>• SEGURANÇA: ATÓXICO E INODORO.</li><li>• RECICLÁVEL.</li></ul> <p><b>1.3-DESEMPENHO DO SISTEMA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• GARANTE ASSAMENTO UNIFORME, PROTEÇÃO TOTAL E ALTA CONSERVAÇÃO.</li><li>• PROPORCIONA VISIBILIDADE PREMIUM E PRONTO PARA VENDA.</li><li>• ÓTIMO CUSTO-BENEFÍCIO E PADRÃO SUSTENTÁVEL.</li></ul> <p><b>1.4-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA COM: “CHOCOTONE 100G”, MARCA/FABRICANTE.</li><li>• INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL.</li><li>• DATA DE VALIDADE E LOTE.</li><li>• ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN”.</li><li>• INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO.</li><li>• CÓDIGO DE BARRAS (EAN-13).</li><li>• SÍMBOLOS DE RECICLAGEM E CERTIFICAÇÕES.</li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <p><b>3.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA, ELASTICIDADE, VOLUME E MACIEZ DA MASSA, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• ÁGUA: ÁGUA POTÁVEL FILTRADA UTILIZADA PARA HIDRATAÇÃO DA FARINHA, ATIVAÇÃO DO FERMENTO E DESENVOLVIMENTO DA REDE DE GLÚTEN, GARANTINDO PUREZA E FERMENTAÇÃO ADEQUADA.</li><li>• GOTAS SABOR CHOCOLATE: GOTAS DE CHOCOLATE SABORIZADO À BASE DE CACAU, AÇÚCAR E GORDURA VEGETAL, DISTRIBUÍDAS UNIFORMEMENTE PARA PROPORCIONAR SABOR INTENSO E TEXTURA CROCANTE.</li><li>• AÇÚCAR E GORDURA VEGETAL: AÇÚCAR REFINADO RESPONSÁVEL POR REALÇAR O SABOR, AUXILIAR A FERMENTAÇÃO E RETER UMIDADE; GORDURA VEGETAL CONFERE MACIEZ, UMIDADE E MAIOR VIDA ÚTIL AO PRODUTO.</li><li>• FERMENTO BIOLÓGICO, GEMA E SAL: FERMENTO BIOLÓGICO RESPONSÁVEL PELO CRESCIMENTO NATURAL DA MASSA; GEMA DE OVO PROPORCIONA COR, SABOR E EMULSIFICAÇÃO; SAL REALÇA O SABOR E CONTROLA A FERMENTAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.1.1-OUTROS INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM PROPIONATO DE CÁLCIO COMO CONSERVADOR, ÁCIDO ASCÓRBICO COMO ANTIOXIDANTE, MELHORADOR DE FARINHA PARA MACIEZ E VOLUME, AROMA NATURAL DE PANETONE E INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA DE CONTÉM GLÚTEN.</li></ul> <p><b>3.2-SABOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SABOR INTENSO E EQUILIBRADO DE CHOCOLATE, COM NOTAS SUAVES DE BAUNILHA E ESPECIARIAS DO AROMA DE PANETONE, SEM AMARGOR, ACIDEZ OU SABORES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.3-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA COM ALTA HIDRATAÇÃO, ÚMIDA, MACIA, AERADA E ELÁSTICA, GARANTINDO SUCULÊNCIA E TEXTURA LEVE.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN, RESPONSÁVEL PELA ELASTICIDADE E VOLUME CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.</li><li>• UTILIZA APENAS OS ADITIVOS DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA, SEM CORANTES, CONSERVADORES OU AROMATIZANTES NÃO INFORMADOS.</li><li>• APRESENTA SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DE CHOCOTONE DE CHOCOLATE, SEM RANÇO, MOFO OU CONTAMINAÇÃO.</li><li>• PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS, FABRICADO SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E HACCP.</li><li>• PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER CONSUMIDO DIRETAMENTE DA EMBALAGEM.</li></ul> <p><b>3.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CROSTA MARROM-DOURADA UNIFORME COM LEVE CARMELIZAÇÃO; MASSA INTERNA BEGE-CLARO COM GOTAS DE CHOCOLATE VISÍVEIS.</li><li>• AROMA INTENSO DE CHOCOLATE COM NOTAS SUAVES DE BAUNILHA E FERMENTAÇÃO NATURAL, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• SABOR DOCE EQUILIBRADO COM PREDOMÍNIO DE CHOCOLATE, TEXTURA MACIA E FINAL AGRADÁVEL, SEM AMARGOR OU RESÍDUO ARTIFICIAL.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<p><b>3.5- PRAZO DE VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE (15 °C A 25 °C), EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ.</li><li>• EMBALAGEM SELADA A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA GARANTE ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL.</li><li>• APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO E EMBALAGEM FECHADA.</li><li>• DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM.</li></ul> <p><b>4- REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <p><b>4.1- OS REQUISITOS ESTÃO ALINHADOS ÀS SEGUINTE NORMAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ATENDIMENTO ÀS RDCs E INs DA ANVISA RELACIONADAS A PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS E EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS.</li></ul> <p><b>4.2- REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO DE 100 G ± 5 G, FORMATO CILÍNDRICO UNIFORME E DIMENSÕES PADRONIZADAS.</li><li>• UMIDADE, ACIDEZ, LIPÍDEOS, PH E ATIVIDADE DE ÁGUA CONTROLADOS PARA GARANTIR MACIEZ, ESTABILIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.</li><li>• AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS E DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DAS GOTAS DE CHOCOLATE.</li></ul> <p><b>4.3- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE SALMONELLA, LISTERIA, COLIFORMES E OUTROS PATÓGENOS EM LIMITES LEGAIS.</li><li>• CONTROLE DE BOLORES, LEVEDURAS, BACILLUS CEREUS, ESTAFILOCOCOS E AERÓBIOS MESÓFILOS CONFORME PADRÕES DA ANVISA.</li></ul> <p><b>4.4- REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COR, AROMA, SABOR E TEXTURA DEVEM APRESENTAR PADRÃO TÍPICO DE CHOCOTONE, COM MASSA MACIA, ÚMIDA E SABOR DE CHOCOLATE.</li><li>• AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS, RACHADURAS, IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>4.5- REQUISITOS DE PUREZA E INTEGRIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, METAIS, PLÁSTICOS, INSETOS OU IMPUREZAS.</li><li>• AUSÊNCIA DE ALÉRGICOS NÃO DECLARADOS, COM GLÚTEN INFORMADO NA ROTULAGEM.</li><li>• EMBALAGEM ÍNTEGRA, SELADA E FABRICADA COM MATERIAL APROVADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS.</li></ul> <p><b>4.6- REQUISITOS DE PROCESSO E SISTEMA DE GESTÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RASTREABILIDADE COMPLETA COM CONTROLE DE LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>• MONITORAMENTO DE FERMENTAÇÃO, ASSAMENTO, RESFRIAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM TODOS OS LOTES.</li><li>• ANÁLISES LABORATORIAIS, AUDITORIAS E CRITÉRIOS RIGOROSOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO GARANTEM A QUALIDADE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.7- REJEIÇÃO E CONFORMIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LOTES FORA DOS PADRÕES SERÃO REJEITADOS OU RECOLHIDOS IMEDIATAMENTE.</li><li>• TODOS OS LOTES DEVEM SER ACOMPANHADOS DE CERTIFICADO DE ANÁLISE E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE.</li></ul> <p><b>5- NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>5.1- ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DO CHOCOTONE 100G.</li><li>• RDC Nº 90/2000: DEFINE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PANETONE/CHOCOTONE, ESTABELECE LIMITES DE UMIDADE, ACIDEZ, LIPÍDEOS E PADRÕES SENSORIAIS OBRIGATÓRIOS.</li><li>• IN Nº 60/2019 E IN Nº 161/2022: ESTABELECEM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, COM LIMITES PARA SALMONELLA, BACILLUS CEREUS, E. COLI, BOLORES, LEVEDURAS E AERÓBIOS MESÓFILOS.</li><li>• RDC Nº 91/2001 E ATUALIZAÇÕES: REGULAMENTA MATERIAIS E EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, GARANTINDO ATOXICIDADE, SEGURANÇA E AUSÊNCIA DE MIGRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS.</li><li>• RDC Nº 182/2019: OBRIGA O ENRIQUECIMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.</li><li>• RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020: DEFINEM REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE GLÚTEN, LOTE E VALIDADE.</li><li>• RDC Nº 487/2021 E IN Nº 88/2021: ESTABELECEM LIMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES QUÍMICOS, METAIS PESADOS, MICOTOXINAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.</li><li>• BPF E HACCP: TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO DEVEM SEGUIR BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, HACCP, ANÁLISES LABORATORIAIS E RASTREABILIDADE TOTAL.</li></ul> <p><b>5.2- INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELA METROLOGIA LEGAL E CONTROLE DE PESO DOS PRODUTOS PRÉ- EMBALADOS.</li><li>• PORTARIA INMETRO Nº 249/2021 E PORTARIA Nº 248/2008: EXIGEM DECLARAÇÃO CORRETA DO PESO LÍQUIDO, CONTROLE METROLÓGICO, BALANÇAS CALIBRADAS E</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<b>CONFORMIDADE DO CONTEÚDO LÍQUIDO DO CHOCOTONE 100G.</b> <b>5.3-ABNT E ISO: NÃO POSSUEM NORMAS OBRIGATÓRIAS ESPECÍFICAS PARA CHOCOTONE 100G, SENDO SUA APLICAÇÃO VOLUNTÁRIA.</b>		
10	<b>LANCHE NATURAL COM PÃO FRANCÊS PESANDO ENTRE 90 A 125 GRAMAS;</b> <b>CÓDIGO: 002.007.022</b> <b>CÓDIGO REDUZIDO: 4677</b>  	<b>UNIDADE</b>	<b>6300</b>
	<b>1-EMBALAGEM INDIVIDUAL:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIPO: UNITÁRIA, COM CADA LANCHE EMBALADO SEPARADAMENTE.</li><li>• FINALIDADE: PROTEÇÃO, CONSERVAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA, INTEGRIDADE NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO.</li><li>• PROCESSO: MONTAGEM E SELAGEM IMEDIATA APÓS PREPARO, EM AMBIENTE HIGIENIZADO.</li></ul> <b>1.1-MATERIAIS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• CAMADA INTERNA: PAPEL MANTEIGA BRANCO (40 G/M<sup>2</sup>), IMPERMEÁVEL A GORDURA, NEUTRO E INODORO.</li><li>• CAMADA EXTERNA: FILME PVC TRANSPARENTE (12–15 MICRAS), ALTO BRILHO, SEM DEHP.</li><li>• DIMENSÕES: APROX. 18 × 10 × 5 CM (AJUSTÁVEL AO PÃO).</li><li>• CARACTERÍSTICAS: ALTA TRANSPARÊNCIA, BARREIRA CONTRA OXIGÊNIO E UMIDADE, ATMOSFERA INTERNA CONTROLADA (ATÉ 3 DIAS REFRIGERADO).</li><li>• SELAGEM: TÉRMICA HERMÉTICA (120–140 °C), LARGURA ≥ 8 MM, CONTÍNUA E UNIFORME.</li><li>• CONTROLE: TESTE DE INTEGRIDADE (INSPEÇÃO + LEAK TEST), SEM VAZAMENTOS.</li></ul> <b>1.2-ROTULAGEM:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ETIQUETA ADESIVA (70 G/M<sup>2</sup>) FIXADA NO FILME.</li><li>• INFORMAÇÕES:<ul style="list-style-type: none"><li>• – NOME: “LANCHE NATURAL COM PÃO FRANCÊS”</li><li>• – INGREDIENTES COMPLETOS</li><li>• – PESO LÍQUIDO (EX.: 110G)</li><li>• – DATA DE FABRICAÇÃO/ENTREGA</li><li>• – VALIDADE: MÍN. 3 DIAS</li><li>• – CONSERVAÇÃO: 2 °C A 8 °C (REFRIGERADO)</li><li>• – ALERTA: “CONTÉM GLÚTEN” (DESTAQUE)</li><li>• – TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO)</li><li>• – LOTE RASTREÁVEL</li><li>• – CNPJ E RAZÃO SOCIAL</li><li>• – SELO “PRONTO PARA CONSUMO”</li><li>• – CÓDIGO DE BARRAS (GTIN-13)</li><li>• – DESCARTE: “RECICLÁVEL”</li></ul></li></ul> <b>1.3-CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E TOTALMENTE TRANSPARENTE.</li><li>• GARANTE PROTEÇÃO TOTAL, VISUAL ATRAENTE E FACILIDADE DE CONSUMO.</li><li>• CONFORMIDADE: RDC 429/2020 E RDC 216/2004 (ANVISA).</li></ul> <b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b> <b>2.1-INGREDIENTES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES FRESCOS E SELECIONADOS, INCLUINDO PÃO FRANCÊS, PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, ALFACE E MAIONESE, TODOS MANIPULADOS SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E APPCC.</li></ul> <b>2.1.1-PÃO FRANCÊS (BASE DO LANCHE):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃO FRANCÊS TRADICIONAL PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E PEQUENA QUANTIDADE DE AÇÚCAR. APRESENTA CROSTA DOURADA E CROCANTE, MIOLO MACIO E AERADO, SEM CONSERVANTES OU MELHORADORES. PESO ENTRE 40 G E 55 G.</li></ul> <b>2.1.2-RECHEIO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRESUNTO COZIDO DE PRIMEIRA QUALIDADE (MÍNIMO 20 G), MUSSARELA PADRÃO (MÍNIMO 20 G), 2 RODELAS DE TOMATE FRESCO, 1 FOLHA DE ALFACE HIGIENIZADA E 2 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE CREMOSA (APROX. 30 G). INGREDIENTES FRESCOS, COM</li></ul>		

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>SABOR, TEXTURA E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES.</p> <p><b>2.2-PESO LÍQUIDO DO LANCHE PRONTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO FINAL CONTROLADO ENTRE 90 G E 125 G, COM VERIFICAÇÃO EM BALANÇA DIGITAL CALIBRADA EM 100% DAS UNIDADES PRODUZIDAS.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LANCHE NATURAL ARTESANAL, FRESCO E PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO COM PÃO FRANCÊS E INGREDIENTES SELECIONADOS DE ALTA QUALIDADE.</li><li>• PRODUTO SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS, INDICADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU EM ATÉ 3 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.</li><li>• ENTREGUE MONTADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL MANTEIGA OU FILME PVC ALIMENTAR, PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER CONSUMIDO FRIO OU LEVEMENTE AQUECIDO.</li><li>• EMBALAGEM HERMÉTICA COM RÓTULO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO/ENTREGA, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</li><li>• ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 2 °C E 8 °C DURANTE TODO O PRAZO DE VALIDADE.</li></ul> <p><b>2.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA ATRATIVA, COM PÃO DOURADO, RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E EMBALAGEM LIMPA, SEM VAZAMENTOS.</li><li>• CORES NATURAIS E VIVAS: PÃO DOURADO, PRESUNTO ROSA, MUSSARELA CLARA, TOMATE VERMELHO E ALFACE VERDE.</li><li>• ODORE FRESCO E AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DE PÃO RECÉM-ASSADO, QUEIJO, PRESUNTO, MAIONESE E VEGETAIS FRESCOS, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• TEXTURA EQUILIBRADA ENTRE CROCÂNCIA E MACIEZ, COM PÃO CROCANTE, MIOLO MACIO, VEGETAIS FRESCOS E MAIONESE CREMOSA SEM ENCHARCAR O PRODUTO.</li><li>• AUSÊNCIA DE ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E COADJUVANTES TECNOLÓGICOS.</li><li>• ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS, RESÍDUOS, METAIS, PLÁSTICOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN, PROVENIENTE DA FARINHA DE TRIGO DO PÃO FRANCÊS.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO CONTÍNUA ENTRE 2 °C E 8 °C, COM DATA IMPRESSA NA EMBALAGEM.</li></ul> <p><b>2.5-PARÂMETROS DE CONTROLE DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ANÁLISE SENSORIAL REALIZADA EM 100% DOS LOTES PRODUZIDOS.</li><li>• CONTROLE MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 12/2001 PARA PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO.</li><li>• UTILIZAÇÃO DE DETECTOR DE METAIS E CONTROLE DE CORPOS ESTRANHOS.</li><li>• RASTREABILIDADE TOTAL DOS INGREDIENTES E PROCESSOS PRODUTIVOS.</li><li>• CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO DESTA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, COM REGISTRO E TRATAMENTO IMEDIATO DE QUALQUER NÃO CONFORMIDADE.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <p><b>3.1-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE ATENDER À RDC Nº 12/2001 PARA SANDUÍCHES PRONTOS PARA CONSUMO, COM LIMITES CONTROLADOS PARA AERÓBIOS MESÓFILOS, COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, BACILLUS CEREUS, LEVEDURAS E BOLORES, E AUSÊNCIA DE SALMONELLA, E. COLI E LISTERIA MONOCYTOGENES.</li><li>• ANÁLISES REALIZADAS POR LABORATÓRIO CREDENCIADO OU VALIDADO, COM LIBERAÇÃO DO LOTE SOMENTE APÓS RESULTADOS CONFORMES.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PH ENTRE 4,8 E 5,8, AW MÁXIMA DE 0,95 E UMIDADE ENTRE 38% E 48%.</li><li>• TEOR DE SÓDIO MÁXIMO DE 1,2 G/100 G.</li><li>• AUSÊNCIA DE CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, COM CONTROLE LABORATORIAL POR MÉTODOS OFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA, COR, ODORE E TEXTURA DEVEM ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS.</li><li>• NOTA MÍNIMA ≥ 8,0 EM AVALIAÇÃO SENSORIAL INTERNA, SENDO REJEITADO QUALQUER LOTE COM NOTA INFERIOR A 7,0.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS DE PESO, DIMENSÕES E MONTAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO ENTRE 90 G E 125 G, CONTROLADO EM BALANÇA CALIBRADA.</li><li>• RECHEIO DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE, COM VEGETAIS COBRINDO O PÃO E MAIONESE SEM ESCORRIMENTO.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM INDIVIDUAL EM PAPEL MANTEIGA E FILME PVC ALIMENTAR, COM SELAGEM HERMÉTICA.</li><li>• RÓTULO CONTENDO INGREDIENTES, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONSERVAÇÃO, INFORMAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN”, DADOS NUTRICIONAIS, LOTE, CNPJ E IDENTIFICAÇÃO “PRONTO PARA CONSUMO”.</li><li>• EMBALAGEM LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>3.6-REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E SEGURANÇA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUÇÃO SOB SISTEMA APPCC E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li><li>• MANIPULADORES TREINADOS, ÁGUA POTÁVEL CONTROLADA E MATÉRIAS-PRIMAS</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<p>RASTREÁVEIS.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE PRAGAS, HIGIENIZAÇÃO MONITORADA E USO DE DETECTORES DE METAIS E CORPOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.7-CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ACEITAÇÃO SOMENTE COM 100% DOS REQUISITOS ATENDIDOS E APROVAÇÃO SENSORIAL ≥ 95%.</li><li>• REJEIÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE FALHAS MICROBIOLÓGICAS, CORPOS ESTRANHOS, PESO FORA DO PADRÃO, ODOR/SABOR ESTRANHO, VALIDADE INFERIOR A 3 DIAS OU NÃO CONFORMIDADE SENSORIAL.</li></ul> <p><b>3.8-RASTREABILIDADE E RETIRADA DE MERCADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RASTREABILIDADE TOTAL DOS LOTES, DO FORNECEDOR AO CLIENTE FINAL, COM LOCALIZAÇÃO EM ATÉ 2 HORAS.</li><li>• PLANO DE RECALL TESTADO ANUALMENTE.</li><li>• QUALQUER ALTERAÇÃO NO PROCESSO PRODUTIVO DEVE SER APROVADA PREVIAMENTE PELA ÁREA DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS NO BRASIL, COM NORMAS OBRIGATÓRIAS APLICADAS À FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR, ROTULAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE DO LANCHE NATURAL.</li><li>• RDC Nº 12/2001: DEFINE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA SANDUÍCHES E PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO, ESTABELECENDO LIMITES PARA COLIFORMES, SALMONELLA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, LISTERIA MONOCYTOGENES E OUTROS MICRORGANISMOS.</li><li>• RDC Nº 216/2004: ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO HIGIENE, CONTROLE DE TEMPERATURA, APPCC E PROCEDIMENTOS DE FABRICAÇÃO E EMBALAGEM.</li><li>• RDC Nº 429/2020: REGULAMENTA A ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS, EXIGINDO TABELA NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, ALÉRGENOS, LOTE, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.</li><li>• IN Nº 75/2020: DEFINE OS CRITÉRIOS TÉCNICOS PARA APRESENTAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E VALORES DE REFERÊNCIA DIÁRIA.</li><li>• RDC Nº 27/2010: REGULAMENTA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, GARANTINDO A AUSÊNCIA DE CONSERVANTES, CORANTES E COADJUVANTES TECNOLÓGICOS NO PRODUTO.</li><li>• O CUMPRIMENTO DAS NORMAS DA ANVISA É OBRIGATÓRIO E FISCALIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA LIBERAÇÃO DOS LOTES.</li></ul> <p><b>4.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELAS NORMAS TÉCNICAS BRASILEIRAS APLICADAS AO CONTROLE MICROBIOLÓGICO DO PRODUTO.</li><li>• NBR 5426: DEFINE OS PLANOS DE AMOSTRAGEM E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DOS LOTES.</li><li>• NÃO HÁ OUTRAS NORMAS ABNT APLICADAS DIRETAMENTE À FABRICAÇÃO OU CONTROLE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA METROLOGIA LEGAL E CONFORMIDADE DOS EQUIPAMENTOS DE PESAGEM.</li><li>• PORTARIA INMETRO Nº 236/2019: ESTABELECE OS REQUISITOS DE CALIBRAÇÃO E CONTROLE DAS BALANÇAS UTILIZADAS NA PESAGEM DO LANCHE.</li><li>• O CONTROLE DE PESO DO PRODUTO (90 G A 125 G) É REALIZADO EM BALANÇAS CALIBRADAS COM CERTIFICAÇÃO RBC/INMETRO, GARANTINDO EXATIDÃO E CONFORMIDADE LEGAL.</li></ul> <p><b>4.4-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMA INTERNACIONAL APLICADA À COMPETÊNCIA DOS LABORATÓRIOS RESPONSÁVEIS PELAS ANÁLISES DO PRODUTO.</li><li>• ISO/IEC 17025:2017: DEFINE OS REQUISITOS PARA COMPETÊNCIA DE LABORATÓRIOS DE ENSAIO E CALIBRAÇÃO, GARANTINDO CONFIABILIDADE E RASTREABILIDADE DOS RESULTADOS ANALÍTICOS.</li><li>• OS LABORATÓRIOS RESPONSÁVEIS PELAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E CALIBRAÇÕES DEVEM SER ACREDITADOS CONFORME A ISO/IEC 17025.</li><li>• NÃO HÁ EXIGÊNCIA DE OUTRAS NORMAS ISO, COMO ISO 22000 OU ISO 9001, PARA A FABRICAÇÃO DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4.5-TODAS AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES CITADAS POSSUEM CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO E INTEGRAM A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO.</b></p>		
11	PÃO CASEIRO PESANDO ENTRE 820 A 850 GRAMAS; CÓDIGO: 002.007.004 CÓDIGO REDUZIDO: 4659	UNIDADE	220

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



## 1- EMBALAGEM:

- TIPO: SACO INDIVIDUAL TRANSPARENTE (APLICADO APÓS RESFRIAMENTO  $\leq 25$  °C).
- MATERIAL: POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD/PELBD), 100% TRANSPARENTE, INODORO E INSÍPIDO.
- ESPESSURA: MÍNIMO 50 MICRAS.
- CONFORMIDADE: APROVADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS (RDC 105/1999).

### 1.1- CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- ALTA TRANSPARÊNCIA (VISUALIZAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO).
- BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.
- RESISTÊNCIA MECÂNICA (SUPPORTA  $\geq 800$ G SEM DANOS).
- SELAGEM REFORÇADA (LATERAIS E FUNDO).
- FECHAMENTO:
  - – CLIP PLÁSTICO (PP OU PEAD) COM TRAVA, OU
  - – SELAGEM TÉRMICA (120–160 °C, FAIXA  $\geq 8$  MM).
- CONTROLE: INSPEÇÃO VISUAL EM 100% DAS UNIDADES.

### 1.2- ROTULAGEM:

- ETIQUETA OU IMPRESSÃO COM:
  - – NOME: “PÃO CASEIRO”
  - – INGREDIENTES COMPLETOS
  - – TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO)
  - – ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.”
  - – PESO LÍQUIDO ( $\geq 800$ G), DATA, VALIDADE E LOTE
  - – DADOS DO FABRICANTE E RESPONSÁVEL TÉCNICO
  - – INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO + “PRONTO PARA CONSUMO”
  - – SÍMBOLOS DE RECICLAGEM

### 1.3- VALIDADE:

- MÍNIMO DE 3 DIAS SOB ARMAZENAMENTO ADEQUADO.
- APÓS ABERTURA: REFECHAR OU ARMAZENAR EM RECIPIENTE FECHADO.

### 1.4- CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E TOTALMENTE TRANSPARENTE.
- PRESERVA CROCÂNCIA, MACIEZ E AROMA DO PÃO.
- ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).

## 2- DESCRITIVO TÉCNICO DO PRODUTO:

PÃO CASEIRO ELABORADO POR FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA TRADICIONAL, ASSADO EM FORNO, COM CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO E PRONTO PARA CONSUMO, SEM ADITIVOS, CONSERVANTES OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS.

### 2.1- INGREDIENTES:

- FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: BASE DA MASSA, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA, VOLUME E FORMAÇÃO DA REDE DE GLÚTEN, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO.
- ÁGUA: ÁGUA POTÁVEL FILTRADA UTILIZADA PARA HIDRATAÇÃO DA FARINHA E DESENVOLVIMENTO DA FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA.
- SAL: CLORETO DE SÓDIO REFINADO IODADO UTILIZADO PARA REALÇAR O SABOR, CONTROLAR A FERMENTAÇÃO E FORTALECER O GLÚTEN.
- AÇÚCAR: SACAROSE UTILIZADA EM PEQUENA QUANTIDADE PARA AUXILIAR A FERMENTAÇÃO, MELHORAR O SABOR E CONTRIBUIR PARA A COLORAÇÃO DA CASCA.
- FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE RESPONSÁVEL PELA FERMENTAÇÃO E FORMAÇÃO DOS ALVÉOLOS E VOLUME DO PÃO.
- LEITE: LEITE INTEGRAL UTILIZADO PARA ENRIQUECER O SABOR, AUMENTAR A MACIEZ E AUXILIAR NA CONSERVAÇÃO NATURAL DO PRODUTO.
- OVOS: OVOS FRESCOS UTILIZADOS PARA PROPORCIONAR COR DOURADA, MACIEZ E AROMA CARACTERÍSTICO À MASSA.

### 2.2- PESO LÍQUIDO:

- PESO MÍNIMO DE 800 G POR UNIDADE, COM PESO MÉDIO ENTRE 820 G E 850 G E VARIAÇÃO MÁXIMA DE  $\pm 5\%$ .
- O PESO É VERIFICADO APÓS RESFRIAMENTO COMPLETO E ANTES DA EMBALAGEM,

# TERMO DE REFERÊNCIA


LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>UTILIZANDO BALANÇA CALIBRADA COM PRECISÃO DE 1 G.</p> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PROCESSO DE FABRICAÇÃO COM AMASSAMENTO, FERMENTAÇÃO, MODELAGEM E ASSAMENTO EM FORNO ENTRE 180 °C E 220 °C POR 35 A 45 MINUTOS.</li><li>• ASSADO: PRODUTO TOTALMENTE ASSADO, COM COCÇÃO UNIFORME E TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE 95 °C NO MIOLO.</li><li>• CASCA: CROCANTE, COM ESPESSURA UNIFORME DE 2 A 4 MM E COR CASTANHO-DOURADA HOMOGÊNEA.</li><li>• MIOLO: COR BRANCA UNIFORME, TEXTURA MACIA E ELÁSTICA, COM ALVÉOLOS PEQUENOS A MÉDIOS DISTRIBUÍDOS DE FORMA HOMOGÊNEA.</li><li>• PH DO MIOLO: ENTRE 5,2 E 5,8, CARACTERÍSTICO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA ADEQUADA.</li><li>• ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): ≤ 0,95, GARANTINDO SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA NOS PRIMEIROS DIAS DE CONSUMO.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN: PRODUTO COM PRESENÇA DE GLÚTEN, COM TEOR MÍNIMO DE 8 G/100 G NO PRODUTO FINAL.</li></ul> <p><b>2.4-ALERGÊNICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E POSSÍVEIS TRAÇOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li><li>• NÃO CONTÉM ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>2.5-CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APRESENTA CASCA CROCANTE E DOURADA, MIOLO MACIO E ALVEOLADO, AROMA DE PÃO CASEIRO RECÉM-ASSADO, SABOR EQUILIBRADO E AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, MOFO, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.6-VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MANTER EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ, EM TEMPERATURA MÁXIMA DE 25 °C. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS APÓS A ENTREGA, COM RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO IMEDIATO APÓS ESTE PRAZO.</li></ul> <p><b>2.7-INFORMAÇÕES ADICIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO GRAU ALIMENTÍCIO COM FECHAMENTO HERMÉTICO E ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.</li><li>• FABRICANTE GARANTE CONFORMIDADE COM A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E EXIGE APROVAÇÃO FORMAL PARA QUALQUER ALTERAÇÃO NO PRODUTO.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <p><b>3.1-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CRITÉRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA PÃES ASSADOS, COM AUSÊNCIA DE SALMONELLA E LISTERIA EM 25 G E LIMITES CONTROLADOS PARA COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, BACILLUS CEREUS, BOLORES, LEVEDURAS E AERÓBIOS MESÓFILOS, CONFORME MÉTODOS ISO E APHA.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A UMIDADE, PH, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ, TEOR DE GLÚTEN, CINZAS E TEMPERATURA INTERNA DEVEM ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS, GARANTINDO SEGURANÇA, ESTABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS SENSORIAIS (AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA UNIFORME, CASCA DOURADA E CROCANTE, MIOLO MACIO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS, COM APROVAÇÃO SENSORIAL MÍNIMA DE 85%.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS FÍSICOS DIMENSIONAIS E DE PESO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PESO LÍQUIDO DEVE SER MÍNIMO DE 800 G, COM MÉDIA ENTRE 820 G E 850 G, DIMENSÕES PADRONIZADAS E VOLUME ESPECÍFICO MÍNIMO DE 3,8 ML/G.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A EMBALAGEM DEVE SER DE POLIETILENO GRAU ALIMENTÍCIO COM FECHAMENTO HERMÉTICO E ROTULAGEM CONFORME RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 360/2003.</li><li>• O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, A ATÉ 25 °C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS.</li></ul> <p><b>3.6-CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO SOMENTE É APROVADO COM 100% DE CONFORMIDADE.</li><li>• OCORRE REJEIÇÃO AUTOMÁTICA EM CASOS DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA, MOFO, PESO INFERIOR AO MÍNIMO, ODOR OU SABOR ESTRANHO, OU FALHAS SENSORIAIS E FÍSICAS.</li></ul> <p><b>3.7-CONTROLE DE PROCESSO E REGISTROS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS PARÂMETROS DE PROCESSO E ANÁLISES SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS, COM CONTROLE REALIZADO POR LABORATÓRIO ACREDITADO.</li><li>• OS REGISTROS DEVEM SER MANTIDOS POR NO MÍNIMO 2 ANOS, CONFORME O SISTEMA APPCC.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE PANIFICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR, ROTULAGEM, METROLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DO MAPA, ANVISA, ABNT E INMETRO.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ATENDIMENTO ÀS RDC Nº 216/2004, RDC Nº 275/2002, RDC Nº 711/2022, RDC Nº</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<p>429/2020, RDC Nº 360/2003 E RDC Nº 12/2001, GARANTINDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, ROTULAGEM E CONTROLE SANITÁRIO DO PÃO CASEIRO.</p> <p>4.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (APLICADA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO DAS NORMAS ABNT NBR 15635:2015 E NBR 5426 PARA BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTROLE OPERACIONAL, AMOSTRAGEM E INSPEÇÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO.</li></ul> <p>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA (APLICADA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS INMETRO Nº 249/2021 E Nº 248/2008, GARANTINDO CONTROLE DO PESO LÍQUIDO, TOLERÂNCIA DE <math>\pm 5\%</math>, PESAGEM EM BALANÇAS CALIBRADAS E ROTULAGEM METROLÓGICA ADEQUADA.</li></ul> <p>4.4-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (APLICADA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UTILIZAÇÃO DE MÉTODOS ISO PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS, GARANTINDO CONFIABILIDADE, RASTREABILIDADE E PADRONIZAÇÃO DOS RESULTADOS LABORATORIAIS.</li></ul> <p>4.5-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (APLICADA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• IMPLEMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE BPF E APPCC, COM CONTROLE DE HIGIENE, MANIPULADORES, PRAGAS, ÁGUA, MATÉRIAS-PRIMAS, PROCESSOS, REGISTROS E SEGURANÇA ALIMENTAR EM TODA A PRODUÇÃO.</li></ul> <p>4.5.1-O MANUAL DE BPF DO FABRICANTE INCLUI:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, HIGIENE DOS MANIPULADORES, PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP), CONTROLE DE PRAGAS, APPCC, REGISTROS E VERIFICAÇÃO CONTÍNUA DOS PROCESSOS PRODUTIVOS.</li></ul>		
12	<p>PÃO DE LEITE MINI PESANDO ENTRE 30 A 32 GRAMAS; CÓDIGO: 002.007.046 CÓDIGO REDUZIDO: 8338</p>  <p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO, COM PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.</li><li>• FILME PLÁSTICO (PEBD/PELBD OU BOPP MULTICAMADA), ALTA TRANSPARÊNCIA.</li><li>• ATÓXICO, GRAU ALIMENTÍCIO, APROVADO PARA CONTATO DIRETO (ANVISA).</li><li>• BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.</li></ul> <p><b>1.1-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NOME: “PÃO DE LEITE MINI” (DESTAQUE).</li><li>• INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE.</li><li>• ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.”</li><li>• PESO LÍQUIDO: <math>\geq 30G</math>.</li><li>• DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>• LOTE (FORMATO AAAAMDD-XXXX).</li><li>• CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE.</li><li>• CONSERVAÇÃO: ATÉ 25 °C, LOCAL SECO/AREJADO, NÃO REFRIGERAR. APÓS ABERTO, CONSUMIR NO MESMO DIA.</li><li>• TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO).</li><li>• ATENDIMENTO: RDC 727/2022, RDC 429/2020 E IN 75/2020.</li></ul> <p><b>1.2-VALIDADE E DESEMPENHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA: 3 DIAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</li><li>• EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E ECONÔMICA.</li><li>• PRESERVA A CROCÂNCIA DA CASCA, MACIEZ DO MIOLO, FRESCOR E QUALIDADE POR ATÉ 3 DIAS.</li><li>• ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).</li></ul> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃO DE LEITE MINI PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS E FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, APRESENTANDO MIOLO MACIO, TEXTURA AERADA E SABOR LEVEMENTE ADOCICADO.</li><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, ADITIVOS OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS.</li></ul>	UNIDADE	8100

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<p><b>2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE CONFORME LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, SEM UTILIZAÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS.</li><li>• FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA, ELASTICIDADE E VOLUME DO PRODUTO.</li><li>• ÁGUA: UTILIZADA PARA HIDRATAÇÃO DA MASSA E ATIVAÇÃO DO FERMENTO.</li><li>• SAL: REALÇA O SABOR E AUXILIA NO CONTROLE DA FERMENTAÇÃO.</li><li>• AÇÚCAR: RESPONSÁVEL PELO SABOR ADOCICADO E COLORAÇÃO DOURADA DA CASCA.</li><li>• FERMENTO BIOLÓGICO SECO: PROMOVE O CRESCIMENTO E A TEXTURA MACIA DO MIOLO.</li><li>• MANTEIGA VEGETAL: CONFERE MACIEZ, SABOR SUAVE E MELHOR CONSERVAÇÃO SENSORIAL.</li><li>• OVOS: CONTRIBUEM PARA COR, SABOR, UMIDADE E MACIEZ DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>2.2-PESO LÍQUIDO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 30 G POR UNIDADE, COM PESO MÉDIO DE 32 G E TOLERÂNCIA DE <math>\pm 2</math> G.</li><li>• PRODUTO COMERCIALIZADO EM UNIDADES INDIVIDUAIS OU EMBALAGENS COM 10 OU 20 UNIDADES, COM PESO DECLARADO NA ROTULAGEM.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ASSADO EM FORNO INDUSTRIAL COM TEMPERATURA CONTROLADA, APRESENTANDO CASCA CROCANTE E DOURADA UNIFORME.</li><li>• MIOLO BRANCO, MACIO, ELÁSTICO E AERADO, COM ALVEOLAÇÃO FINA E REGULAR.</li><li>• SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E EQUILIBRADO, CARACTERÍSTICO DE PÃO DE LEITE.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.</li><li>• PODE CONTER TRAÇOS DE CENTEIO, CEVADA E AVEIA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>2.4-ASPECTOS SENSORIAIS (DEVE ATENDER):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃES MINI COM FORMATO UNIFORME, SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E SEM DEFORMAÇÕES.</li><li>• CASCA CASTANHO DOURADO ESCURO E MIOLO BRANCO CREMOSO.</li><li>• ODORE DOCE, LEVEMENTE LÁCTEO E CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO.</li><li>• TEXTURA COM CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO, ÚMIDO E LEVE.</li><li>• SABOR ADOCICADO EQUILIBRADO, SEM AMARGOR, ACIDEZ OU SABORES ESTRANHOS.</li><li>• AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS, ODORES ANORMAIS, ADITIVOS OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS.</li></ul> <p><b>2.5-CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE (MÁXIMO 25 °C), EM LOCAL SECO E AREJADO.</li><li>• APÓS ABERTURA, CONSUMIR PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA.</li><li>• MANTER NA EMBALAGEM ORIGINAL FECHADA E NÃO REFRIGERAR.</li><li>• TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS.</li></ul> <p><b>2.6-INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA E QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO CONFORME BPF E HACCP, ATENDENDO À RDC Nº 12/2001 (ANVISA).</li><li>• NÃO CONTÉM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• EMBALAGEM ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA APTA PARA REGISTROS, LICITAÇÕES E CONTRATOS DE FORNECIMENTO.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CRITÉRIOS OBRIGATÓRIOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, PADRONIZAÇÃO SENSORIAL E CONFORMIDADE COM ANVISA, MAPA, BPF E HACCP, APLICADOS A 100% DOS LOTES.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO MÍNIMO DE 30 G POR UNIDADE, MÉDIA DE 32 G <math>\pm</math> 2 G; FORMATO UNIFORME SEM DEFORMAÇÕES; CASCA CROCANTE; MIOLO MACIO E AERADO; CONTROLE DIMENSIONAL E REJEIÇÃO DE LOTES COM MAIS DE 2% FORA DOS PADRÕES.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UMIDADE ENTRE 28% E 34%; AW MÁXIMA 0,92; PH ENTRE 5,8 E 6,4; LIMITES CONTROLADOS DE CINZAS, GORDURA, AÇÚCARES E PROTEÍNAS; ANÁLISES REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO ISO 17025.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 12/2001 – ANVISA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIMITES MICROBIOLÓGICOS RIGOROSOS PARA BACTÉRIAS, BOLORES E LEVEDURAS; AUSÊNCIA OBRIGATÓRIA DE E. COLI E SALMONELLA; LOTES NÃO CONFORMES DEVEM SER REJEITADOS E DESTRUÍDOS.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (AVALIAÇÃO POR PAINEL TREINADO – MÍNIMO 5 PROVADORES):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CASCA CASTANHO-DOURADA UNIFORME, ODORE DOCE E AGRADÁVEL, MIOLO MACIO E ÚMIDO, SABOR ADOCICADO EQUILIBRADO; ACEITAÇÃO SENSORIAL MÍNIMA DE 8,0 EM ESCALA HEDÔNICA.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E RASTREABILIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM ATÓXICA COM BARREIRA À UMIDADE; ROTULAGEM COMPLETA CONFORME RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020; VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS; LOTE CODIFICADO PARA RASTREABILIDADE TOTAL.</li></ul> <p><b>3.6-CONTROLE DE PROCESSO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (HACCP):</b></p>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>• MONITORAMENTO DE FERMENTAÇÃO, ASSAMENTO E RESFRIAMENTO; REGISTROS DIGITAIS CONTÍNUOS; DESVIOS ACIONAM RETENÇÃO E INVESTIGAÇÃO DO LOTE.</li></ul> <p><b>3.7-CRITÉRIOS GERAIS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO DE AQL CONFORME NBR 5426; REJEIÇÃO DE LOTES COM DEFEITOS VISUAIS, NÃO CONFORMIDADES MICROBIOLÓGICAS, SENSORIAIS OU CONTAMINAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.8-DOCUMENTAÇÃO E AUDITORIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTROS E LAUDOS MANTIDOS POR 2 ANOS; AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS; EMISSÃO DE CERTIFICADO DE ANÁLISE (COA) POR LOTE JUNTO À NOTA FISCAL.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS SANITÁRIAS, DE QUALIDADE, ROTULAGEM, SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLE DE PROCESSO EXIGIDAS PELA ANVISA, BPF E MAPA.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO PRODUTO, ABRANGENDO PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1.1-NORMAS E RESOLUÇÕES ESPECÍFICAS APLICADAS (VIGENTES EM ABRIL/2026):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO DAS RDC Nº 90/2000, RDC Nº 275/2002, RDC Nº 216/2004, RDC Nº 12/2001, RDC Nº 259/2002 E RDC Nº 45/2010, COM EXIGÊNCIAS SOBRE IDENTIDADE, BPF, POP, SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA, ROTULAGEM E CONTROLE DE ADITIVOS. NÃO CONFORMIDADES IMPLICAM REJEIÇÃO DO LOTE E SANÇÕES.</li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BPF OBRIGATÓRIAS PARA GARANTIR PRODUÇÃO SEGURA, HIGIÊNICA E PADRONIZADA EM TODOS OS LOTES.</li></ul> <p><b>4.2.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXIGE MANUAL DE BPF, POPS DOCUMENTADOS, CONTROLE DE HIGIENE, PRAGAS, ÁGUA, MATÉRIAS-PRIMAS, TRANSPORTE, CALIBRAÇÃO E TREINAMENTO DE MANIPULADORES; INTEGRAÇÃO COM APPCC/HACCP E MONITORAMENTO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE.</li></ul> <p><b>4.3-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (APLICADA QUANDO EXIGIDO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REQUISITOS DO MAPA DEVEM SER ATENDIDOS PARA INSUMOS DE ORIGEM ANIMAL, RASTREABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, QUANDO APLICÁVEL.</li></ul> <p><b>4.3.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE QUALIDADE DOS INSUMOS, ATENDIMENTO AO RIISPOA E NORMAS PARA OVOS, LEITE E DERIVADOS; EXIGÊNCIAS DE REGISTRO, CERTIFICAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA AUDITORIAS E FISCALIZAÇÕES.</li></ul> <p><b>4.4-O PÃO DE LEITE MINI DEVE, PORTANTO, ATENDER SIMULTANEAMENTE À ANVISA (REGULAMENTAÇÃO PRINCIPAL) E AOS REQUISITOS DO MAPA SEMPRE QUE ESTES FOREM EXIGIDOS OU APLICÁVEIS AOS INSUMOS OU AO PROCESSO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E, QUANDO NECESSÁRIO, DO MAPA; CERTIFICAÇÕES VOLUNTÁRIAS NÃO SUBSTITUEM AS OBRIGAÇÕES LEGAIS E ESTA SEÇÃO É PARTE INTEGRANTE DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.</li></ul>		
13	<p><b>PÃO DE QUEIJO PESANDO ENTRE 50 A 55 GRAMAS;</b> <b>CÓDIGO: 002.007.023</b> <b>CÓDIGO REDUZIDO: 4678</b></p>  	UNIDADE	3400
	<p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO, COM PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.</li><li>• FILME PLÁSTICO (PEBD/PELBD OU BOPP MULTICAMADA), ALTA TRANSPARÊNCIA.</li><li>• ATÓXICO, GRAU ALIMENTÍCIO, APROVADO PARA CONTATO DIRETO (ANVISA).</li><li>• BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.</li></ul> <p><b>1.1-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NOME: “PÃO DE QUEIJO” (DESTAQUE).</li><li>• INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE.</li><li>• ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.”</li><li>• PESO LÍQUIDO: 50–55G.</li></ul>		

# TERMO DE REFERÊNCIA


LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>• LOTE (FORMATO AAAAMMDD-XXXX).</li><li>• CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE.</li><li>• CONSERVAÇÃO: ATÉ 25 °C, LOCAL SECO/AREJADO, NÃO REFRIGERAR. APÓS ABERTO, CONSUMIR NO MESMO DIA.</li><li>• TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO).</li><li>• ATENDIMENTO: RDC 727/2022, RDC 429/2020 E IN 75/2020.</li></ul> <p><b>1.2-VALIDADE E DESEMPENHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA: 3 DIAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</li><li>• EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E ECONÔMICA.</li><li>• PRESERVA A CROCÂNCIA DA CASCA, MACIEZ DO MIOLO, FRESCOR E QUALIDADE POR ATÉ 3 DIAS.</li><li>• ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).</li></ul> <p><b>EMBALAGEM HIGIÊNICA, PRÁTICA E COM VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO.</b></p> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DE PANIFICAÇÃO À BASE DE POLVILHO AZEDO E QUEIJO, ASSADO, COM CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO E ELÁSTICO, PRONTO PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. COMPOSTO POR POLVILHO AZEDO, LEITE, OVOS, SAL, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL E QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO, RESPONSÁVEIS PELA TEXTURA ELÁSTICA, SABOR LÁCTEO E AROMA CARACTERÍSTICO.</li></ul> <p><b>2.2-PESO LÍQUIDO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO MÍNIMO DE 50 G POR UNIDADE, COM PESO MÉDIO DE 55 G ± 3 G APÓS RESFRIAMENTO; EMBALAGEM INDIVIDUAL OU EM PACKS COM PESO DECLARADO.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ASSADO EM FORNO INDUSTRIAL COM TEMPERATURA CONTROLADA; CASCA FINA, CROCANTE E DOURADA; MIOLO MACIO, ELÁSTICO E COM TEXTURA “PUXA-PUXA” TÍPICA DO POLVILHO AZEDO.</li><li>• DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER OVO E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>2.4-CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, SEM NECESSIDADE DE PREPARO ADICIONAL.</li></ul> <p><b>2.5-ASPECTOS SENSORIAIS (DEVE ATENDER):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃES COM FORMATO UNIFORME, CASCA DOURADA E MIOLO BRANCO-AMARELADO; ODOR INTENSO E AGRADÁVEL DE QUEIJO; TEXTURA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE; SABOR SALGADO EQUILIBRADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ.</li><li>• LIVRE DE ADITIVOS, IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS E ODORES ANORMAIS.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO APLICÁVEL PARA REGISTRO, LICITAÇÃO, CONTRATOS E AUDITORIAS.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CRITÉRIOS DE QUALIDADE GARANTEM SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORMIDADE LEGAL, PADRONIZAÇÃO SENSORIAL E CONTROLE TOTAL DOS LOTES, BASEADOS EM BPF, HACCP E NORMAS DA ANVISA.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO ENTRE 50 G E 55 G ± 3 G, DIMENSÕES PADRONIZADAS, FORMATO UNIFORME, CASCA CROCANTE, MIOLO ELÁSTICO “PUXA-PUXA” E VOLUME ESPECÍFICO MÍNIMO DE 3,0 ML/G. LOTES COM MAIS DE 2% FORA DO PADRÃO SÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UMIDADE ENTRE 32% E 38%, AW MÁXIMA 0,93, PH ENTRE 5,5 E 6,5, GORDURA ENTRE 8% E 12%, PROTEÍNA MÍNIMA 6,5% E CONTROLE ANALÍTICO REALIZADO EM LABORATÓRIO ACREDITADO.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 12/2001 – ANVISA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIMITES MICROBIOLÓGICOS CONTROLADOS PARA MESÓFILOS, COLIFORMES, BACILLUS CEREUS, BOLORES E STAPHYLOCOCCUS; SALMONELLA E E. COLI AUSENTES EM 25 G. LOTES NÃO CONFORMES SÃO DESCARTADOS E INVESTIGADOS.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (AVALIAÇÃO POR PAINEL TREINADO – MÍNIMO 5 PROVADORES):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PÃO DE QUEIJO COM CASCA DOURADA, ODOR INTENSO DE QUEIJO, MIOLO MACIO E ELÁSTICO, SABOR EQUILIBRADO E SEM DEFEITOS SENSORIAIS. NOTA MÍNIMA 8,0 EM ESCALA HEDÔNICA.</li></ul> <p><b>3.5-CONTROLE DE PROCESSO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (HACCP):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE TEMPERATURA E TEMPO NA MISTURA, ASSAMENTO E RESFRIAMENTO, COM MONITORAMENTO DIGITAL E RETENÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE DESVIOS.</li></ul> <p><b>3.6-CRITÉRIOS GERAIS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LOTES SÃO REJEITADOS EM CASO DE FALHAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, SENSORIAIS, CONTAMINAÇÃO OU EXCESSO DE DEFEITOS VISUAIS, CONFORME NBR 5426.</li></ul> <p><b>3.7-DOCUMENTAÇÃO E AUDITORIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTROS, LAUDOS E ANÁLISES DEVEM SER MANTIDOS POR 2 ANOS, COM AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS E EMISSÃO DE CERTIFICADO DE ANÁLISE POR LOTE.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O PRODUTO É FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS, DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, BPF E MAPA QUANDO APLICÁVEL.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A ANVISA REGULAMENTA TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DO PÃO DE QUEIJO, GARANTINDO SEGURANÇA, QUALIDADE E CONFORMIDADE SANITÁRIA.</li></ul> <p><b>4.1.1-NORMAS E RESOLUÇÕES ESPECÍFICAS APLICADAS (VIGENTES EM ABRIL/2026):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>APLICAÇÃO DAS RDC Nº 275/2002 (BPF E POP), RDC Nº 216/2004 (SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO), RDC Nº 12/2001 (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS), RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 (ROTULAGEM) E RDC Nº 45/2010 (ADITIVOS). DESCUMPRIMENTOS IMPLICAM REJEIÇÃO E SANÇÕES.</li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AS BPF SÃO OBRIGATÓRIAS E GARANTEM PRODUÇÃO SEGURA, HIGIÊNICA E PADRONIZADA EM TODOS OS LOTES.</li></ul> <p><b>4.2.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>EXIGE MANUAL DE BPF, POPS, CONTROLE DE HIGIENE, PRAGAS, ÁGUA, PROCESSOS, TREINAMENTO DE MANIPULADORES E INTEGRAÇÃO COM APPCC/HACCP, COM REGISTROS E MONITORAMENTO CONTÍNUOS.</li></ul> <p><b>4.3-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (APLICADA QUANDO EXIGIDO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MAPA QUANDO HOVER NECESSIDADE LEGAL, CONTRATUAL, EXPORTAÇÃO OU INSPEÇÃO FEDERAL.</li></ul> <p><b>4.3.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O MAPA FISCALIZA INSUMOS DE ORIGEM ANIMAL, COMO QUEIJO, LEITE E OVOS, EXIGINDO RASTREABILIDADE, CONFORMIDADE DOS INSUMOS E ATENDIMENTO AO RIISPOA E DEMAIS NORMAS APLICÁVEIS.</li></ul> <p><b>4.4-OBSERVAÇÃO FINAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>O PÃO DE QUEIJO DEVE ATENDER PRIORITARIAMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA E, QUANDO APLICÁVEL, ÀS EXIGÊNCIAS DO MAPA. CERTIFICAÇÕES COMO ISO OU ABNT SÃO OPCIONAIS E NÃO SUBSTITUEM AS OBRIGAÇÕES LEGAIS.</li></ul>		
14	<p><b>PÃO FRANCÊS PESANDO ENTRE 50 A 60 GRAMAS CADA;</b> CÓDIGO: 002.007.001 CÓDIGO REDUZIDO: 4315</p> <div data-bbox="236 1193 820 1384"></div> <p><b>1-EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>TIPO: SACO COLETIVO (16–20 UNIDADES POR PACOTE).</li><li>FINALIDADE: PROTEÇÃO, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>1.1-MATERIAIS PERMITIDOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PEBD VIRGEM (≥30 MICRAS), ATÓXICO, INODORO, APROVADO (RDC 105/1999).</li><li>OU PAPEL KRAFT (≥60 G/M<sup>2</sup>) COM JANELA TRANSPARENTE (≥8 × 12 CM).</li><li>DIMENSÕES: ADEQUADAS (EX.: 25 × 35 CM), SEM COMPRESSÃO.</li><li>FECHAMENTO: SELAGEM TÉRMICA (≥8 MM) OU CLIP DE SEGURANÇA.</li></ul> <p><b>1.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>BARREIRA CONTRA UMIDADE, POEIRA, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.</li><li>SEM RASGOS, PERFURAÇÕES OU ODORES.</li><li>PRESERVA CROCÂNCIA DA CASCA E TEXTURA DO MIOLO.</li><li>IDENTIFICAÇÃO EXTERNA (IMPRESSA OU ETIQUETA).</li></ul> <p><b>1.3-ROTULAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>NOME: “PÃO FRANCÊS”.</li><li>INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE.</li><li>ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”</li><li>TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO 55G).</li><li>DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍN. 3 DIAS).</li><li>LOTE RASTREÁVEL.</li><li>CNPJ, ENDEREÇO E CONTATO DO FABRICANTE.</li><li>CONSERVAÇÃO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ; APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 24H.</li><li>PAÍS DE ORIGEM: BRASIL + RESPONSÁVEL TÉCNICO.</li><li>CONFORMIDADE: RDC 727/2022, RDC 239/2018 E PORTARIA INMETRO 201/2021.</li></ul> <p><b>1.4-CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b></p>	QUILO	6450

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM HIGIÊNICA, SEGURA E COM VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO.</li><li>• ATENDE 100% À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E BPF.</li></ul> <p><b>1.5-TRANSPORTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VEÍCULO LIMPO, SECO E FECHADO.</li><li>• PROTEÇÃO CONTRA POEIRA, CHUVA E SOL.</li><li>• TEMPERATURA <math>\leq 30</math> °C (MONITORADA).</li><li>• CARGA EM PALETES, SEPARADA DE PRODUTOS NÃO ALIMENTARES.</li></ul> <p><b>1.5.1-PROCEDIMENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MANUSEIO COM LUVAS, TOUCAS E HIGIENE RIGOROSA.</li><li>• EVITAR QUEDAS E COMPRESSÃO.</li><li>• TEMPO MÁXIMO DE TRANSPORTE: ATÉ 4 HORAS.</li></ul> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO COM INGREDIENTES PADRONIZADOS, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO DA ANVISA E AOS REQUISITOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO INDUSTRIAL.</li></ul> <p><b>2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA POTÁVEL, SAL REFINADO IODADO, AÇÚCAR CRISTAL E FERMENTO BIOLÓGICO SECO COM MELHORADORES AUTORIZADOS.</li><li>• INGREDIENTES UTILIZADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E PADRÕES DE PANIFICAÇÃO.</li></ul> <p><b>2.2-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO INDIVIDUAL ENTRE 50 G E 60 G, MEDIDO APÓS RESFRIAMENTO COMPLETO EM BALANÇA CALIBRADA, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE <math>\pm 5\%</math> CONFORME RDC Nº 239/2018.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PROCESSO TÉRMICO: ASSADO EM FORNO ENTRE 220 °C E 250 °C POR 18 A 22 MINUTOS, COM COCÇÃO COMPLETA E TEMPERATURA INTERNA <math>\geq 95</math> °C.</li><li>• CASCA: CROCANTE, FINA, CASTANHO-DOURADA UNIFORME, COM CORTES CARACTERÍSTICOS DO PÃO FRANCÊS.</li><li>• MIOLO: BRANCO, AERADO, ELÁSTICO E COM ALVÉOLOS PEQUENOS E UNIFORMES, SEM TÚNEIS OU CAVIDADES.</li><li>• ASPECTO GERAL: PRODUTO TOTALMENTE ASSADO E PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.</li></ul> <p><b>2.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO ALONGADO/OVALADO, SUPERFÍCIE UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES OU RACHADURAS EXCESSIVAS.</li><li>• COR: CASCA CASTANHO-DOURADA E MIOLO BRANCO-CREME UNIFORMES.</li><li>• ODOR: AROMA CARACTERÍSTICO DE PÃO RECÉM-ASSADO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• TEXTURA: CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO, ELÁSTICO E ÚMIDO.</li><li>• SABOR: LEVEMENTE SALGADO E ADOCICADO, SEM SABORES RESIDUAIS.</li><li>• AUSÊNCIA DE DEFEITOS: LIVRE DE IMPUREZAS, CONTAMINAÇÃO, MOFO OU ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.5-INFORMAÇÕES DE ALERGENICIDADE (DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO.</li><li>• CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.</li><li>• PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li><li>• PRODUTO NÃO INDICADO PARA CELÍACOS OU PESSOAS COM SENSIBILIDADE AO GLÚTEN.</li></ul> <p><b>2.6-VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE (ATÉ 25 °C), EM LOCAL SECO E AREJADO.</li><li>• ARMAZENAMENTO INADEQUADO PODE CAUSAR PERDA DE CROCÂNCIA, ENDURECIMENTO OU MOFO.</li><li>• RECOMENDA-SE CONSUMO PREFERENCIAL EM ATÉ 24 HORAS PARA MELHOR QUALIDADE SENSORIAL.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE SENSORIAL E CONFORMIDADE EM 100% DOS LOTES.</li><li>• LOTES FORA DOS PADRÕES ESTABELECIDOS SERÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO POR UNIDADE: ENTRE 50 G E 60 G, COM TOLERÂNCIA DE <math>\pm 5\%</math>.</li><li>• DIMENSÕES PADRÃO: COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 20 CM, LARGURA ATÉ 6 CM E ALTURA ATÉ 4 CM.</li><li>• UNIFORMIDADE: FORMATO ALONGADO-OVALADO COM VARIAÇÃO MÁXIMA DE 3 MM.</li><li>• AUSÊNCIA DE DEFEITOS: SEM RACHADURAS PROFUNDAS, DEFORMAÇÕES OU ACHATAMENTOS.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS QUÍMICOS E FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UMIDADE MÁXIMA DE 35% E AW MÁXIMA DE 0,92.</li><li>• PH ENTRE 5,8 E 6,4 E ACIDEZ CONTROLADA.</li><li>• TEOR MÍNIMO DE 9% DE PROTEÍNA E ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO CONFORME LEGISLAÇÃO.</li><li>• ANÁLISES REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO ISO/IEC 17025.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DA RDC Nº 12/2001.</li><li>• AUSÊNCIA DE SALMONELLA, LISTERIA E COLIFORMES FECALIS EM 25 G.</li><li>• LIMITES CONTROLADOS PARA BOLORES, LEVEDURAS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS E BACILLUS CEREUS.</li><li>• LIBERAÇÃO DO LOTE SOMENTE COM LAUDO LABORATORIAL CONFORME.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (ANÁLISE ORGANOLÉPTICA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA UNIFORME, CASCA BRILHANTE E SEM RACHADURAS EXCESSIVAS.</li><li>• COR CASTANHO-DOURADA NA CASCA E MIOLO BRANCO-CREME.</li><li>• ODORES CARACTERÍSTICO DE PÃO ASSADO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• TEXTURA COM CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO E AERADO.</li><li>• SABOR LEVEMENTE SALGADO E ADOCIDADO, SEM RESÍDUOS.</li><li>• NOTA SENSORIAL MÍNIMA: 8,0 EM ESCALA HEDÔNICA.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE SEGURANÇA, HIGIENE E AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE IMPUREZAS, METAIS, INSETOS, MOFO OU CONTAMINAÇÃO.</li><li>• CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM LIMPEZA VALIDADA.</li><li>• METAIS PESADOS E MICOTOXINAS DENTRO DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• NÃO UTILIZA ADITIVOS NÃO DECLARADOS.</li></ul> <p><b>3.6-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E RASTREABILIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM EM PEBD OU PAPEL KRAFT COM FECHAMENTO ADEQUADO.</li><li>• ROTULAGEM CONFORME RDC Nº 727/2022, COM ALERGÊNICOS, LOTE, VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.</li><li>• RASTREABILIDADE COMPLETA DO LOTE POR NO MÍNIMO 2 ANOS.</li><li>• TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, SECO E PROTEGIDO.</li></ul> <p><b>3.7-CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AMOSTRAGEM CONFORME ABNT NBR ISO 2859-1 (AQL 2,5).</li><li>• REJEIÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE FÍSICA, MICROBIOLÓGICA, SENSORIAL OU LABORATORIAL.</li><li>• FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CONTROLE DE QUALIDADE E LAUDOS DE CADA LOTE.</li></ul> <p><b>3.8-MONITORAMENTO E MELHORIA CONTÍNUA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FABRICANTE DEVE MANTER BPF, APPCC/HACCP E TREINAMENTO CONTÍNUO DA EQUIPE.</li><li>• AUDITORIAS INTERNAS MENSIS E EXTERNAS ANUAIS.</li><li>• NÃO CONFORMIDADES DEVEM SER INFORMADAS AO CLIENTE COM AÇÃO CORRETIVA EM ATÉ 24 HORAS.</li><li>• ESTA ESPECIFICAÇÃO É PARTE INTEGRANTE DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS DA ANVISA, ABNT, INMETRO E BPF APLICÁVEIS AO PÃO FRANCÊS, GARANTINDO QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, ROTULAGEM, PESO E CONFORMIDADE LEGAL.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA DO PÃO FRANCÊS.</li><li>• RDC Nº 90/2000: DEFINE IDENTIDADE, COMPOSIÇÃO, CASCA CROCANTE, MIOLO E PADRÕES DE QUALIDADE DO PÃO.</li><li>• RDC Nº 727/2022: EXIGE ROTULAGEM COMPLETA, ALERGÊNICOS, LOTE, VALIDADE E TABELA NUTRICIONAL.</li><li>• RDC Nº 12/2001: ESTABELECE LIMITES MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DO PRODUTO.</li><li>• RDC Nº 344/2002: OBRIGA ENRIQUECIMENTO DA FARINHA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.</li><li>• PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997 E RDC Nº 216/2004: DEFINEM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E HIGIENE.</li><li>• LEI Nº 10.273/2001: PROÍBE USO DE BROMATO DE POTÁSSIO.</li><li>• GUIA ANVISA 2012: RECOMENDA REDUÇÃO DE SÓDIO E MELHORIA NUTRICIONAL.</li><li>• TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO DEVEM ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.</li></ul> <p><b>4.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ABNT NBR 16170:2013/2023 DEFINE DIRETRIZES DE QUALIDADE E CLASSIFICAÇÃO DO PÃO FRANCÊS.</li><li>• AVALIA CROSTA, MIOLO, TEXTURA, COR, ALVÉOLOS, SABOR, AROMA E APARÊNCIA GERAL.</li><li>• UTILIZADA PARA CONTROLE DE QUALIDADE, AUDITORIAS E CERTIFICAÇÃO VOLUNTÁRIA.</li><li>• GARANTE PADRÃO SENSORIAL, CASCA CROCANTE E MIOLO UNIFORME.</li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PORTARIA INMETRO Nº 146/2006 REGULAMENTA VENDA DO PÃO FRANCÊS POR PESO.</li><li>• DEFINE PESO ENTRE 50 G E 60 G E EXIGE CONTROLE METROLÓGICO DAS BALANÇAS.</li><li>• PORTARIA INMETRO Nº 201/2021 EXIGE INDICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO EM EMBALAGENS.</li><li>• GARANTE PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR CONTRA DIFERENÇAS DE PESO.</li></ul> <p><b>4.4-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATORIAS PARA PANIFICADORAS E INDÚSTRIAS DE PANIFICAÇÃO.</li><li>• BASEADAS NA PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997, RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 216/2004.</li><li>• EXIGEM MANUAL DE BPF, POPS, CONTROLE DE HIGIENE, PRAGAS, TEMPERATURA, ÁGUA E RASTREABILIDADE.</li><li>• ABNT NBR 15635 COMPLEMENTA OS REQUISITOS DE PRODUÇÃO SEGURA.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>GARANTEM CONTROLE SANITÁRIO, AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.</li></ul> <p>4.5-ATENDIMENTO AOS REQUISITOS ESTATUTÁRIOS, REGULAMENTARES E DE FISCALIZAÇÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>O FABRICANTE DEVE CUMPRIR TODOS OS REQUISITOS LEGAIS E SANITÁRIOS VIGENTES.</li><li>INCLUI EXIGÊNCIAS DO MAPA QUANDO APLICÁVEIS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS E ROTULAGEM.</li><li>TODAS AS NORMAS DEVEM SER ATENDIDAS EM CADA LOTE PRODUZIDO.</li><li>ALTERAÇÕES LEGISLATIVAS DEVEM SER INCORPORADAS IMEDIATAMENTE PELO FABRICANTE.</li></ul>		
15	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE PESANDO ENTRE 50 A 55 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.002 CÓDIGO REDUZIDO: 4316</p>  <p>1-EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>FUNÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO, COM PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.</li><li>FILME PLÁSTICO (PEBD/PELBD OU BOPP MULTICAMADA), ALTA TRANSPARÊNCIA.</li><li>ATÓXICO, GRAU ALIMENTÍCIO, APROVADO PARA CONTATO DIRETO (ANVISA).</li><li>BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.</li></ul> <p>1.1-ROTULAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>NOME: “PÃO PARA CACHORRO QUENTE” (DESTAQUE).</li><li>INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE.</li><li>ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.”</li><li>PESO LÍQUIDO: 50-55 G.</li><li>DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.</li><li>LOTE (FORMATO AAAAMMDD-XXXX).</li><li>CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE.</li><li>CONSERVAÇÃO: ATÉ 25 °C, LOCAL SECO/AREJADO, NÃO REFRIGERAR. APÓS ABERTO, CONSUMIR NO MESMO DIA.</li><li>TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO).</li><li>ATENDIMENTO: RDC 727/2022, RDC 429/2020 E IN 75/2020.</li></ul> <p>1.2-VALIDADE E DESEMPENHO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>VALIDADE MÍNIMA: 3 DIAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</li><li>EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E ECONÔMICA.</li><li>PRESERVA A CROCÂNCIA DA CASCA, MACIEZ DO MIOLO, FRESCOR E QUALIDADE POR ATÉ 3 DIAS.</li><li>ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).</li></ul> <p>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE PRODUZIDO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM TEXTURA MACIA, MIOLO AERADO E PRONTO PARA CONSUMO.</li></ul> <p>2.1-INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>INGREDIENTES LISTADOS EM ORDEM DECRESCENTE, CONFORME RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 482/1999.</li><li>NÃO UTILIZA ADITIVOS, COADJUVANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS.</li><li>FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA, ELASTICIDADE E VOLUME DA MASSA.</li><li>ÁGUA: UTILIZADA PARA HIDRATAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FERMENTO.</li><li>SAL: REALÇA O SABOR E CONTROLA A FERMENTAÇÃO.</li><li>AÇÚCAR: CONTRIBUI PARA SABOR, MACIEZ E COLORAÇÃO DOURADA DA CASCA.</li><li>FERMENTO BIOLÓGICO SECO: RESPONSÁVEL PELO CRESCIMENTO E TEXTURA AERADA DO MIOLO.</li><li>MANTEIGA VEGETAL: CONFERE MACIEZ, SABOR SUAVE E MAIOR VIDA ÚTIL SENSORIAL.</li><li>OVOS: CONTRIBUEM PARA COR, SABOR, UMIDADE E MACIEZ DO PRODUTO.</li></ul> <p>2.2-PESO LÍQUIDO DO PRODUTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>PESO LÍQUIDO POR UNIDADE: MÍNIMO 50 G, MEDIDO APÓS RESFRIAMENTO COMPLETO, COM VARIAÇÃO MÁXIMA DE 5% POR LOTE.</li><li>PESO MÉDIO: 55 G ± 5 G.</li></ul>	UNIDADE	42500

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM: UNIDADES INDIVIDUAIS OU PACKS COM 10/20 UNIDADES, COM PESO LÍQUIDO DECLARADO NA EMBALAGEM.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PROCESSO: ASSADO EM FORNO INDUSTRIAL COM TEMPERATURA CONTROLADA.</li><li>• CASCA: FINA, CROCANTE E COM COR CASTANHO-DOURADO ESCURO UNIFORME.</li><li>• MIOLO: BRANCO, MACIO, ELÁSTICO E COM ALVEOLATURA FINA E REGULAR.</li><li>• SABOR: ADOCICADO SUAVE E EQUILIBRADO, CARACTERÍSTICO DO PÃO DE LEITE.</li><li>• ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.</li><li>• PODE CONTER: CENTEIO, CEVADA E AVEIA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>2.4-ASPECTOS SENSORIAIS (DEVE ATENDER):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: PÃES UNIFORMES, FORMATO OVAL OU ARREDONDADO, SUPERFÍCIE LISA E EM DEFEITOS.</li><li>• COR: CASCA CASTANHO-DOURADO ESCURO E MIOLO BRANCO CREMOSO.</li><li>• ODORE: AROMA DOCE, LEVEMENTE LÁCTEO E CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO.</li><li>• TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO, ÚMIDO E NÃO ESFARELENTO.</li><li>• SABOR: ADOCICADO EQUILIBRADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ.</li><li>• AUSÊNCIA DE DEFEITOS: LIVRE DE ADITIVOS NÃO DECLARADOS, ODORES ESTRANHOS, IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.5-CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA: 3 DIAS APÓS ENTREGA, EM LOCAL SECO, AREJADO E ATÉ 25°C.</li><li>• APÓS ABERTURA: CONSUMIR PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA.</li><li>• ARMAZENAMENTO: MANTER NA EMBALAGEM ORIGINAL FECHADA; NÃO REFRIGERAR.</li><li>• TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DE SOL, CHUVA E UMIDADE.</li></ul> <p><b>2.6-INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA E QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO CONFORME BPF E HACCP.</li><li>• ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 12/2001 – ANVISA.</li><li>• NÃO CONTÉM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• EMBALAGEM ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO APTA PARA REGISTRO, LICITAÇÃO E CONTRATO DE FORNECIMENTO.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE CRITÉRIOS OBRIGATORIOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORMIDADE LEGAL, PADRONIZAÇÃO SENSORIAL E SATISFAÇÃO DO CLIENTE, BASEADOS EM BPF, HACCP E NORMAS DA ANVISA.</li><li>• LOTES FORA DOS PADRÕES DEFINIDOS SERÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO POR UNIDADE CONTROLADO EM BALANÇA CALIBRADA, COM PADRÃO DE UNIFORMIDADE E TOLERÂNCIA LIMITADA.</li><li>• DIMENSÕES PADRONIZADAS, FORMATO SIMÉTRICO E AUSÊNCIA DE RACHADURAS, DEFORMAÇÕES OU ASSIMETRIAS.</li><li>• MIOLO LEVE E AERADO, CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO/ELÁSTICO.</li><li>• LOTES COM MAIS DE 2% DE UNIDADES FORA DAS TOLERÂNCIAS SERÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE UMIDADE, AW, PH, CINZAS, AÇÚCARES, GORDURA E PROTEÍNA DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS.</li><li>• ANÁLISES REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO ISO 17025, COM AMOSTRAGEM CONFORME NBR 5426.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 12/2001 – ANVISA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIMITES MICROBIOLÓGICOS CONTROLADOS PARA BACTÉRIAS, COLIFORMES, BOLORES, LEVEDURAS E PATÓGENOS.</li><li>• SALMONELLA E E. COLI DEVEM ESTAR AUSENTES.</li><li>• ROTULAGEM VERIFICADA EM 100% DOS LOTES.</li><li>• LOTES CONTAMINADOS SERÃO REJEITADOS, DESTRUÍDOS E INVESTIGADOS.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (AVALIAÇÃO POR PAINEL TREINADO – MÍNIMO 5 PROVADORES):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA UNIFORME, CASCA CASTANHO-DOURADA E MIOLO BRANCO CREMOSO.</li><li>• ODORE DOCE-LEVEDURADO, TEXTURA CROCANTE EXTERNA E MIOLO MACIO/ÚMIDO.</li><li>• SABOR ADOCICADO EQUILIBRADO, SEM AMARGOR OU ODORES ESTRANHOS.</li><li>• NOTA SENSORIAL MÍNIMA: 8,0 EM ESCALA HEDÔNICA.</li><li>• AVALIAÇÕES SENSORIAIS REALIZADAS DIARIAMENTE.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E RASTREABILIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM ATÓXICA COM BARREIRA CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO.</li><li>• ROTULAGEM CONFORME RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020, COM INGREDIENTES, ALERGÊNICOS, LOTE, VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA.</li><li>• RASTREABILIDADE COMPLETA DO LOTE ATÉ O CONSUMIDOR FINAL.</li></ul> <p><b>3.6-CONTROLE DE PROCESSO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (HACCP):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DA FERMENTAÇÃO, TEMPERATURA/ASSAMENTO E RESFRIAMENTO ANTES DA EMBALAGEM.</li><li>• MONITORAMENTO DIGITAL CONTÍNUO COM REGISTROS E ALARMES.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>• DESVIOS ACIONAM RETENÇÃO DO LOTE E INVESTIGAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.7-CRITÉRIOS GERAIS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AVALIAÇÃO CONFORME AQL E NBR 5426.</li><li>• LOTE REJEITADO EM CASO DE DEFEITOS VISUAIS, FALHAS MICROBIOLÓGICAS, NÃO CONFORMIDADE FÍSICO-QUÍMICA, NOTA SENSORIAL INFERIOR A 8,0 OU CONTAMINAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.8-DOCUMENTAÇÃO E AUDITORIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTROS, LAUDOS E RESULTADOS DEVEM SER MANTIDOS POR 2 ANOS.</li><li>• REALIZAÇÃO DE AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS PERIÓDICAS.</li><li>• EMISSÃO DE CERTIFICADO DE ANÁLISE (COA) POR LOTE JUNTO À NOTA FISCAL.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO INTEGRADA À DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS, DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES, COM CONFORMIDADE OBRIGATÓRIA À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA APLICÁVEL À PANIFICAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ANVISA É O ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO, CONTROLE SANITÁRIO E FISCALIZAÇÃO DO PÃO PARA CACHORRO QUENTE.</li><li>• TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DEVEM ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS VIGENTES.</li></ul> <p><b>4.1.1-NORMAS E RESOLUÇÕES ESPECÍFICAS APLICADAS (VIGENTES EM ABRIL/2026):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RDC Nº 90/2000: DEFINE IDENTIDADE, COMPOSIÇÃO, PESO, APARÊNCIA, TEXTURA E QUALIDADE DO PÃO.</li><li>• RDC Nº 275/2002: ESTABELECE POPS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).</li><li>• RDC Nº 216/2004: DEFINE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>• RDC Nº 12/2001: DEFINE LIMITES MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DO PRODUTO.</li><li>• RDC Nº 259/2002, IN Nº 75/2020 E NORMAS DE ROTULAGEM: EXIGEM ROTULAGEM COMPLETA, TABELA NUTRICIONAL E DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS.</li><li>• RDC Nº 45/2010: REGULAMENTA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS.</li><li>• CONSULTAS PÚBLICAS 2025/2026: PREVEEM NOVAS EXIGÊNCIAS PARA BPF, APPCC E POP.</li><li>• O DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS IMPLICA REJEIÇÃO DO LOTE E SANÇÕES SANITÁRIAS.</li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AS BPF SÃO OBRIGATÓRIAS E GARANTEM PRODUÇÃO SEGURA, HIGIÊNICA E PADRONIZADA.</li><li>• DEVEM SER DOCUMENTADAS, MONITORADAS E APLICADAS EM TODOS OS LOTES.</li></ul> <p><b>4.2.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BASE LEGAL: RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 216/2004.</li><li>• EXIGE MANUAL DE BPF E POPS PARA HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA, EQUIPAMENTOS, PRODUÇÃO, TRANSPORTE E RASTREABILIDADE.</li><li>• REQUER FLUXO OPERACIONAL CONTROLADO, TREINAMENTO DE MANIPULADORES, REGISTROS E AÇÕES CORRETIVAS.</li><li>• INTEGRAÇÃO COM APPCC/HACCP PARA CONTROLE DE PERIGOS E PCCS.</li><li>• DOCUMENTAÇÃO DEVE ESTAR ATUALIZADA E DISPONÍVEL À FISCALIZAÇÃO.</li><li>• O CUMPRIMENTO DAS BPF É OBRIGATÓRIO PARA LIBERAÇÃO DOS LOTES.</li></ul> <p><b>4.3-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (APLICADA QUANDO EXIGIDO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MAPA QUANDO APLICÁVEIS AOS INSUMOS OU PROCESSOS.</li></ul> <p><b>4.3.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O MAPA FISCALIZA INSUMOS DE ORIGEM ANIMAL, COMO OVOS E DERIVADOS.</li><li>• QUANDO EXIGIDO, O PRODUTO DEVE ATENDER AO RIISPOA E ÀS NORMAS DE INSPEÇÃO FEDERAL.</li><li>• A FISCALIZAÇÃO PRINCIPAL É DA ANVISA, MAS INSUMOS E RASTREABILIDADE DEVEM CUMPRIR EXIGÊNCIAS DO MAPA.</li><li>• PODE SER NECESSÁRIO REGISTRO, CERTIFICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO DOS INSUMOS.</li><li>• O ESTABELECIMENTO DEVE ESTAR PREPARADO PARA AUDITORIAS, RECALLS E EXIGÊNCIAS EM COMÉRCIO INTERESTADUAL OU EXPORTAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.4-O PÃO PARA CACHORRO QUENTE DEVE, PORTANTO, ATENDER SIMULTANEAMENTE À ANVISA (REGULAMENTAÇÃO PRINCIPAL) E AOS REQUISITOS DO MAPA SEMPRE QUE ESTES FOREM EXIGIDOS OU APLICÁVEIS AOS INSUMOS OU AO PROCESSO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS ABNT, INMETRO E ISO NÃO SÃO OBRIGATÓRIAS NESTA ESPECIFICAÇÃO.</li><li>• CERTIFICAÇÕES VOLUNTÁRIAS PODEM SER UTILIZADAS COMO MELHORIA CONTÍNUA, SEM SUBSTITUIR A LEGISLAÇÃO OBRIGATÓRIA.</li><li>• ESTA SEÇÃO COMPLEMENTA AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E REQUISITOS DE QUALIDADE DO PRODUTO.</li></ul>		
16	PÃO PARA HAMBURGUER PESANDO ENTRE 120 A 125 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.033 CÓDIGO REDUZIDO: 5493	UNIDADE	6850

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



## 1- EMBALAGEM:

- **FUNÇÃO:** PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO, COM PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.
- **FILME PLÁSTICO (PEBD/PELBD OU BOPP MULTICAMADA), ALTA TRANSPARÊNCIA.**
- **ATÓXICO, GRAU ALIMENTÍCIO, APROVADO PARA CONTATO DIRETO (ANVISA).**
- **BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO.**

## 1.1- ROTULAGEM:

- **NOME:** “PÃO PARA HAMBURGUER” (DESTAQUE).
- **INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE.**
- **ALERGÊNICOS:** “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.”
- **PESO LÍQUIDO:** 120-125 G.
- **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.**
- **LOTE (FORMATO AAAAMMDD-XXXX).**
- **CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE.**
- **CONSERVAÇÃO:** ATÉ 25 °C, LOCAL SECO/AREJADO, NÃO REFRIGERAR. APÓS ABERTO, CONSUMIR NO MESMO DIA.
- **TABELA NUTRICIONAL (POR 100G E PORÇÃO).**
- **ATENDIMENTO:** RDC 727/2022, RDC 429/2020 E IN 75/2020.

## 1.2- VALIDADE E DESEMPENHO:

- **VALIDADE MÍNIMA:** 3 DIAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.
- **EMBALAGEM PRÁTICA, HIGIÊNICA E ECONÔMICA.**
- **PRESERVA A CROCÂNCIA DA CASCA, MACIEZ DO MIOLO, FRESCOR E QUALIDADE POR ATÉ 3 DIAS.**
- **ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).**

## 2- DESCRITIVO TÉCNICO DO PRODUTO:

### 2.1- INGREDIENTES:

- **PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FABRICADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COM PADRONIZAÇÃO DE INGREDIENTES, PESO, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.**

### 2.1- INGREDIENTES:

- **INGREDIENTES LISTADOS EM ORDEM DECRESCENTE E EM CONFORMIDADE COM RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 482/1999.**
- **NÃO UTILIZA CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS NÃO DECLARADOS.**
- **FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA E VOLUME DO PÃO.**
- **ÁGUA POTÁVEL UTILIZADA NA HIDRATAÇÃO E FERMENTAÇÃO DA MASSA.**
- **SAL UTILIZADO PARA SABOR E CONTROLE DA FERMENTAÇÃO.**
- **AÇÚCAR RESPONSÁVEL PELO SABOR SUAVE E COLORAÇÃO DA CASCA.**
- **FERMENTO BIOLÓGICO SECO RESPONSÁVEL PELO CRESCIMENTO E TEXTURA AERADA.**
- **MANTEIGA VEGETAL RESPONSÁVEL PELA MACIEZ E VIDA ÚTIL SENSORIAL.**
- **OVOS CONTRIBUEM PARA COR, SABOR, UMIDADE E MACIEZ DO MIOLO.**

### 2.2- PESO LÍQUIDO DO PRODUTO:

- **PESO POR UNIDADE ENTRE 120 G E 125 G, MEDIDO APÓS RESFRIAMENTO COMPLETO.**
- **TOLERÂNCIA MÁXIMA DE VARIAÇÃO DE 5% POR LOTE.**
- **COMERCIALIZAÇÃO EM UNIDADES INDIVIDUAIS OU EMBALAGENS COM 10 OU 20 UNIDADES, COM PESO DECLARADO NO RÓTULO.**

### 2.3- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS:

- **PROCESSO:** ASSADO EM FORNO INDUSTRIAL COM TEMPERATURA CONTROLADA.
- **CASCA:** FINA, CROCANTE E CASTANHO-DOURADA UNIFORME.
- **MIOLO:** BRANCO, MACIO, ELÁSTICO E AERADO, SEM TÚNEIS OU FALHAS.
- **SABOR:** LEVEMENTE ADOCICADO, SUAVE E EQUILIBRADO.
- **ALERGÊNICOS:** CONTÉM GLÚTEN, TRIGO E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

### 2.4- ASPECTOS SENSORIAIS (DEVE ATENDER):

- **APARÊNCIA:** FORMATO UNIFORME, SUPERFÍCIE LISA E SEM DEFORMAÇÕES.
- **COR:** CASCA CASTANHO-DOURADA E MIOLO BRANCO-CREMOSO.
- **ODOR:** AROMA DOCE E AGRADÁVEL DE PÃO FRESCO.
- **TEXTURA:** CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO E ÚMIDO.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<ul style="list-style-type: none"><li>• SABOR: ADOCICADO SUAVE, SEM AMARGOR OU ACIDEZ.</li><li>• AUSÊNCIA DE DEFEITOS: LIVRE DE ADITIVOS NÃO DECLARADOS, ODORES ESTRANHOS E IMPUREZAS.</li></ul> <p><b>2.5-CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA: 3 DIAS APÓS ENTREGA, EM LOCAL SECO E AREJADO (ATÉ 25°C).</li><li>• APÓS ABERTURA: CONSUMIR PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA.</li><li>• ARMAZENAMENTO: MANTER NA EMBALAGEM ORIGINAL, SEM REFRIGERAÇÃO.</li><li>• TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DE SOL E UMIDADE.</li></ul> <p><b>2.6-INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA E QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUZIDO CONFORME BPF E HACCP.</li><li>• ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA ANVISA.</li><li>• NÃO CONTÉM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• EMBALAGEM ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO APTA PARA LICITAÇÕES, CONTRATOS E REGISTROS TÉCNICOS.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEVE ATENDER A CRITÉRIOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORMIDADE LEGAL E PADRONIZAÇÃO SENSORIAL EM 100% DOS LOTES, CONFORME BPF, HACCP E NORMAS DA ANVISA.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO, DIMENSÕES E FORMATO DEVEM SER PADRONIZADOS, COM VARIAÇÃO CONTROLADA E MIOLO LEVE E AERADO.</li><li>• CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO E ELÁSTICO.</li><li>• LOTES COM MAIS DE 2% DE UNIDADES FORA DO PADRÃO SERÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UMIDADE, PH, AW, GORDURA, PROTEÍNA E AÇÚCARES DEVEM ESTAR DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS.</li><li>• ANÁLISES DEVEM SER REALIZADAS EM LABORATÓRIO ACREDITADO ISO 17025, COM AMOSTRAGEM PADRONIZADA.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (CONFORME RDC Nº 12/2001 – ANVISA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEVE ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS PARA COLIFORMES, SALMONELLA, BOLORES, LEVEDURAS E DEMAIS MICRORGANISMOS.</li><li>• ROTULAGEM DEVE SER VERIFICADA EM 100% DOS LOTES.</li><li>• LOTES FORA DOS PADRÕES OU COM PATÓGENOS SERÃO REJEITADOS E DESCARTADOS.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (AVALIAÇÃO POR PAINEL TREINADO – MÍNIMO 5 PROVADORES):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA, COR, ODORE, TEXTURA E SABOR DEVEM SER UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS.</li><li>• CASCA CASTANHO-DOURADA, MIOLO MACIO E SABOR LEVEMENTE ADOCICADO.</li><li>• NOTA SENSORIAL MÍNIMA DE ACEITAÇÃO: 8,0 EM ESCALA HEDÔNICA.</li><li>• AVALIAÇÃO SENSORIAL REALIZADA DIARIAMENTE.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E RASTREABILIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM ATÓXICA COM BARREIRA CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO.</li><li>• ROTULAGEM CONFORME RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020.</li><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS APÓS ENTREGA.</li><li>• LOTE CODIFICADO PARA RASTREABILIDADE COMPLETA.</li></ul> <p><b>3.6-CONTROLE DE PROCESSO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (HACCP):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE FERMENTAÇÃO, ASSAMENTO E RESFRIAMENTO COMO PCCs PRINCIPAIS.</li><li>• MONITORAMENTO CONTÍNUO COM REGISTROS DIGITAIS E AÇÕES CORRETIVAS EM CASO DE DESVIOS.</li></ul> <p><b>3.7-CRITÉRIOS GERAIS DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ACEITAÇÃO BASEADA EM AQL E CONFORMIDADE FÍSICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL.</li><li>• LOTES COM DEFEITOS GRAVES, CONTAMINAÇÃO OU RESULTADOS FORA DO PADRÃO SERÃO REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.8-DOCUMENTAÇÃO E AUDITORIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTROS, LAUDOS E ANÁLISES DEVEM SER MANTIDOS POR 2 ANOS.</li><li>• AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS DEVEM SER REALIZADAS PERIODICAMENTE.</li><li>• CADA LOTE DEVE POSSUIR CERTIFICADO DE ANÁLISE (COA) ANEXADO À NOTA FISCAL.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ANVISA É O ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO, CONTROLE SANITÁRIO E FISCALIZAÇÃO DO PRODUTO.</li><li>• TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO, ROTULAGEM, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO DEVEM ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS VIGENTES.</li></ul> <p><b>4.1.1-NORMAS E RESOLUÇÕES ESPECÍFICAS APLICADAS (VIGENTES EM ABRIL/2026):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RDC Nº 90/2000: DEFINE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PÃO.</li><li>• RDC Nº 275/2002: ESTABELECE POPS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li><li>• RDC Nº 216/2004: DEFINE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>• RDC Nº 12/2001: DEFINE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS.</li><li>• RDC Nº 259/2002 E IN Nº 75/2020: REGRAS DE ROTULAGEM E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</li><li>• RDC Nº 45/2010: CONTROLA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ATUALIZAÇÕES DE BPF E HACCP DEVEM SER INCORPORADAS IMEDIATAMENTE QUANDO PUBLICADAS.</li> <li>• O DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS PODE RESULTAR EM REJEIÇÃO DO LOTE E SANÇÕES SANITÁRIAS.</li> </ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (APLICADA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AS BPF SÃO OBRIGATÓRIAS E GARANTEM A PRODUÇÃO SEGURA DO PÃO PARA HAMBÚRGUER.</li> <li>• DEVEM SER IMPLEMENTADAS, DOCUMENTADAS E AUDITADAS EM TODOS OS LOTES.</li> </ul> <p><b>4.2.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE LEGAL: RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 216/2004.</li> <li>• EXIGE MANUAL DE BPF E POPS PARA HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA, PRODUÇÃO, TRANSPORTE E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</li> <li>• REQUER CONTROLE OPERACIONAL, TREINAMENTO DE MANIPULADORES E REGISTROS DE MONITORAMENTO.</li> <li>• INTEGRAÇÃO COM APPCC/HACCP PARA CONTROLE DE PERIGOS E PCCS.</li> <li>• DOCUMENTAÇÃO DEVE ESTAR SEMPRE ATUALIZADA E DISPONÍVEL À FISCALIZAÇÃO.</li> <li>• O CUMPRIMENTO DAS BPF É OBRIGATÓRIO PARA LIBERAÇÃO DOS LOTES.</li> </ul> <p><b>4.3-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (APLICADA QUANDO EXIGIDO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MAPA QUANDO APLICÁVEIS AOS INSUMOS OU À FISCALIZAÇÃO FEDERAL.</li> </ul> <p><b>4.3.1-DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O MAPA FISCALIZA INSUMOS DE ORIGEM ANIMAL E QUALIDADE DAS MATÉRIAS-PRIMAS.</li> <li>• QUANDO EXIGIDO, O PRODUTO DEVE CUMPRIR O RIISPOA E NORMAS RELACIONADAS A OVOS E DERIVADOS.</li> <li>• A FISCALIZAÇÃO PRINCIPAL É DA ANVISA, MAS O MAPA PODE ATUAR EM CASOS DE INSPEÇÃO, EXPORTAÇÃO OU RECALL.</li> <li>• DOCUMENTAÇÃO E CERTIFICAÇÕES DOS INSUMOS DEVEM ESTAR DISPONÍVEIS QUANDO NECESSÁRIO.</li> </ul> <p><b>4.4-O PÃO PARA HAMBÚRGUER DEVE, PORTANTO, ATENDER SIMULTANEAMENTE À ANVISA (REGULAMENTAÇÃO PRINCIPAL) E AOS REQUISITOS DO MAPA SEMPRE QUE ESTES FOREM EXIGIDOS OU APLICÁVEIS AOS INSUMOS OU AO PROCESSO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NORMAS ABNT, INMETRO E ISO SÃO OPCIONAIS E NÃO OBRIGATÓRIAS NESTA ESPECIFICAÇÃO.</li> <li>• CERTIFICAÇÕES VOLUNTÁRIAS PODEM SER UTILIZADAS COMO MELHORIA CONTÍNUA.</li> <li>• ESTA SEÇÃO COMPLEMENTA AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E OS REQUISITOS DE QUALIDADE DO PRODUTO.</li> </ul>		
17	<p><b>PIZZA DE 40CM COM COBERTURA PESANDO ENTRE 800 A 850 GRAMAS RENDE 8 PEDAÇOS; CÓDIGO: 002.007.042 CÓDIGO REDUZIDO: 7751</b></p> <p><b>1-O SABOR SERÁ DEFINIDA PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>PIZZA SABOR FRANGO COM CATUPIRY</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>PIZZA SABOR PRESUNTO COM MUSSARELLA</b></p> </div> </div> <p><b>2-EMBALAGEM DA PIZZA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO: CAIXA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.</li> <li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O ASSAMENTO.</li> </ul> <p><b>2.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: CAIXA DE PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA (≥200 G/M<sup>2</sup>), 100% RECICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.</li> <li>• DIMENSÕES: 42 × 42 × 5,5 CM (±0,5 CM), ADEQUADA PARA PIZZA DE 40 CM.</li> <li>• ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS.</li> <li>• FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM NECESSIDADE DE FITA.</li> <li>• INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).</li> <li>• FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.</li> <li>• ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO, COM INFORMAÇÕES</li> </ul>	UNIDADE	685

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



## OBRIGATÓRIAS.

### 2.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E COBERTURA.
- EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.
- SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).
- HIGIÊNICA, RESISTENTE E PRONTA PARA TRANSPORTE E EVENTOS.

### 2.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:

- NOME DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO.
- DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.
- QUALIDADE: SEM ODORES, IMPUREZAS OU CONTAMINANTES.
- ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”
- INSTRUÇÃO: “APÓS ASSAMENTO, CONSUMIR EM ATÉ 2 HORAS. NÃO REAQUECER MAIS DE UMA VEZ.”

### 2.4-DESEMPENHO:

- PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.
- GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA ASSAMENTO NO LOCAL.
- ATENDE ÀS NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).

## 3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:

### 3.1-PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY:

- PIZZA DE 40 CM, ASSADA NA HORA, COM MASSA FRESCA, RECHEIO GENEROSO DE FRANGO DESFIADO E REQUEIJÃO TIPO CATUPIRY, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.

#### 3.1.1-MASSA:

- MASSA TIPO NAPOLITANA BRASILEIRA, FINA, LEVE E CROCANTE, PRODUZIDA COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA E SEM CONSERVANTES OU MELHORADORES ARTIFICIAIS.
- INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 00 OU PREMIUM, ÁGUA FILTRADA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, AZEITE EXTRA VIRGEM E AÇÚCAR ORGÂNICO.

#### 3.1.2-CARACTERÍSTICAS DA MASSA:

- MASSA ARTESANAL COM ESPESSURA UNIFORME DE ATÉ 1 CM, TEXTURA ELÁSTICA ANTES DO ASSAMENTO E CROCANTE APÓS ASSADA, DIÂMETRO FINAL DE 40 CM, CONTENDO GLÚTEN E POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM SOJA, OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.

#### 3.1.3-COBERTURA/RECHEIO:

- MOLHO ARTESANAL DE TOMATE, FRANGO DESFIADO TEMPERADO, REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY, ORÉGANO E AZEITONAS FATIADAS, APLICADOS EM CAMADAS UNIFORMES COM BORDA LIVRE DE 2 CM.

### 3.2-PIZZA DE PRESUNTO E MUSSARELLA:

- PIZZA DE 40 CM, ASSADA NA HORA, COM MASSA FRESCA, COBERTURA GENEROSA DE PRESUNTO E MUSSARELLA, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.

#### 3.2.1-MASSA:

- MASSA TIPO NAPOLITANA BRASILEIRA, FINA, LEVE E CROCANTE, PRODUZIDA COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA E SEM CONSERVANTES OU MELHORADORES ARTIFICIAIS.
- INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 00 OU PREMIUM, ÁGUA FILTRADA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, AZEITE EXTRA VIRGEM E AÇÚCAR ORGÂNICO.

#### 3.2.2-CARACTERÍSTICAS DA MASSA:

- MASSA ARTESANAL COM ESPESSURA UNIFORME DE ATÉ 1 CM, TEXTURA ELÁSTICA ANTES DO ASSAMENTO E CROCANTE APÓS ASSADA, DIÂMETRO FINAL DE 40 CM, CONTENDO GLÚTEN E POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM SOJA, OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.

#### 3.2.3-COBERTURA/RECHEIO:

- COBERTURA ELABORADA COM INGREDIENTES DE QUALIDADE, APLICADOS EM CAMADAS GENEROSAS E UNIFORMES, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS ADICIONADOS.

#### 3.2.3.1-COMPOSIÇÃO DETALHADA DA COBERTURA (QUANTIDADES POR PIZZA DE 40CM):

- MOLHO DE TOMATE: MOLHO ARTESANAL À BASE DE TOMATES SELECIONADOS, CEBOLA, ALHO, MANJERICÃO, ORÉGANO, SAL E AZEITE EXTRA VIRGEM, COM TEXTURA CREMOSA E SABOR EQUILIBRADO.
- PRESUNTO EM FATIAS: PRESUNTO COZIDO PREMIUM, FATIADO FINAMENTE, DISPOSTO DE FORMA GENEROSA E UNIFORME, COM SABOR SUAVE E TEXTURA SUCULENTA.
- MUSSARELA EM FATIAS: QUEIJO MUSSARELA DE ALTA QUALIDADE, FATIADO UNIFORMEMENTE, COM DERRETIMENTO HOMOGÊNEO, TEXTURA CREMOSA E SABOR LÁCTEO SUAVE.
- ORÉGANO: ORÉGANO SECO PREMIUM POLVILHADO UNIFORMEMENTE PARA REALÇAR O AROMA E O SABOR DA PIZZA.
- AZEITONA FATIADA: AZEITONAS PRETAS OU VERDES FATIADAS, DISTRIBUÍDAS HOMOGÊNEAMENTE PARA COMPLEMENTAR SABOR E APARÊNCIA.
- MONTAGEM: MOLHO DE TOMATE → PRESUNTO → MUSSARELA → ORÉGANO → AZEITONAS.
- BORDA LIVRE DE 2 CM PARA GARANTIR CROSTA DOURADA E CROCANTE APÓS O ASSAMENTO.
- PIZZA COM EQUILÍBRIO ENTRE CREMOSIDADE, SABOR, AROMA E TEXTURA, MANTENDO APARÊNCIA ATRATIVA E MASSA NÃO ENCHARCADA.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>OBSERVAÇÃO: NÃO CONTÉM ADITIVOS, COADJUVANTES TECNOLÓGICOS, IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.3-DIÂMETRO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>DIÂMETRO EXTERNO DE 40 CM (TOLERÂNCIA MÁXIMA <math>\pm 1</math> CM), MEDIDO APÓS O ASSAMENTO, COM FORMATO CIRCULAR UNIFORME E BORDAS FINAS LEVEMENTE ELEVADAS.</li></ul> <p><b>3.4-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 800 A 850 G, INCLUINDO MASSA, MOLHO E RECHEIO, COM CONTROLE EM BALANÇA DIGITAL CALIBRADA E VARIAÇÃO PERMITIDA CONFORME PADRÃO ESTABELECIDO.</li></ul> <p><b>3.5-RENDIMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>RENDIMENTO DE 8 FATIAS IGUAIS, COM APROXIMADAMENTE 100 G CADA, ADEQUADAS PARA PORÇÃO INDIVIDUAL GENEROSA.</li></ul> <p><b>3.6-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ASSADA NA HORA EM FORNO A LENHA, ELÉTRICO OU A GÁS ENTRE 300 °C E 350 °C, COM MASSA CROCANTE E COBERTURA DERRETIDA E LEVEMENTE DOURADA.</li><li>ENTREGUE QUENTE, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM TEMPERATURA INTERNA SUPERIOR A 65 °C.</li><li>EMBALADA EM PAPEL MANTEIGA ANTIADERENTE OU CAIXA PRÓPRIA PARA PIZZA, PRESERVANDO TEMPERATURA E CROCÂNCIA.</li></ul> <p><b>3.7-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <p><b>3.7.1-PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PIZZA COM 40 CM, FORMATO CIRCULAR, BORDA DOURADA E COBERTURA GENEROSA DE FRANGO DESFIADO, REQUEIJÃO TIPO CATUPIRY, AZEITONAS E ORÉGANO, ASSADA NA HORA E PRONTA PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>3.7.1.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>SUPERFÍCIE HOMOGÊNEA, CREMOSA E APETITOSA, COM FRANGO SUCULENTO, CATUPIRY BEM DISTRIBUÍDO, AZEITONAS FATIADAS E BORDA CROCANTE, SEM DEFORMAÇÕES OU EXCESSO DE BOLHAS.</li><li>COR: BORDA DOURADO-AMARRONZADA, MOLHO VERMELHO-VIVO, CATUPIRY BRANCO-CREMOSO, FRANGO CLARO, AZEITONAS VERDE-ESCURAS E ORÉGANO VERDE-OLIVA, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS.</li></ul> <p><b>3.7.1.2-ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AROMA AGRADÁVEL DE MASSA ASSADA, MOLHO, ORÉGANO, FRANGO E CATUPIRY. MASSA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, COBERTURA CREMOSA, SUCULENTO E SEM EXCESSO DE UMIDADE.</li></ul> <p><b>3.7.1.3-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ELABORADA SOMENTE COM INGREDIENTES DECLARADOS, SEM CONSERVANTES, CORANTES, REALÇADORES OU ADITIVOS QUÍMICOS, LIVRE DE IMPUREZAS E ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.7.1.4-INFORMAÇÃO DE ALERGENOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>3.7.2-PIZZA DE PRESUNTO E MUSSARELA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PIZZA CIRCULAR DE 40 CM, COM BORDA DOURADA E COBERTURA GENEROSA DE MUSSARELA, PRESUNTO, AZEITONAS E ORÉGANO, ASSADA NA HORA E PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.</li></ul> <p><b>3.7.2.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>COBERTURA HOMOGÊNEA E COMPLETA COM MUSSARELA DERRETIDA, FATIAS FINAS DE PRESUNTO, AZEITONAS FATIADAS, ORÉGANO E MOLHO VISÍVEL ENTRE OS INGREDIENTES, COM BORDA CROCANTE E SEM DEFORMAÇÕES.</li><li>COR: BORDA DOURADO-AMARELADA, MOLHO VERMELHO-VIVO, MUSSARELA BRANCO-CREMOSA, PRESUNTO ROSA-CLARO, AZEITONAS VERDE-ESCURAS E ORÉGANO VERDE-OLIVA, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES.</li></ul> <p><b>3.7.2.2-ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>AROMA AGRADÁVEL DE MASSA ASSADA, MOLHO, ORÉGANO, QUEIJO DERRETIDO E PRESUNTO. MASSA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, MUSSARELA CREMOSA E ELÁSTICA, PRESUNTO SUCULENTO E COBERTURA EQUILIBRADA, SEM RESSECAMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE.</li></ul> <p><b>3.7.2.3-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ELABORADA APENAS COM INGREDIENTES DECLARADOS, SEM CONSERVANTES, CORANTES, REALÇADORES DE SABOR OU ADITIVOS QUÍMICOS, LIVRE DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.7.2.4-INFORMAÇÃO DE ALERGENOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li><li>AS ADVERTÊNCIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN DEVEM SEGUIR OS REQUISITOS DE ROTULAGEM DA ANVISA.</li></ul> <p><b>3.8-INFORMAÇÕES ADICIONAIS OBRIGATÓRIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>PRODUTO SEM ADITIVOS, CONSERVANTES OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS E ELEMENTOS ESTRANHOS.</li><li>CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODENDO CONTER OVO, CENTEIO,</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

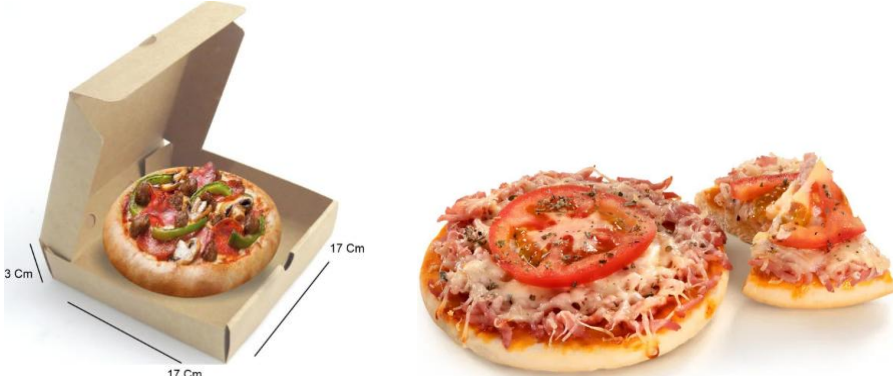


<p>CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA EM PROCESSAMENTO COMPARTILHADO.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS APÓS ENTREGA, EM EMBALAGEM ADEQUADA.</li><li>• APÓS ASSAMENTO, CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS, EVITANDO REAQUECIMENTO REPETIDO.</li><li>• EMBALAGEM EM CAIXA DE PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA COM PAPEL MANTEIGA E ETIQUETA COMPLETA DE IDENTIFICAÇÃO.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA EM CONFORMIDADE COM OS REQUISITOS DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E PADRÕES SENSORIAIS EXIGIDOS PARA O PRODUTO.</li></ul> <p>4-REQUISITOS DE QUALIDADE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AS PIZZAS DE FRANGO COM CATUPIRY E PRESUNTO COM MUSSARELA DEVEM SER PRODUZIDAS COM MASSA FRESCA FERMENTADA, MOLHO NATURAL E INGREDIENTES DE QUALIDADE, GARANTINDO SEGURANÇA, PADRÃO SENSORIAL E CONSUMO IMEDIATO.</li></ul> <p>4.1-PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COBERTURA UNIFORME COM FRANGO DESFIADO TEMPERADO, CATUPIRY CREMOSO E MUSSARELA DERRETIDA SOBRE MASSA FINA E MOLHO DE TOMATE.</li></ul> <p>4.2-PIZZA DE PRESUNTO E MUSSARELA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COBERTURA HOMOGÊNEA COM PRESUNTO PREMIUM E MUSSARELA DERRETIDA, SOBRE MASSA FINA E MOLHO DE TOMATE.</li></ul> <p>4.3-ASSADAS NA HORA DO EVENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AMBAS SÃO ELABORADAS EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTES DE ORIGEM ALIMENTAR RECONHECIDOS, SEM QUALQUER PROCESSO INDUSTRIAL ADICIONAL.</li><li>• ASSADAS NA HORA DO EVENTO, ENTREGUES QUENTES, CROCANTES E PRONTAS PARA CONSUMO, SEM REAQUECIMENTO OU ARMAZENAMENTO APÓS O ASSAMENTO.</li></ul> <p>4.4-REQUISITOS SENSORIAIS DE QUALIDADE (CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO OBRIGATÓRIOS):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA, COR, ODORE, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM DEFEITOS, IMPUREZAS OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS.</li></ul> <p>4.4.1-APARÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA CIRCULAR COM BORDA ARTESANAL, COBERTURA GENEROSA E UNIFORME, SEM RACHADURAS, EXCESSO DE UMIDADE OU ÁREAS SEM RECHEIO, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS.</li><li>• COR: CORES NATURAIS E HOMOGÊNEAS DOS INGREDIENTES, COM MASSA DOURADA, MOLHO VERMELHO-VIVO, QUEIJOS CREMOSOS E COBERTURAS SEM DESCOLORAÇÃO.</li></ul> <p>4.4.2.1-PIZZA FRANGO COM CATUPIRY</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA DOURADA, FRANGO CLARO, CATUPIRY BRANCO-CREME E ORÉGANO VERDE-OLIVA, COM ALTO CONTRASTE VISUAL E ASPECTO FRESCO.</li></ul> <p>4.4.2.2-PIZZA SABOR PRESUNTO E MUSSARELA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BORDA DOURADA, MUSSARELA LEVEMENTE DOURADA, PRESUNTO ROSA-CLARO E AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA, QUEIJO E PRESUNTO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li></ul> <p>4.4.3-ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AROMA FRESCO DE PIZZA RECÉM-ASSADA, MASSA CROCANTE E MACIA, QUEIJO ELÁSTICO E RECHEIOS SUCULENTOS, SEM RESSECAMENTO OU ENCHARCAMENTO.</li></ul> <p>4.5-DIÂMETRO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZAS COM 40 CM DE DIÂMETRO, FORMATO CIRCULAR UNIFORME, MASSA FINA E CORTE EM 8 FATIAS IGUAIS.</li></ul> <p>4.6-REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS DE QUALIDADE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• UMIDADE, PH, ATIVIDADE DE ÁGUA, TEOR DE SAL E ACIDEZ CONTROLADOS PARA GARANTIR QUALIDADE, SEGURANÇA E PADRÃO SENSORIAL.</li></ul> <p>4.7-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUALIDADE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA LEGISLAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE PATÓGENOS E PRODUÇÃO SOB BPF E APPCC.</li></ul> <p>4.8-REQUISITOS DE SEGURANÇA E INOCUIDADE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATÉRIAS-PRIMAS INSPECIONADAS, ASSAMENTO EM ALTA TEMPERATURA, EMBALAGEM ADEQUADA, ROTULAGEM COMPLETA E HIGIENE RIGOROSA EM TODO O PROCESSO.</li></ul> <p>4.9-INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS E RESTRIÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO.</li></ul> <p>4.10-ESTA DESCRIÇÃO DEFINE INTEGRALMENTE OS REQUISITOS DE QUALIDADE DO PRODUTO, GARANTINDO CONFORMIDADE SENSORIAL, COMPOSICIONAL, FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E DE SEGURANÇA.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O CUMPRIMENTO DE TODOS OS REQUISITOS É OBRIGATÓRIO PARA GARANTIR QUALIDADE PREMIUM, SEGURANÇA ALIMENTAR E ACEITAÇÃO DO PRODUTO, SENDO REJEITADO QUALQUER LOTE FORA DOS PADRÕES ESTABELECIDOS.</li></ul> <p>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ATENDE ÀS NORMAS SANITÁRIAS, METROLÓGICAS E DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS VIGENTES NO BRASIL PARA PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO, ASSAMENTO E ENTREGA DE PIZZAS PRONTAS PARA CONSUMO.</li></ul> <p>5.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CUMPRE A RDC Nº 216/2004 E DEMAIS NORMAS DA ANVISA PARA MANIPULAÇÃO,</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p>PREPARAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA DE ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>POSSUI CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, POPS, BOAS PRÁTICAS, CONTROLE DE TEMPERATURA, PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA E USO DE ÁGUA POTÁVEL.</li><li>ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM, DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS, PRAZO DE VALIDADE E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS VIGENTES.</li></ul> <p>5.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A PRODUÇÃO SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO CONFORME RDC Nº 275/2002 E PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997.</li><li>INCLUI CONTROLE DE HIGIENE, SANITIZAÇÃO, RASTREABILIDADE, MONITORAMENTO DE TEMPERATURA, ARMAZENAMENTO ADEQUADO E REGISTROS OPERACIONAIS.</li><li>GARANTE PRODUTO SEGURO, PADRONIZADO E LIVRE DE CONTAMINAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS.</li></ul> <p>5.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ATENDE ÀS NORMAS METROLÓGICAS PARA PESO E DIMENSÕES DE ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS.</li><li>GARANTE PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 800 G ± 50 G E DIÂMETRO DE 40 CM ± 1 CM, COM MEDIÇÕES EM EQUIPAMENTOS CALIBRADOS.</li><li>ASSEGURA TRANSPARÊNCIA E CONFIABILIDADE DAS INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR.</li></ul> <p>5.4-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ATENDE AOS REQUISITOS DO MAPA PARA INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL, ESPECIALMENTE O FRANGO DESFIADO.</li><li>UTILIZA MATÉRIAS-PRIMAS DE FORNECEDORES INSPECIONADOS E COM RASTREABILIDADE.</li><li>GARANTE CONFORMIDADE SANITÁRIA E SEGURANÇA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DA PIZZA.</li></ul>		
18	<p>PIZZA DE PRESUNTO E MUSSARELLA DE 15CM PESANDO ENTRE 60 A 655 GRAMAS CADA COM COBERTURA; CÓDIGO: 002.007.008 CÓDIGO REDUZIDO: 4663</p>  <p>1- EMBALAGEM DA PIZZA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>TIPO: CAIXA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.</li><li>FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO ATÉ O ASSAMENTO.</li></ul> <p>1.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MATERIAL: PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA (≥200 G/M<sup>2</sup>), 100% RECICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.</li><li>DIMENSÕES: 17 × 17 × 3 CM (±0,5 CM), ADEQUADA PARA PIZZA DE 15 CM.</li><li>ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTES À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS LEVES.</li><li>FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM NECESSIDADE DE FITA.</li><li>INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).</li><li>FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.</li><li>ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO.</li></ul> <p>1.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E COBERTURA.</li><li>EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.</li><li>SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).</li><li>HIGIÊNICA, RESISTENTE E PRONTA PARA TRANSPORTE.</li></ul> <p>1.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRESUNTO E MUSSARELLA).</li><li>DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.</li><li>QUALIDADE: SEM ODORES OU IMPUREZAS.</li><li>ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”</li><li>INSTRUÇÃO: “APÓS ASSAMENTO, CONSUMIR EM ATÉ 2 HORAS. NÃO REAQUECER MAIS DE</li></ul>	UNIDADE	4800

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>UMA VEZ.”</p> <p><b>1.4-DESEMPENHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.</li><li>• GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA ASSAMENTO.</li><li>• CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).</li></ul> <p><b>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA INDIVIDUAL DE PRESUNTO E MUSSARELA, PREPARADA COM MASSA FINA DE ALTA QUALIDADE, COBERTA COM MOLHO DE TOMATE, PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE EM RODELAS E ORÉGANO.</li><li>• ASSADA NA HORA DO EVENTO E ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM DIÂMETRO DE 15 CM E PESO ENTRE 60 G E 65 G.</li></ul> <p><b>2.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA FINA PARA PIZZA, ELABORADA COM INGREDIENTES SELECIONADOS E PADRÃO PREMIUM.</li></ul> <p><b>2.1.1-INGREDIENTES DA MASSA (EM ORDEM DECRESCENTE DE PROPORÇÃO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FARINHA DE TRIGO TIPO 00 OU ESPECIAL, ÁGUA FILTRADA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO E AZEITE OU ÓLEO VEGETAL DE QUALIDADE.</li><li>• MASSA PREPARADA COM CONTROLE DE FERMENTAÇÃO, ESPESSURA UNIFORME DE APROXIMADAMENTE 1 CM E DIÂMETRO FINAL DE 15 CM.</li><li>• APRESENTA TEXTURA LEVE, ELÁSTICA E CROCANTE APÓS ASSAMENTO.</li><li>• NÃO CONTÉM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO.</li><li>• PODE CONTER SOJA, OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p><b>2.2-COBERTURA/RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS ADICIONADOS.</li><li>• MOLHO DE TOMATE NATURAL COM TOMATE, CEBOLA, ALHO, ERVAS E SAL, APLICADO EM CAMADA UNIFORME.</li><li>• PRESUNTO COZIDO FATIADO FINO, DISTRIBUÍDO HOMOGENEAMENTE SOBRE A MASSA.</li><li>• MUSSARELA DE ALTO TEOR DE GORDURA, COM DERRETIMENTO UNIFORME E TEXTURA CREMOSA.</li><li>• TOMATE FRESCO EM RODELAS FINAS E ORÉGANO SECO PARA FINALIZAÇÃO.</li><li>• COBERTURA DISTRIBUÍDA DE FORMA EQUILIBRADA, SEM EXCESSO DE UMIDADE.</li><li>• NÃO CONTÉM ADITIVOS OU COADJUVANTES TECNOLÓGICOS.</li><li>• AUSENTE DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.3-DIÂMETRO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DIÂMETRO EXATO DE 15 CM APÓS ASSAMENTO.</li><li>• ESPESSURA MÉDIA DE 1,5 CM (MASSA + COBERTURA).</li><li>• PESO ENTRE 60 G E 65 G.</li><li>• FORMATO CIRCULAR, COM BORDAS FINAS E LEVEMENTE ELEVADAS, SEM DEFORMAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.4-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO TOTAL ENTRE 60 G E 65 G, INCLUINDO MASSA E COBERTURA.</li><li>• CONTROLE REALIZADO EM BALANÇA DIGITAL CALIBRADA.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G POR UNIDADE, RESPEITANDO O LIMITE ESPECIFICADO.</li></ul> <p><b>2.5-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ASSADA NA HORA DO EVENTO EM FORNO A LENHA, ELÉTRICO OU A GÁS ENTRE 300 °C E 350 °C, COM MASSA CROCANTE E QUEIJO LEVEMENTE DOURADO.</li><li>• ENTREGUE QUENTE, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM TEMPERATURA INTERNA SUPERIOR A 65 °C.</li><li>• EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PAPEL MANTEIGA OU CAIXA PRÓPRIA PARA PIZZA QUENTE, PRESERVANDO CROCÂNCIA E TEMPERATURA.</li></ul> <p><b>2.6-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA, COR, ODORE, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PIZZA ARTESANAL RECÉM-ASSADA.</li></ul> <p><b>2.6.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA CIRCULAR DE 15 CM, COM BORDA LEVEMENTE ELEVADA, COBERTURA HOMOGÊNEA DE MUSSARELA, PRESUNTO, AZEITONAS, ORÉGANO E MOLHO VISÍVEL.</li><li>• MASSA DOURADA E CROCANTE, SEM DEFORMAÇÕES, COM ASPECTO LIMPO E APETITOSO.</li></ul> <p><b>2.6.2-COR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• BORDA DOURADO-AMARELADA, MOLHO VERMELHO-VIVO, MUSSARELA BRANCA-CREMOSA, PRESUNTO ROSA-CLARO, AZEITONAS VERDE-ESCURO E ORÉGANO VERDE-OLIVA.</li><li>• AUSÊNCIA DE MANCHAS, ESCURECIMENTOS OU DESCOLORAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.6.3-ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AROMA AGRADÁVEL DE MASSA ASSADA, MOLHO DE TOMATE, ORÉGANO, QUEIJO DERRETIDO E PRESUNTO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• MASSA CROCANTE POR FORA E MACIA INTERNAMENTE, QUEIJO CREMOSO E ELÁSTICO, PRESUNTO SUCULENTO E COBERTURA EQUILIBRADA, SEM EXCESSO DE UMIDADE.</li><li>• SABOR HARMÔNICO ENTRE PRESUNTO, MUSSARELA, MOLHO E ORÉGANO, LIVRE DE IMPUREZAS OU ALTERAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.6.4-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO SOMENTE COM INGREDIENTES DECLARADOS, SEM CONSERVANTES, CORANTES, REALÇADORES OU ADITIVOS QUÍMICOS.</li><li>• LIVRE DE SABORES, ODORES E ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.6-5-INFORMAÇÕES DE ALERGENICIDADE (DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN.</li><li>• CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.</li><li>• PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>2.7-VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECOMENDADO CONSUMO IMEDIATO APÓS O ASSAMENTO, DEVENDO SER CONSUMIDO EM ATÉ 2 HORAS OU MANTIDO EM EQUIPAMENTO TÉRMICO ADEQUADO.</li><li>• PRODUTO SEM CONSERVANTES E SEM ADITIVOS.</li><li>• PRODUÇÃO REALIZADA SOB BPF E CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE.</li><li>• ALTERAÇÕES DE INGREDIENTES OU PROCESSOS DEVEM SER PREVIAMENTE APROVADAS.</li></ul> <p><b>2.8-CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS LOTES SÃO INSPECIONADOS QUANTO A PESO, DIMENSÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.</li><li>• ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• PRODUTO FABRICADO EM AMBIENTE COM BPF E APPCC.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA, SUJEITA À APROVAÇÃO PRÉVIA EM CASO DE ALTERAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.5-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ASSADA NA HORA DO EVENTO EM FORNO A LENHA, ELÉTRICO OU A GÁS ENTRE 300 °C E 350 °C, COM MASSA CROCANTE E QUEIJO LEVEMENTE DOURADO.</li><li>• ENTREGUE QUENTE, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM TEMPERATURA INTERNA SUPERIOR A 65 °C.</li><li>• EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PAPEL MANTEIGA OU CAIXA PRÓPRIA PARA PIZZA QUENTE, PRESERVANDO CROCÂNCIA E TEMPERATURA.</li></ul> <p><b>2.6-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PIZZA ARTESANAL RECÉM-ASSADA.</li></ul> <p><b>2.6.1-APARÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA CIRCULAR DE 15 CM, COM BORDA LEVEMENTE ELEVADA, COBERTURA HOMOGÊNEA DE MUSSARELA, PRESUNTO, AZEITONAS, ORÉGANO E MOLHO VISÍVEL.</li><li>• MASSA DOURADA E CROCANTE, SEM DEFORMAÇÕES, COM ASPECTO LIMPO E APETITOSO.</li><li>• COR: BORDA DOURADO-AMARELADA, MOLHO VERMELHO-VIVO, MUSSARELA BRANCA-CREMOSA, PRESUNTO ROSA-CLARO, AZEITONAS VERDE-ESCURO E ORÉGANO VERDE-OLIVA.</li><li>• AUSÊNCIA DE MANCHAS, ESCURECIMENTOS OU DESCOLORAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.6.2-ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AROMA AGRADÁVEL DE MASSA ASSADA, MOLHO DE TOMATE, ORÉGANO, QUEIJO DERRETIDO E PRESUNTO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• MASSA CROCANTE POR FORA E MACIA INTERNAMENTE, QUEIJO CREMOSO E ELÁSTICO, PRESUNTO SUCULENTO E COBERTURA EQUILIBRADA, SEM EXCESSO DE UMIDADE.</li><li>• SABOR HARMÔNICO ENTRE PRESUNTO, MUSSARELA, MOLHO E ORÉGANO, LIVRE DE IMPUREZAS OU ALTERAÇÕES.</li></ul> <p><b>2.6.3-NÃO CONTÉM ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO SOMENTE COM INGREDIENTES DECLARADOS, SEM CONSERVANTES, CORANTES, REALÇADORES OU ADITIVOS QUÍMICOS.</li><li>• LIVRE DE SABORES, ODORES E ELEMENTOS ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>2.6.4-INFORMAÇÕES DE ALERGENICIDADE (DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN.</li><li>• CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.</li><li>• PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>2.7-VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECOMENDADO CONSUMO IMEDIATO APÓS O ASSAMENTO, DEVENDO SER CONSUMIDO EM ATÉ 2 HORAS OU MANTIDO EM EQUIPAMENTO TÉRMICO ADEQUADO.</li><li>• PRODUTO SEM CONSERVANTES E SEM ADITIVOS.</li><li>• PRODUÇÃO REALIZADA SOB BPF E CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE.</li><li>• ALTERAÇÕES DE INGREDIENTES OU PROCESSOS DEVEM SER PREVIAMENTE APROVADAS.</li></ul> <p><b>2.8-CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS LOTES SÃO INSPECIONADOS QUANTO A PESO, DIMENSÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.</li><li>• ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• PRODUTO FABRICADO EM AMBIENTE COM BPF E APPCC.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA, SUJEITA À APROVAÇÃO PRÉVIA EM CASO DE ALTERAÇÕES.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE, SOB BPF E APPCC, COM RASTREABILIDADE TOTAL.</li><li>• LIVRE DE ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES E IMPUREZAS OU ALTERAÇÕES VISUAIS.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS DE QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA:</b></p>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• INGREDIENTES COM CERTIFICAÇÃO, LAUDOS E CONTROLE DE VALIDADE.</li><li>• FARINHA ESPECIAL COM ALTO TEOR DE GLÚTEN; PRESUNTO CLASSE A; MUSSARELA DE ALTO DERRETIMENTO; TOMATES FRESCOS E MOLHO NATURAL SEM CONSERVANTES.</li><li>• ORÉGANO PURO E ÁGUA POTÁVEL FILTRADA.</li><li>• INSUMOS ARMAZENADOS SOB TEMPERATURA CONTROLADA.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS DE QUALIDADE DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM CONTROLE DE TEMPERATURA E FERMENTAÇÃO.</li><li>• MONTAGEM PADRONIZADA COM PESAGEM CONTROLADA DOS INGREDIENTES.</li><li>• ASSAMENTO REALIZADO EM ALTA TEMPERATURA, GARANTINDO CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR.</li><li>• PROCESSO EXECUTADO EM AMBIENTE HIGIENIZADO, COM REGISTROS DE CONTROLE.</li></ul> <p><b>3.3-REQUISITOS FÍSICOS E DIMENSIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DIÂMETRO DE 15 CM (<math>\pm</math> 0,2 CM) E MASSA COM ESPESSURA UNIFORME.</li><li>• PESO ENTRE 60 G E 65 G, CONTROLADO EM BALANÇA CALIBRADA.</li><li>• COBERTURA HOMOGÊNEA, SEM FALHAS OU EXCESSOS.</li><li>• UNIDADES FORA DOS PADRÕES SÃO REJEITADAS.</li></ul> <p><b>3.4-REQUISITOS SENSORIAIS (OBRIGATÓRIOS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO COM APARÊNCIA ATRATIVA, MASSA DOURADA, QUEIJO DERRETIDO, PRESUNTO VISÍVEL, TOMATE FRESCO E ORÉGANO DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE.</li><li>• COR, ODORE, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PIZZA ARTESANAL, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>3.5-REQUISITOS QUÍMICOS E FÍSICO-QUÍMICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PH DO MOLHO ENTRE 4,0 E 4,5 E UMIDADE CONTROLADA DA MASSA.</li><li>• ATIVIDADE DE ÁGUA E TEOR DE SAL DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS.</li><li>• LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS, METAIS PESADOS E MICOTOXINAS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS.</li><li>• PARÂMETROS MONITORADOS POR LABORATÓRIO ACREDITADO.</li></ul> <p><b>3.6-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• AUSÊNCIA DE SALMONELLA E LISTERIA EM 25 G.</li><li>• CONTAGENS DE COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS, BOLORES E DEMAIS MICROORGANISMOS DENTRO DOS PADRÕES.</li><li>• LOTES NÃO CONFORMES DEVEM SER REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.7-REQUISITOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA COM FORMATO UNIFORME, MASSA CROCANTE, COBERTURA HOMOGÊNEA E INGREDIENTES VISUALMENTE DESTACADOS.</li><li>• AROMA AGRADÁVEL DE PIZZA RECÉM-ASSADA E TEXTURA EQUILIBRADA ENTRE CROCÂNCIA E CREMOSIDADE.</li><li>• SABOR CARACTERÍSTICO, SEM AMARGOR OU ALTERAÇÕES.</li><li>• AVALIAÇÃO SENSORIAL REALIZADA POR PROVADORES TREINADOS.</li></ul> <p><b>3.8-REQUISITOS DE AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES E IMPUREZAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS, CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• AUSÊNCIA DE ODORES E SABORES ANORMAIS.</li></ul> <p><b>3.9-VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONSUMO IMEDIATO APÓS O ASSAMENTO, PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS.</li><li>• NÃO REAQUECER O PRODUTO.</li></ul> <p><b>3.10-REQUISITOS DE EMBALAGEM, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMBALAGEM INDIVIDUAL EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.</li><li>• ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO, COM DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALERGÊNICOS.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA; PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>3.11-REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLE DE PROCESSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COLABORADORES TREINADOS EM BPF E APPCC.</li><li>• CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE, PRAGAS E RASTREABILIDADE EM TODAS AS ETAPAS.</li><li>• PLANO DE RECALL IMPLEMENTADO E RESPONSABILIDADE TÉCNICA FORMALIZADA.</li></ul> <p><b>3.12-CONTROLE DE CONFORMIDADE E REJEIÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODAS AS UNIDADES INSPECIONADAS VISUALMENTE, DIMENSIONALMENTE E POR PESO.</li><li>• AMOSTRAGEM MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL REALIZADA POR LOTE.</li><li>• DESVIOS DOS PADRÕES RESULTAM EM REJEIÇÃO AUTOMÁTICA.</li><li>• REGISTROS MANTIDOS POR NO MÍNIMO 2 ANOS.</li></ul> <p><b>3.13-CONTROLE DE QUALIDADE E CERTIFICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA LOTE PASSA POR INSPEÇÃO SENSORIAL, VISUAL E PESAGEM.</li><li>• ANÁLISES LABORATORIAIS E RASTREABILIDADE COMPLETA GARANTEM A QUALIDADE DO PRODUTO.</li><li>• EMBALAGEM IDENTIFICADA COM LOTE, INGREDIENTES, VALIDADE E ALERGÊNICOS.</li><li>• QUALQUER DESVIO DOS REQUISITOS RESULTA NA REJEIÇÃO DO LOTE.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS, MICROBIOLÓGICAS, METROLÓGICAS, DE ROTULAGEM, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ATENDIMENTO ÀS RDCs DA ANVISA PARA BOAS PRÁTICAS, CONTROLE MICROBIOLÓGICO, ROTULAGEM, ALERGÊNICOS, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>4.1.1-RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA (RDC) Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA SEGURA DOS ALIMENTOS.</li></ul> <p><b>4.1.2-RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA (RDC) Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E LIMITES SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO.</li></ul> <p><b>4.1.3-RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA (RDC) Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REGULAMENTA PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1.4-RESOLUÇÕES COMPLEMENTARES DE ROTULAGEM (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 360/2003) E DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• GARANTEM ROTULAGEM ADEQUADA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALERGÊNICOS AO CONSUMIDOR.</li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO INTEGRAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA GARANTIR QUALIDADE, HIGIENE, SEGURANÇA E RASTREABILIDADE EM TODAS AS ETAPAS DA PRODUÇÃO.</li></ul> <p><b>4.2.1-INCLUEM, DE FORMA DETALHADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTROLE DE HIGIENE DOS MANIPULADORES, SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, CONTROLE DE PRAGAS, MONITORAMENTO DE TEMPERATURA, PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA, RASTREABILIDADE E REGISTROS DOCUMENTADOS.</li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELA CONFIABILIDADE DAS MEDIÇÕES, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E ACREDITAÇÃO DOS LABORATÓRIOS UTILIZADOS NO CONTROLE DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>4.3.1-PARA A PIZZA DE PRESUNTO E MUSSARELA 15 CM, O INMETRO SE APLICA DIRETAMENTE AOS SEGUINTE ASPECTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CALIBRAÇÃO DE BALANÇAS, TERMÔMETROS E EQUIPAMENTOS; CONTROLE DE PESO, TEMPERATURA E DIMENSÕES; E GARANTIA DE RASTREABILIDADE METROLÓGICA DOS RESULTADOS.</li></ul> <p><b>4.4-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FISCALIZA INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS NO PRODUTO, COMO PRESUNTO E MUSSARELA, GARANTINDO PROCEDÊNCIA E SEGURANÇA SANITÁRIA.</li></ul> <p><b>4.4.1-AS NORMAS APLICADAS SÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO DAS NORMAS DO MAPA E RIISPOA PARA INSPEÇÃO, IDENTIDADE, QUALIDADE E SEGURANÇA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS NA PIZZA.</li></ul> <p><b>4.5-O PRODUTO ATENDE E OBEDECE TODOS OS REQUISITOS ESTATUTÁRIOS, REGULAMENTARES E DE FISCALIZAÇÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS VIGENTES DETERMINADOS PELO MAPA, COM RASTREABILIDADE DOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL ATÉ O FORNECEDOR INSPECIONADO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO COM RASTREABILIDADE COMPLETA DOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTE.</li><li>• NORMAS ABNT E ISO NÃO SÃO EXIGÊNCIAS LEGAIS OBRIGATÓRIAS PARA ESTE PRODUTO.</li><li>• ESTA ESPECIFICAÇÃO ATENDE INTEGRALMENTE ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS, SANITÁRIAS, MICROBIOLÓGICAS E DE QUALIDADE APLICÁVEIS AO PRODUTO.</li><li>• QUALQUER ALTERAÇÃO NA LEGISLAÇÃO SERÁ IMEDIATAMENTE INCORPORADA À ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO.</li></ul>		
19	<p>SALGADO ASSADO TIPO CROISSANT E EMPADINHA TRADICIONAL PESANDO ENTRE 25 A 30 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.062 CÓDIGO REDUZIDO: 9903</p> <p>1-O TIPO DO SALGADO ASSADO SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <div data-bbox="236 1765 667 1989"></div> <p>CROISSANT</p> <div data-bbox="695 1765 1126 1989"></div> <p>EMPADINHA</p> <p>2-EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIPO: CAIXA COLETIVA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.</li><li>• CAPACIDADE: ATÉ 100 UNIDADES.</li></ul>	CENTO	720

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO.</b></li></ul> <p><b>2.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MATERIAL: PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA (<math>\geq 200</math> G/M<sup>2</sup>), 100% RECICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.</b></li><li>• <b>DIMENSÕES: 42 x 42 x 5,5 CM (<math>\pm 0,5</math> CM), ADEQUADAS AO ARRANJO DOS SALGADOS.</b></li><li>• <b>ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTES À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS.</b></li><li>• <b>FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM FITA ADESIVA.</b></li><li>• <b>INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).</b></li><li>• <b>FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.</b></li><li>• <b>ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO.</b></li></ul> <p><b>2.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E RECHEIO.</b></li><li>• <b>EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.</b></li><li>• <b>SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).</b></li><li>• <b>HIGIÊNICA, RESISTENTE E ADEQUADA PARA EVENTOS.</b></li></ul> <p><b>2.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (CROISSANT/EMPADINHA).</b></li><li>• <b>DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.</b></li><li>• <b>QUALIDADE: SEM ODORES OU IMPUREZAS.</b></li><li>• <b>ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”</b></li><li>• <b>INSTRUÇÃO: “CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS APÓS AQUECIMENTO. NÃO REAQUECER MAIS DE UMA VEZ.”</b></li></ul> <p><b>2.4-DESEMPENHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.</b></li><li>• <b>GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA AQUECIMENTO/CONSUMO.</b></li><li>• <b>CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).</b></li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <p><b>3.1-SALGADO ASSADO TIPO EMPADINHA TRADICIONAL COM 25 GRAMAS CADA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>EMPADINHA TRADICIONAL ASSADA, PRODUZIDA COM MASSA DE ALTA QUALIDADE E RECHEIO CREMOSO, INDICADA PARA EVENTOS, BUFFETS E COFFEE BREAKS.</b></li><li>• <b>CADA UNIDADE POSSUI PESO MÉDIO DE 25 GRAMAS E É ASSADA NA HORA DO EVENTO, GARANTINDO FRESCOR, CROCÂNCIA E SABOR.</b></li></ul> <p><b>3.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MASSA ELABORADA COM INGREDIENTES SELECIONADOS, APRESENTANDO TEXTURA LEVE, FOLHADA, AMANTEIGADA E CROCANTE.</b></li><li>• <b>INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, OVOS FRESCOS E SAL REFINADO.</b></li><li>• <b>A MASSA LAMINADA PROPORCIONA CROSTA DOURADA, LEVE E MACIA, SEM EXCESSO DE GORDURA.</b></li></ul> <p><b>3.1.2-COBERTURA/RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>COBERTURA COM OVO BATIDO PARA ACABAMENTO DOURADO E BRILHANTE APÓS O ASSAMENTO.</b></li></ul> <p><b>3.1.2.1-RECHEIO É CREMOSO E SABOROSO, COMPOSTO POR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>PALMITO SELECIONADO, TOMATE FRESCO PICADO, PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO E REQUEIJÃO CREMOSO DE ALTA QUALIDADE.</b></li><li>• <b>RECHEIO ARTESANAL, CREMOSO, ÚMIDO, BEM DISTRIBUÍDO E COM TEMPERO SUAVE E EQUILIBRADO.</b></li></ul> <p><b>3.1.3-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>PESO MÉDIO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE, INCLUINDO MASSA E RECHEIO, COM PORCIONAMENTO INDIVIDUAL PARA FACILITAR O CONSUMO.</b></li></ul> <p><b>3.1.4-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>PRODUTO ENTREGUE CRU OU PRÉ-ASSADO PARA FINALIZAÇÃO NO MOMENTO DO CONSUMO, GARANTINDO MASSA CROCANTE E RECHEIO QUENTE.</b></li><li>• <b>APÓS O ASSAMENTO, A EMPADINHA ESTÁ PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.</b></li><li>• <b>MASSA LEVE, FOLHADA, AMANTEIGADA E CROCANTE, COM CONTRASTE EQUILIBRADO ENTRE CROSTA E RECHEIO CREMOSO.</b></li></ul> <p><b>3.1.5-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>APARÊNCIA: FORMATO ARREDONDADO OU OVAL, SUPERFÍCIE DOURADA, BRILHANTE, FOLHADA E CROCANTE.</b></li><li>• <b>COR: MASSA COM DOURADO UNIFORME E RECHEIO CREMOSO CLARO A LEVEMENTE ROSADO.</b></li><li>• <b>ODOR E TEXTURA: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA ASSADA, FRANGO E REQUEIJÃO, SEM ODORES ESTRANHOS. MASSA CROCANTE E RECHEIO MACIO, CREMOSO E SUCULENTO.</b></li><li>• <b>NÃO CONTÉM ADITIVOS OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.</b></li><li>• <b>AUSENTE DE IMPUREZAS, SABORES OU ODORES ESTRANHOS.</b></li><li>• <b>ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO,</b></li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO (0 °C A 7 °C). APÓS ASSADO, CONSUMIR PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA.</li></ul> <p><b>3.1.6-PRODUTO ARTESANAL DE ALTA QUALIDADE, PERFEITO PARA QUEM BUSCA SABOR CASEIRO, APRESENTAÇÃO IMPECÁVEL E PRATICIDADE EM EVENTOS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMPADINHA ARTESANAL COM EQUILÍBRIO ENTRE MASSA FOLHADA CROCANTE E RECHEIO CREMOSO, IDEAL PARA EVENTOS E SERVIÇOS DE BUFFET.</li></ul> <p><b>3.2-SALGADO ASSADO TIPO CROISSANT TRADICIONAL COM 25 GRAMAS CADA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CROISSANT SALGADO TRADICIONAL ELABORADO COM MASSA FOLHADA DE ALTA QUALIDADE E RECHEIO CREMOSO, INDICADO PARA EVENTOS, BUFFETS, COFFEE BREAKS E CONSUMO INDIVIDUAL.</li><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO MÉDIO DE 25 GRAMAS E É ASSADA NA HORA DO EVENTO, GARANTINDO FRESCOR, CROCÂNCIA E SABOR.</li></ul> <p><b>3.2.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, MARGARINA, SAL, AÇÚCAR E FERMENTO BIOLÓGICO SECO.</li><li>• PROCESSO DE LAMINAÇÃO EM CAMADAS SUCESSIVAS, RESULTANDO EM MASSA LEVE, FOLHADA, CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO.</li></ul> <p><b>3.2.1.1-COBERTURA/RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FINALIZADO COM OVO BATIDO PARA BRILHO E DOURAMENTO.</li><li>• RECHEIO COM PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO E QUEIJO PRATO FATIADO, DISTRIBUÍDOS DE FORMA UNIFORME NA MASSA FOLHADA.</li><li>• RECHEIO ARTESANAL, CREMOSO E SUCULENTO, SEM VAZAMENTOS DURANTE O ASSAMENTO.</li></ul> <p><b>3.2.2-PESO LÍQUIDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO MÉDIO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• PRODUTO PESADO INDIVIDUALMENTE APÓS O ASSAMENTO PARA GARANTIR PADRONIZAÇÃO E PORCIONAMENTO ADEQUADO.</li></ul> <p><b>3.2.3-CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FORNECIDO CRU OU CONGELADO PARA ASSAMENTO NO LOCAL DO EVENTO.</li><li>• APÓS ASSADO, ESTÁ PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO.</li><li>• MASSA LEVE, FOLHADA, AMANTEIGADA E CROCANTE, COM CAMADAS DELICADAS E TEXTURA AERADA.</li></ul> <p><b>3.2.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO CLÁSSICO CURVADO, SUPERFÍCIE DOURADA E BRILHANTE, COM CAMADAS VISÍVEIS E RECHEIO APARENTE NAS EXTREMIDADES.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME NA SUPERFÍCIE E TONS MAIS CLAROS NAS CAMADAS INTERNAS.</li><li>• ODORE E TEXTURA: AROMA DE MASSA ASSADA COM NOTAS AMANTEIGADAS E RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO. TEXTURA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE, COM RECHEIO DERRETIDO E SUCULENTO.</li></ul> <p><b>3.2.5-INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE QUALIDADE E SEGURANÇA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NÃO CONTÉM ADITIVOS OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.</li><li>• AUSENTE DE IMPUREZAS, SABORES OU ODORES ESTRANHOS.</li><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.</li></ul> <p><b>3.2.6-VALIDADE MÍNIMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECOMENDA-SE CONSUMO NAS PRIMEIRAS 24 HORAS APÓS O ASSAMENTO PARA MELHOR CROCÂNCIA E TEXTURA.</li><li>• PRODUTO IDEAL PARA EVENTOS, BUFFETS, LANCHES E SERVIÇOS DE CATERING, COM QUALIDADE PREMIUM E SABOR TRADICIONAL.</li></ul> <p><b>4-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OS SALGADOS ASSADOS DEVEM ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, UTILIZANDO INGREDIENTES NATURAIS, SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS, GARANTINDO SEGURANÇA, QUALIDADE SENSORIAL E CONFORMIDADE LEGAL PARA EVENTOS E CONSUMO IMEDIATO.</li></ul> <p><b>4.1-REQUISITOS DE QUALIDADE DA MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMPADINHA TRADICIONAL 25G:</li><li>• •MASSA TIPO PODRE/AMANTEIGADA PRODUZIDA COM FARINHA, GORDURA, OVOS E SAL, COM TEXTURA HOMOGÊNEA, MALEÁVEL, CROCANTE E SEM ADITIVOS. PROCESSO REALIZADO COM DESCANSO REFRIGERADO PARA GARANTIR QUALIDADE E ESTRUTURA.</li><li>• CROISSANT TRADICIONAL 25G:</li><li>• •MASSA FOLHADA ELABORADA COM FARINHA DE ALTA FORÇA, MANTEIGA OU MARGARINA, FERMENTO E DOBRAS CONTROLADAS, RESULTANDO EM CAMADAS LEVES, AERADAS, CROCANTES E SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>4.2-REQUISITOS DE QUALIDADE DO RECHEIO E DA COBERTURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIOS PRODUZIDOS COM INGREDIENTES NATURAIS, CREMOSOS, HOMOGÊNEOS E COZIDOS ADEQUADAMENTE, COM UMIDADE CONTROLADA E AUSÊNCIA DE CONSERVANTES, CORANTES OU REALÇADORES DE SABOR.</li><li>• EMPADINHA TRADICIONAL:</li><li>• •COBERTURA COM GEMA DE OVO PARA ACABAMENTO DOURADO E BRILHANTE, SEM UTILIZAÇÃO DE SELANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021







<ul style="list-style-type: none"><li>• ROISSANT TRADICIONAL:</li><li>• •ACABAMENTO COM LEVE PINCELAMENTO DE OVO OU LEITE, MANTENDO AS CAMADAS FOLHADAS VISÍVEIS E TEXTURA CROCANTE APÓS O ASSAMENTO.</li></ul> <p>4.3-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS ASPECTOS SENSORIAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EMPADINHA TRADICIONAL 25G:</li><li>• •DEVE APRESENTAR FORMATO UNIFORME, COR DOURADA, AROMA AGRADÁVEL, MASSA CROCANTE E RECHEIO CREMOSO, SEM RACHADURAS, VAZAMENTOS OU SABORES ESTRANHOS.</li><li>• CROISSANT TRADICIONAL 25G:</li><li>• •DEVE POSSUIR FORMATO CLÁSSICO, CAMADAS FOLHADAS VISÍVEIS, COR DOURADO-ÂMBAR, TEXTURA LEVE E CROCANTE, SABOR AMANTEIGADO E RECHEIO EQUILIBRADO.</li></ul> <p>4.4-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS CRITÉRIOS DE FABRICAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUÇÃO REALIZADA CONFORME BPF, COM CONTROLE DE HIGIENE, TEMPERATURA, PRAGAS, RASTREABILIDADE E REGISTRO DE LOTES. ASSAMENTO CONTROLADO PARA GARANTIR SEGURANÇA E PADRÃO DE QUALIDADE.</li></ul> <p>4.5-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS REQUISITOS FÍSICOS E PESO LÍQUIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO PADRONIZADO DE 25 G ± 5 G POR UNIDADE, DIMENSÕES UNIFORMES, AUSÊNCIA DE CORPOS ESTRANHOS E EMBALAGEM ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONSERVAÇÃO.</li></ul> <p>4.6-REQUISITOS DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICOS E DE SEGURANÇA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OS PRODUTOS DEVEM ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA IN 60/2019, COM AUSÊNCIA DE SALMONELLA E LISTERIA, CONTROLE DE COLIFORMES, ESTAFILOCOCOS, BOLORES E OUTROS MICRORGANISMOS, GARANTINDO SEGURANÇA PARA CONSUMO.</li></ul> <p>4.7-REQUISITOS DE QUALIDADE DE CONSUMO NA HORA DO EVENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEVEM SER MANTIDOS QUENTES ACIMA DE 60°C, COM TEMPO MÁXIMO DE EXPOSIÇÃO DE 2 HORAS EM TEMPERATURA AMBIENTE, UTILIZANDO MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA E EQUIPAMENTOS ADEQUADOS.</li></ul> <p>4.8-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS CRITÉRIOS PARA REJEIÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PESO FORA DO PADRÃO, DEFORMAÇÕES, QUEIMA, MASSA ENCHARCADA, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, NÃO CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA, EMBALAGEM DANIFICADA OU TEMPERATURA INADEQUADA.</li></ul> <p>4.9-ESSES REQUISITOS GARANTEM SEGURANÇA, QUALIDADE SENSORIAL E CONFORMIDADE LEGAL PARA PRODUÇÃO E SERVIÇO EM EVENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECOMENDA-SE IMPLEMENTAÇÃO DE MANUAL DE BPF, TREINAMENTO DE MANIPULADORES E ANÁLISES LABORATORIAIS PERIÓDICAS, COM VALIDAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO.</li></ul> <p>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTOS CLASSIFICADOS COMO ALIMENTOS PRONTOS/MANIPULADOS DE PANIFICAÇÃO COM RECHEIO, DESTINADOS A EVENTOS E CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS, MICROBIOLÓGICAS, METROLÓGICAS E DE ROTULAGEM VIGENTES.</li></ul> <p>5.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS.</li></ul> <p>5.1.1-RDC Nº 216/2004:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO HIGIENE, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, CONTROLE DE TEMPERATURA E TREINAMENTO DE MANIPULADORES.</li></ul> <p>5.1.2-PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXIGE POPS PARA HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA POTÁVEL, CONTROLE DE TEMPERATURA, RECEBIMENTO, PREPARO, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS.</li></ul> <p>5.1.3-IN Nº 60/2019:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS OBRIGATÓRIOS PARA ALIMENTOS PRONTOS, COM LIMITES PARA SALMONELLA, E. COLI, ESTAFILOCOCOS E LISTERIA.</li></ul> <p>5.1.4-RDC Nº 843/2024 E IN Nº 281/2024:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DISPENSAM REGISTRO NA ANVISA PARA PRODUTOS MANIPULADOS EM PADARIAS E CONFEITARIAS, EXIGINDO COMUNICAÇÃO À VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</li></ul> <p>5.1.5-IN Nº 75/2020 E RDC Nº 259/2002:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECEM REGRAS DE ROTULAGEM, INCLUINDO TABELA NUTRICIONAL, INGREDIENTES, ALÉRGENOS, LOTE, VALIDADE E CONSERVAÇÃO.</li></ul> <p>5.1.6-OUTRAS COMPLEMENTARES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RDC Nº 263/2005 E GUIA DE VALIDADE ANVISA/2022 REGULAM ADITIVOS, PRAZO DE VALIDADE E SEGURANÇA DOS PRODUTOS.</li></ul> <p>5.2-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS VOLUNTÁRIAS UTILIZADAS PARA PADRONIZAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE.</li></ul> <p>5.2.1-NBR 15635:2015:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DEFINE REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, CONTROLE OPERACIONAL, ESTRUTURA, HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE PERIGOS E REGISTROS.</li></ul> <p>5.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO METROLÓGICA E CONTROLE DE PESO DOS PRODUTOS.</li></ul> <p>5.3.1-PORTARIA Nº 249/2021:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXIGE INDICAÇÃO CORRETA DO PESO LÍQUIDO, CONTROLE DE TOLERÂNCIA E USO DE BALANÇAS CALIBRADAS E VERIFICADAS.</li></ul>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p>5.4-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS INTERNACIONAIS VOLUNTÁRIAS PARA GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.</li></ul> <p>5.4.1-ISO 22000:2018:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTABELECE SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS BASEADO EM HACCP, RASTREABILIDADE E MELHORIA CONTÍNUA.</li></ul> <p>5.5-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATÓRIAS PARA FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS SALGADOS, INCLUINDO HIGIENE, CONTROLE OPERACIONAL, MONITORAMENTO E REGISTROS.</li></ul> <p>5.6-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICA-SE AOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL INSPECIONADOS, EXIGINDO RASTREABILIDADE, SELO DE INSPEÇÃO E CONFORMIDADE COM O RIISPOA E LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.</li></ul> <p>5.7-ESTAS SÃO TODAS AS NORMAS APLICADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O CUMPRIMENTO INTEGRAL DAS NORMAS GARANTE SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE, PADRONIZAÇÃO E CONFORMIDADE LEGAL DOS PRODUTOS PARA EVENTOS E COMERCIALIZAÇÃO.</li></ul>		
20	<p>SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO, ESFIRRA E TROUXINHA TRADICIONAL PESANDO ENTRE 25 A 30 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.014 CÓDIGO REDUZIDO: 4669</p> <p>1-O TIPO DO SALGADO ASSADO SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <div data-bbox="236 846 667 1084"><p>ENROLADINHO COM PRESUNTO E MUSSARELLA</p></div> <div data-bbox="695 846 1126 1084"><p>ESFIRRA COM CARNE BOVINA</p></div> <div data-bbox="236 1111 667 1348"><p>ESFIRRA COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO</p></div> <div data-bbox="695 1111 1126 1348"><p>TROUXINHA COM CARNE DE FRANGO COM CATUPIRY</p></div> <p>2-EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIPO: CAIXA COLETIVA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.</li><li>• CAPACIDADE: ATÉ 100 UNIDADES.</li><li>• FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO.</li></ul> <p>2.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATERIAL: PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA (<math>\geq 200</math> G/M<sup>2</sup>), 100% REICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.</li><li>• DIMENSÕES: 42 x 42 x 5,5 CM (<math>\pm 0,5</math> CM), ADEQUADAS AO ARRANJO DOS SALGADOS.</li><li>• ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTES À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS.</li><li>• FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM FITA ADESIVA.</li><li>• INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).</li><li>• FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.</li><li>• ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO.</li></ul> <p>2.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E RECHEIO.</li><li>• EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.</li><li>• SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).</li><li>• HIGIÊNICA, RESISTENTE E ADEQUADA PARA EVENTOS.</li></ul> <p>2.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO/ESFIRRA E TROUXINHA TRADICIONAL).</li><li>• DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.</li><li>• QUALIDADE: SEM ODORES OU IMPUREZAS.</li></ul>	CENTO	1120

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”</li><li>• INSTRUÇÃO: “CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS APÓS AQUECIMENTO. NÃO REAQUECER MAIS DE UMA VEZ.”</li></ul> <p><b>2.4-DESEMPENHO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.</li><li>• GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA AQUECIMENTO/CONSUMO.</li><li>• CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).</li></ul> <p><b>3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO PRODUTO:</b></p> <p><b>3.1-SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO, ELABORADO COM MASSA LEVE E AERADA, RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA, IDEAL PARA EVENTOS, COFFEE BREAKS E CONSUMO INDIVIDUAL.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA ARTESANAL LEVEDADA, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO TEXTURA MACIA, ELÁSTICA, LEVE E COM LEVE CROCÂNCIA APÓS O ASSAMENTO.</li><li>• INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA FILTRADA, GORDURA VEGETAL NÃO HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, AÇÚCAR E SAL REFINADO IODADO.</li><li>• PREPARO REALIZADO POR AMASSAMENTO E FERMENTAÇÃO CONTROLADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, EMULSIFICANTES OU MELHORADORES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.1.2-COBERTURA/RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COM PRESUNTO E MUSSARELA, E SUPERFÍCIE PINCELADA COM OVO PARA GARANTIR BRILHO E COR DOURADA.</li><li>• INGREDIENTES: PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO, MUSSARELA RALADA COM ALTO PODER DE DERRETIMENTO E OVO BATIDO PARA PINCELAMENTO.</li><li>• NÃO CONTÉM MOLHOS, TEMPEROS ADICIONAIS OU OUTROS INGREDIENTES NO RECHEIO.</li></ul> <p><b>3.1.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: ENROLADINHO CILÍNDRICO, BEM FECHADO, COM SUPERFÍCIE DOURADA E BRILHANTE, SEM RACHADURAS.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME EXTERNAMENTE, INTERIOR CLARO COM RECHEIO ROSADO E QUEIJO BRANCO DERRETIDO.</li><li>• ODORE E TEXTURA: AROMA DE PÃO ASSADO FRESCO COM PRESUNTO E QUEIJO; MASSA MACIA E AERADA, COM CASCA LEVEMENTE CROCANTE E RECHEIO CREMOSO E SUCULENTO.</li><li>• AUSÊNCIA DE SABORES, ODORES E IMPUREZAS ESTRANHAS.</li></ul> <p><b>3.2-SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA, ELABORADO COM MASSA LEVE E AERADA, RECHEIO SUCULENTO DE CARNE BOVINA OU PEITO DE FRANGO DESFIADO, IDEAL PARA EVENTOS, COFFEE BREAKS E CONSUMO INDIVIDUAL.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.2.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA LEVEDADA ARTESANAL PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO TEXTURA MACIA, ELÁSTICA, AERADA E COM BOA SUSTENTAÇÃO DO RECHEIO APÓS ASSAMENTO.</li><li>• INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA FILTRADA, LEITE INTEGRAL, GORDURA VEGETAL NÃO HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, AÇÚCAR E SAL REFINADO IODADO.</li><li>• PREPARO REALIZADO COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA E MODELAGEM MANUAL OU SEMI-AUTOMÁTICA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, EMULSIFICANTES OU MELHORADORES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.2.2-COBERTURA/RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO GENEROSO E BEM DISTRIBUÍDO, COM CARNE BOVINA OU FRANGO DESFIADO, E SUPERFÍCIE PINCELADA COM OVO PARA GARANTIR BRILHO, COR DOURADA E LEVE CROCÂNCIA.</li><li>• INGREDIENTES DO RECHEIO/COBERTURA:</li><li>• ESFIRRA COM CARNE BOVINA: CARNE MOÍDA BOVINA MAGRA TIPO PATINHO OU FRALDINHA, FRESCA, SUCULENTO E COM BAIXO TEOR DE GORDURA.</li><li>• ESFIRRA COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO: PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, SUCULENTO E SEM OSSOS OU GORDURA EXCESSIVA.</li><li>• CEBOLA PICADA, TOMATE SEM SEMENTE, SAL REFINADO E OVO BATIDO PARA PINCELAMENTO DA MASSA.</li><li>• RECHEIO PREPARADO COM COZIMENTO CONTROLADO, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO E SEM UTILIZAÇÃO DE MOLHOS, CONSERVANTES OU ADITIVOS.</li></ul> <p><b>3.2.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: ESFIRRA PEQUENA, FORMATO UNIFORME, BORDAS DEFINIDAS, SUPERFÍCIE DOURADA E RECHEIO VISÍVEL E BEM DISTRIBUÍDO.</li><li>• COR: MASSA DOURADA E BRILHANTE, COM RECHEIO MARROM-AVERMELHADO E PRESENÇA VISÍVEL DE CEBOLA E TOMATE.</li><li>• ODORE E TEXTURA ESFIRRA CARNE BOVINA: AROMA DE MASSA ASSADA COM CARNE REFOGADA; MASSA MACIA E AERADA COM RECHEIO SUCULENTO.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



<ul style="list-style-type: none"><li>• ODOR E TEXTURA ESFIRRA CARNE DE PEITO DE FRANGO DESFIADO: AROMA DE MASSA ASSADA COM FRANGO REFOGADO; MASSA MACIA E AERADA COM RECHEIO ÚMIDO E BEM INTEGRADO.</li><li>• SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA, ELABORADO COM MASSA LEVE E AERADA, RECHEIO SUCULENTO DE CARNE BOVINA OU PEITO DE FRANGO DESFIADO, IDEAL PARA EVENTOS, COFFEE BREAKS E CONSUMO INDIVIDUAL.</li></ul> <p>3.3-SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA, ELABORADO COM MASSA LEVEDADA MACIA E AERADA, RECHEADO COM FRANGO DESFIADO, CATUPIRY E MOLHO DE TOMATE, IDEAL PARA EVENTOS, COFFEE BREAKS E CONSUMO INDIVIDUAL.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p>3.3.1-MASSA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA ARTESANAL LEVEDADA, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO TEXTURA MACIA, LEVE, ELÁSTICA E BOA SELAGEM DO RECHEIO.</li><li>• FORMULAÇÃO COM LEITE E FERMENTAÇÃO CONTROLADA PARA MAIOR MACIEZ, VOLUME E AROMA CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO.</li><li>• INGREDIENTES DA MASSA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA FILTRADA, GORDURA VEGETAL NÃO HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, AÇÚCAR, SAL E LEITE INTEGRAL.</li><li>• MASSA PREPARADA POR AMASSAMENTO E FERMENTAÇÃO CONTROLADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, EMULSIFICANTES, MELHORADORES OU ADITIVOS QUÍMICOS.</li></ul> <p>3.3.2-COBERTURA/RECHEIO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO CREMOSO E SUCULENTO DE FRANGO COM CATUPIRY, TOTALMENTE ENVOLVIDO PELA MASSA, GARANTINDO SABOR EQUILIBRADO E TEXTURA MACIA.</li><li>• COBERTURA COM PINCELAMENTO DE OVO PARA BRILHO, COR DOURADA E LEVE CROCÂNCIA.</li><li>• INGREDIENTES DO RECHEIO/COBERTURA: PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, CATUPIRY CREMOSO, MOLHO DE TOMATE E OVO BATIDO PARA PINCELAMENTO.</li><li>• RECHEIO HOMOGÊNEO, CREMOSO E COM COZIMENTO CONTROLADO, SEM CONSERVANTES, TEMPEROS ARTIFICIAIS OU ADITIVOS.</li></ul> <p>3.3.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• • APARÊNCIA: TROUXINHA PEQUENA E BEM SELADA, COM SUPERFÍCIE LISA, DOURADA E SEM VAZAMENTOS.</li><li>• • COR: EXTERIOR DOURADO E BRILHANTE, MASSA CLARA E RECHEIO CREMOSO COM LEVE TOM AVERMELHADO.</li><li>• • ODOR E TEXTURA: AROMA DE MASSA ASSADA COM FRANGO, CATUPIRY E MOLHO DE TOMATE; MASSA MACIA E LEVEMENTE CROCANTE, COM RECHEIO CREMOSO E SUCULENTO.</li><li>• • AUSÊNCIA DE ODORES, SABORES E IMPUREZAS ESTRANHAS.</li><li>• • CONTÉM GLÚTEN.</li></ul> <p>3.4-PESO LÍQUIDO DOS SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 25 GRAMAS (<math>\pm 1</math> G) POR UNIDADE.</li><li>• PESO CONTROLADO INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR PADRONIZAÇÃO, UNIFORMIDADE E RENDIMENTO POR BANDEJA.</li></ul> <p>3.5-CARACTERÍSTICAS DOS SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ASSADOS NO MOMENTO DO EVENTO EM FORNO ENTRE 180 °C E 200 °C POR APROXIMADAMENTE 12 A 15 MINUTOS, GARANTINDO MASSA DOURADA, CROCANTE E RECHEIO QUENTE E CREMOSO.</li><li>• PRONTOS PARA CONSUMO IMEDIATAMENTE APÓS O ASSAMENTO.</li><li>• NÃO CONTÉM CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES OU OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS.</li></ul> <p>3.6-INFORMAÇÃO DE ALERGENOS (DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DE TRIGO.</li><li>• CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OVO.</li><li>• PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.</li><li>• FABRICADO EM LINHA QUE PROCESSA LEITE E OVOS, RECOMENDANDO ATENÇÃO A PESSOAS ALÉRGICAS.</li></ul> <p>3.7-VALIDADE E TRANSPORTE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APÓS ASSADO, O CONSUMO DEVE SER PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA.</li><li>• TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA CONTROLADA.</li></ul> <p>3.8-OBSERVAÇÕES FINAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEGUINDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PADRÕES RIGOROSOS DE HIGIENE.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DESENVOLVIDA PARA GARANTIR QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E PADRONIZAÇÃO.</li><li>• ALTERAÇÕES NA FORMULAÇÃO OU PROCESSO DEVEM SER PREVIAMENTE APROVADAS PELO CLIENTE.</li><li>• ESPECIFICAÇÃO ATENDE AOS REQUISITOS SOLICITADOS.</li></ul> <p>4-REQUISITOS DE QUALIDADE PARA SALGADOS ASSADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• REQUISITOS BASEADOS EM BPF, RDC ANVISA Nº 216/2004, RDC Nº 724/2022 E IN Nº 161/2022, GARANTINDO SEGURANÇA, QUALIDADE SENSORIAL E PADRONIZAÇÃO DOS SALGADOS ASSADOS.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA




LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



<ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTOS ELABORADOS COM MASSA FERMENTADA, ASSADOS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PRONTOS PARA CONSUMO IMEDIATO OU CONSERVAÇÃO CONTROLADA.</li></ul> <p><b>4.1-REQUISITOS DE QUALIDADE DA MASSA PARA CADA TIPO DE SALGADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSAS ELABORADAS COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR E GORDURA VEGETAL, COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA, TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E SEM RACHADURAS.</li></ul> <p><b>4.1.1-MASSA PARA ENROLADINHO COM PRESUNTO E QUEIJO 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA MACIA, AERADA E HOMOGÊNEA, COM BOA ELASTICIDADE, FERMENTAÇÃO CONTROLADA E AUSÊNCIA DE GRUMOS, MANCHAS OU ODORES ANORMAIS.</li></ul> <p><b>4.1.2-MASSA PARA ESFIRRA COM CARNE BOVINA 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA MAIS FINA E MALEÁVEL, COM ESTRUTURA ADEQUADA PARA SUPORTAR RECHEIO ÚMIDO SEM ROMPIMENTO OU ENCHARCAMENTO.</li></ul> <p><b>4.1.3-MASSA PARA TROUXINHA COM CARNE DE FRANGO E CATUPIRY 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA FIRME E FLEXÍVEL, COM SELAGEM EFICIENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS, MANTENDO TEXTURA MACIA E PADRONIZADA.</li></ul> <p><b>4.2-REQUISITOS DE QUALIDADE DO RECHEIO E DA COBERTURA PARA CADA TIPO RECHEIO E COBERTURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, SUCULENTOS, BEM DISTRIBUÍDOS, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SEM ADITIVOS.</li></ul> <p><b>4.2.1-ENROLADINHO COM PRESUNTO E QUEIJO 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO EQUILIBRADO DE PRESUNTO E QUEIJO, COM COBERTURA DE OVO PARA BRILHO E COR DOURADA, SEM EXCESSO DE UMIDADE.</li></ul> <p><b>4.2.2-ESFIRRA COM CARNE BOVINA 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO DE CARNE BOVINA TEMPERADA, SUCULENTO E BEM COZIDO, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO OU RESSECAMENTO.</li></ul> <p><b>4.2.3-ESFIRRA COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO CREMOSO E ÚMIDO DE FRANGO DESFIADO, COM SABOR EQUILIBRADO E TEXTURA MACIA.</li></ul> <p><b>4.2.4-TROUXINHA COM CARNE DE FRANGO E CATUPIRY 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO CREMOSO DE FRANGO E CATUPIRY, TOTALMENTE CONTIDO NA MASSA, SEM VAZAMENTOS.</li></ul> <p><b>4.2.5-CRITÉRIOS COMUNS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIOS COZIDOS A TEMPERATURA SEGURA, COM INGREDIENTES CERTIFICADOS, SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>4.3-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SALGADOS DEVEM APRESENTAR APARÊNCIA PADRONIZADA, COR DOURADA, AROMA APETITOSO, SABOR EQUILIBRADO E TEXTURA MACIA E CROCANTE.</li></ul> <p><b>4.3.1-ENROLADINHO COM PRESUNTO E QUEIJO E TROUXINHA COM CARNE DE FRANGO E CATUPIRY 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTOS COM FORMATO UNIFORME, MASSA DOURADA E RECHEIO CREMOSO, SEM ACIDEZ, VAZAMENTOS OU SABORES ESTRANHOS.</li></ul> <p><b>4.3.2-ESFIRRA COM CARNE BOVINA E ESFIRRA COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO 25G:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESFIRRAS COM MASSA LEVE, RECHEIO ÚMIDO E SUCULENTO, BORDAS DEFINIDAS E SABOR CARACTERÍSTICO.</li></ul> <p><b>4.4-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS CRITÉRIOS DE FABRICAÇÃO TODOS OS TIPOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PROCESSOS DEVEM SEGUIR BPF E APPCC, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE, RASTREABILIDADE, ASSAMENTO ADEQUADO E REGISTROS OPERACIONAIS.</li></ul> <p><b>4.5-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS REQUISITOS FÍSICOS E PESO LÍQUIDO TODOS OS TIPOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO NOMINAL DE 25G COM TOLERÂNCIA DE <math>\pm 2</math>G, DIMENSÕES PADRONIZADAS, AUSÊNCIA DE DEFORMAÇÕES E EMBALAGEM IDENTIFICADA.</li></ul> <p><b>4.6-REQUISITOS DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICOS E DE SEGURANÇA (CONFORME RDC 724/2022 E IN 161/2022):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTOS DEVEM ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS PARA SALMONELLA, E. COLI, ESTAFILOCOCOS, BACILLUS CEREUS E LISTERIA, COM CONTROLE DE TEMPERATURA E ANÁLISES LABORATORIAIS PERIÓDICAS.</li></ul> <p><b>4.7-REQUISITOS DE QUALIDADE DE CONSUMO DOS SALGADOS ASSADOS NA HORA DO EVENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SALGADOS DEVEM SER SERVIDOS QUENTES, CROCANTES E FRESCOS, MANTIDOS ACIMA DE 60°C E CONSUMIDOS PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 A 3 HORAS APÓS O ASSAMENTO.</li></ul> <p><b>4.8-REQUISITOS DE QUALIDADE DOS CRITÉRIOS PARA REJEIÇÕES PARA CADA TIPO DE SALGADO REJEIÇÃO GERAL (QUALQUER TIPO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PESO IRREGULAR, APARÊNCIA DEFEITUOSA, ODOR OU SABOR ALTERADO, MASSA CRUA OU SECA, CONTAMINAÇÃO, VAZAMENTOS OU RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS FORA DO PADRÃO.</li></ul> <p><b>4.8.1-ESPECÍFICOS POR TIPO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ENROLADINHO: RECHEIO SECO OU ENROLAMENTO SOLTO.</li><li>• ESFIRRAS: RECHEIO ESCORRENDO, RESSECADO OU BORDAS QUEBRADAS.</li><li>• TROUXINHA: ABERTURA DA SELAGEM OU VAZAMENTO DE CATUPIRY.</li></ul> <p><b>4.9-ESTES REQUISITOS GARANTEM SEGURANÇA, QUALIDADE SENSORIAL E CONSISTÊNCIA PARA USO EM EVENTOS. RECOMENDA-SE IMPLEMENTAR SISTEMA DE CONTROLE DE QUALIDADE (ANÁLISES, AUDITORIAS INTERNAS) E TREINAMENTO CONTÍNUO DE EQUIPE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O CUMPRIMENTO DESTES REQUISITOS GARANTE PADRONIZAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE SENSORIAL E CONFIABILIDADE DOS SALGADOS SERVIDOS EM</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

	<p><b>EVENTOS.</b></p> <p><b>5-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS PARA SALGADOS ASSADOS: (ENROLADINHO COM PRESUNTO E QUEIJO 25G, ESFIRRA COM CARNE BOVINA 25G, ESFIRRA COM CARNE DE FRANGO 25G, TROUXINHA COM CARNE DE FRANGO COM CATUPIRY 25G):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAS APLICADAS À PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, ROTULAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DOS SALGADOS ASSADOS, CONFORME EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL.</li> </ul> <p><b>5.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E SEGURANÇA DOS SALGADOS ASSADOS.</li> </ul> <p><b>5.1.1-NORMAS PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>RDC Nº 216/2004: BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO, PREPARO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS.</li> <li>RDC Nº 275/2002: EXIGE POPS, CONTROLE HIGIÊNICO, TEMPERATURA E MANEJO OPERACIONAL.</li> <li>RDC Nº 724/2022 E RDC Nº 12/2001: DEFINEM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS OBRIGATÓRIOS.</li> <li>RDC Nº 263/2005: REGULAMENTA FARINHAS E PRODUTOS DE CEREAIS.</li> <li>RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 727/2022: EXIGEM ROTULAGEM NUTRICIONAL E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS.</li> </ul> <p><b>5.1.2-ALVARÁ E DOCUMENTAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EXIGÊNCIA DE ALVARÁ SANITÁRIO, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E REGISTROS DE MONITORAMENTO OPERACIONAL.</li> </ul> <p><b>5.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>OBRIGATORIAS PARA GARANTIR HIGIENE, SEGURANÇA E QUALIDADE DOS SALGADOS.</li> <li>INCLUEM CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENIZAÇÃO, RASTREABILIDADE, TRANSPORTE REFRIGERADO E CONTROLE DE PRAGAS.</li> <li>MONITORAMENTO REALIZADO PELO SISTEMA APPCC, COM REGISTROS E AUDITORIAS INTERNAS.</li> </ul> <p><b>5.3-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ABNT NBR 15635:2015 COMPLEMENTA AS BOAS PRÁTICAS DA ANVISA.</li> <li>ESTABELECE CONTROLES OPERACIONAIS, MONITORAMENTO, AÇÕES CORRETIVAS E PADRÕES DE INSTALAÇÃO PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li> <li>PERMITE CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE TÉCNICA.</li> </ul> <p><b>5.4-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>REGULAMENTA A DECLARAÇÃO E CONTROLE DO PESO DOS PRODUTOS.</li> <li>PORTARIA Nº 249/2021: EXIGE INDICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO NAS EMBALAGENS.</li> <li>PORTARIA Nº 563/2023: EXIGE BALANÇAS CALIBRADAS E CONTROLE DE PESAGEM.</li> <li>PESO NOMINAL CONTROLADO EM 25 G (±1 G).</li> </ul> <p><b>5.5-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ISO 22000:2018 APLICADA À GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.</li> <li>INTEGRA BPF, APPCC, GESTÃO DE RISCOS E MELHORIA CONTÍNUA.</li> <li>POSSIBILITA CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL E INTEGRAÇÃO COM ISO 9001.</li> </ul> <p><b>5.6-MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EXIGE QUE CARNES BOVINAS E DE FRANGO UTILIZADAS NOS RECHEIOS POSSUAM INSPEÇÃO SIF OU EQUIVALENTE.</li> <li>DETERMINA RASTREABILIDADE, CONTROLE SANITÁRIO E CONFORMIDADE DAS MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL.</li> <li>O PRODUTO FINAL ASSADO PERMANECE SOB FISCALIZAÇÃO DA ANVISA.</li> </ul> <p><b>5.7-OBSERVAÇÃO FINAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TODAS AS NORMAS DEVEM SER ATENDIDAS CONJUNTAMENTE PARA GARANTIR SEGURANÇA, QUALIDADE E CONFORMIDADE LEGAL DOS SALGADOS ASSADOS.</li> <li>ALTERAÇÕES DE PROCESSOS OU FORMULAÇÕES DEVEM SER COMUNICADAS À AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE.</li> </ul>		
21	<p>SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO, COXINHA, KIBE, PASTEL E RISÓLES TRADICIONAL PESANDO ENTRE 25 A 30 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.015 CÓDIGO REDUZIDO: 4670</p> <p>1-O TIPO DO SALGADO FRITO SERÁ DEFINIDO PELO SETOR SOLICITANTE E DEVERÁ CONSTAR NO PEDIDO.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>BOLINHA DE QUEIJO</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>COXINHA COM CARNE BOVINA</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>COXINHA COM PEITO DE FRANGO DESFIADO</b></p> </div> </div>	CENTO	1020

# TERMO DE REFERÊNCIA

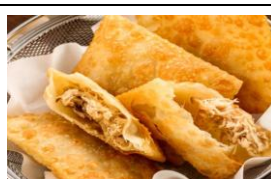
LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



KIBE



PASTEL COM CARNE BOVINA



PASTEL COM PEITO DE FRANGO DESFIADO



RISÓLIS COM CARNE BOVINA



RISÓLIS COM PEITO DE FRANGO DESFIADO



RISÓLIS COM PRESUNTO E MUSSARELLA

## 2- EMBALAGEM:

- TIPO: CAIXA COLETIVA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.
- CAPACIDADE: ATÉ 100 UNIDADES.
- FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO.

## 2.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:

- MATERIAL: PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA ( $\geq 200$  G/M<sup>2</sup>), 100% REICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.
- DIMENSÕES: 42 x 42 x 5,5 CM ( $\pm 0,5$  CM), ADEQUADAS AO ARRANJO DOS SALGADOS.
- ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTES À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS.
- FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM FITA ADESIVA.
- INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).
- FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.
- ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO.

## 2.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E RECHEIO.
- EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.
- SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).
- HIGIÊNICA, RESISTENTE E ADEQUADA PARA EVENTOS.

## 2.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:

- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO, COXINHA, KIBE, PASTEL E RISÓLES TRADICIONAL).
- DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.
- QUALIDADE: SEM ODORES OU IMPUREZAS.
- ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”
- INSTRUÇÃO: “CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS APÓS AQUECIMENTO. NÃO REAQUECER MAIS DE UMA VEZ.”

## 2.4-DESEMPENHO:

- PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.
- GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA AQUECIMENTO/CONSUMO.
- CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).

## 3-DESCRIPTIVO TÉCNICO DOS SALGADOS FRITOS:

### 3.1-SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO.

- CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.

#### 3.1.1-INGREDIENTES:

##### 3.1.1.1-MASSA:

- MASSA ELABORADA COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE PARA GARANTIR MACIEZ, ESTRUTURA E SABOR EQUILIBRADO.
- FARINHA DE TRIGO TIPO 1 COM ALTO TEOR DE GLÚTEN, LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, SAL IODADO E MARGARINA VEGETAL DE BOA QUALIDADE.
- MASSA HOMOGÊNEA, ELÁSTICA, CREME-CLARA, SUAVE E LEVEMENTE ÚMIDA, ADEQUADA PARA MODELAGEM E FRITURA SEM RACHADURAS.

##### 3.1.1.2-COBERTURA E RECHEIO:

- RECHEIO COM MUSSARELA E PRESUNTO DE BOA QUALIDADE, PICADOS EM PEQUENOS CUBOS PARA DISTRIBUIÇÃO E DERRETIMENTO UNIFORME.
- COBERTURA COM OVO BATIDO E FARINHA DE ROSCA FINA PARA FORMAR CROSTA CROCANTE E DOURADA.
- O RECHEIO É ENVOLVIDO PELA MASSA E EMPANADO PARA GARANTIR CROCÂNCIA EXTERNA

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



<p>E INTERIOR CREMOSO.</p> <p><b>3.1.1.3-OS REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODOS OS INGREDIENTES DEVEM POSSUIR CONTROLE DE QUALIDADE E ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li><li>• AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES, SALMONELLA, EXCESSO DE BORES, LEVEDURAS E COLIFORMES.</li></ul> <p><b>3.1.2-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: BOLINHAS ARREDONDADAS, UNIFORMES E DOURADAS, SEM MANCHAS OU DEFEITOS.</li><li>• COR: CROSTA DOURADA E INTERIOR CREME-CLARO COM QUEIJO E PRESUNTO VISÍVEIS.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE FRITURA FRESCA, QUEIJO DERRETIDO E LEVE DEFUMADO DO PRESUNTO.</li><li>• TEXTURA: CROSTA CROCANTE E INTERIOR MACIO, CREMOSO E ÚMIDO.</li></ul> <p><b>3.1.3-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO ESFÉRICO COM DIÂMETRO APROXIMADO ENTRE 3,0 E 3,5 CM.</li></ul> <p><b>3.1.4-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO NOMINAL DE 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE <math>\pm 1,5</math> G, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS.</li></ul> <p><b>3.2-SALGADO TIPO COXINHA FRITA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA SUCULENTA, MASSA MACIA E CROSTA CROCANTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.2.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.2.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, SAL E MANTEIGA, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA, ELÁSTICA, HOMOGÊNEA E DE COR CREME-CLARA.</li><li>• FARINHA COM ALTO TEOR DE GLÚTEN PARA ESTRUTURA E MODELAGEM ADEQUADA.</li><li>• LEITE E MANTEIGA PROPORCIONAM CREMOSIDADE, LEVEZA E MENOR ABSORÇÃO DE ÓLEO NA FRITURA.</li></ul> <p><b>3.2.1.2-COBERTURA E RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA REFOGADA COM CEBOLA, ALHO, SALSINHA, CEBOLINHA, TOMATE E ORÉGANO, GARANTINDO SABOR SUCULENTO E EQUILIBRADO.</li><li>• COBERTURA COM OVO BATIDO E FARINHA DE ROSCA FINA, FORMANDO CROSTA DOURADA E CROCANTE.</li><li>• PRODUTO MODELADO NO FORMATO TRADICIONAL DE COXINHA, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS.</li></ul> <p><b>3.2.2-OS REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODAS AS MATÉRIAS-PRIMAS DEVEM POSSUIR CONTROLE DE QUALIDADE E ATENDER À LEGISLAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA VIGENTE.</li><li>• CARNE BOVINA COM ORIGEM RASTREÁVEL, BAIXO TEOR DE GORDURA E AUSÊNCIA DE CONSERVANTES.</li></ul> <p><b>3.2.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO EM GOTA, SUPERFÍCIE DOURADA, CROCANTE E UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES OU RECHEIO EXPOSTO.</li><li>• COR: CROSTA DOURADA INTENSA, MASSA CREME-CLARA E RECHEIO MARROM-AVERMELHADO COM PONTOS VERDES E VERMELHOS DOS TEMPEROS.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE SALGADO FRITO FRESCO COM NOTAS DE CARNE REFOGADA, ALHO, CEBOLA E ERVAS.</li><li>• TEXTURA: CROSTA CROCANTE, MASSA MACIA E RECHEIO ÚMIDO, SUCULENTO E BEM INTEGRADO.</li></ul> <p><b>3.2.4-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO TRADICIONAL EM GOTA, COM APROXIMADAMENTE 4,5 A 5,5 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA.</li></ul> <p><b>3.3-SALGADO TIPO COXINHA FRITA COM RECHEIO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, MASSA MACIA E CROSTA CROCANTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.3.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.3.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, SAL E MANTEIGA, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA, ELÁSTICA, HOMOGÊNEA E DE COR CREME-CLARA.</li><li>• FARINHA COM ALTO TEOR DE GLÚTEN PARA ESTRUTURA E MODELAGEM ADEQUADA.</li><li>• LEITE E MANTEIGA PROPORCIONAM CREMOSIDADE, LEVEZA E MENOR ABSORÇÃO DE ÓLEO NA FRITURA.</li></ul> <p><b>3.3.1.2-COBERTURA E RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO DE PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, TEMPERADO COM ORÉGANO, GARANTINDO SABOR SUAVE, SUCULENTO E EQUILIBRADO.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• COBERTURA COM OVO BATIDO E FARINHA DE ROSCA FINA, FORMANDO CROSTA DOURADA E CROCANTE.</li><li>• PRODUTO MODELADO NO FORMATO TRADICIONAL DE COXINHA, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS.</li></ul> <p><b>3.3.2-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODAS AS MATÉRIAS-PRIMAS DEVEM POSSUIR CONTROLE DE QUALIDADE E ATENDER À LEGISLAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA VIGENTE.</li><li>• O PEITO DE FRANGO DEVE SER DE ORIGEM RASTREÁVEL, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM CONSERVANTES E DESFIADO EM FIOS FINOS E UNIFORMES.</li></ul> <p><b>3.3.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: COXINHAS EM FORMATO TRADICIONAL DE GOTA, SUPERFÍCIE DOURADA, CROCANTE E UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES OU RECHEIO EXPOSTO.</li><li>• COR: CROSTA DOURADA INTENSA, MASSA CREME-CLARA E RECHEIO EM TONS CLAROS COM PONTOS VERDES DO ORÉGANO.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE SALGADO FRITO FRESCO, COM NOTAS DE FRANGO SUCULENTO, ORÉGANO E LEVE TOQUE AMANTEIGADO.</li><li>• TEXTURA: CROSTA CROCANTE, MASSA MACIA E RECHEIO ÚMIDO, FIBROSO E SUCULENTO.</li></ul> <p><b>3.3.4-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO EM GOTA TRADICIONAL, COM APROXIMADAMENTE 4,5 A 5,5 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA.</li></ul> <p><b>3.3.5-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO PADRÃO DE 25 G POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 1,5</math> G, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.</li></ul> <p><b>3.4-SALGADO FRITO TIPO KIBE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.4.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.4.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM TRIGO PARA KIBE, CARNE BOVINA MAGRA, CEBOLA, ALHO, HORTELÃ, TOMATE, ORÉGANO E SAL, GARANTINDO TEXTURA CROCANTE EXTERNA, INTERIOR SUCULENTO E SABOR TÍPICO DO KIBE.</li><li>• TRIGO PARA KIBE DE ALTA QUALIDADE HIDRATADO ADEQUADAMENTE PARA PROPORCIONAR TEXTURA GRANULADA E BOA LIGA.</li><li>• CARNE BOVINA MAGRA MOÍDA DUAS VEZES, COM TEOR DE GORDURA CONTROLADO E ORIGEM RASTREÁVEL.</li><li>• MASSA HOMOGÊNEA, FIRME PARA MODELAGEM, COM GRÃOS VISÍVEIS E AROMA CARACTERÍSTICO DE HORTELÃ, ALHO E CEBOLA.</li></ul> <p><b>3.4.2-CARACTERÍSTICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• KIBE FRITO TRADICIONAL, SEM RECHEIO INTERNO E SEM COBERTURA EXTERNA.</li><li>• PRODUTO COMPOSTO INTEGRALMENTE PELA MASSA DE KIBE, MOLDADO E FRITO DIRETAMENTE, PRESERVANDO SABOR, SUCULÊNCIA E CROCÂNCIA NATURAL.</li></ul> <p><b>3.4.3-OS REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INGREDIENTES DEVEM POSSUIR LAUDOS E ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS E DE CONTAMINANTES EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO.</li><li>• CARNE BOVINA COM ORIGEM RASTREÁVEL, BAIXO TEOR DE GORDURA E SEM CONSERVANTES.</li><li>• TRIGO PARA KIBE DEVE SER LIMPO, FINO E COM ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO.</li></ul> <p><b>3.4.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO TRADICIONAL EM TORPEDO, BEM MODELADO, COM SUPERFÍCIE GRANULADA E COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME.</li><li>• COR: EXTERIOR DOURADO INTENSO E INTERIOR ROSADO-CLARO COM GRÃOS DE TRIGO E PONTOS VERDES DE HORTELÃ.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE KIBE FRITO, COM NOTAS DE CARNE, HORTELÃ, CEBOLA, ALHO E ORÉGANO, SEM ODORE DE ÓLEO RANÇOSO.</li><li>• TEXTURA: CROSTA CROCANTE E INTERIOR MACIO, SUCULENTO E LEVEMENTE GRANULADO.</li></ul> <p><b>3.4.5-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO EM TORPEDO ALONGADO, COM APROXIMADAMENTE 4,5 A 5,5 CM DE COMPRIMENTO E 2,0 A 2,5 CM DE DIÂMETRO.</li></ul> <p><b>3.4.6-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• TOLERÂNCIA PERMITIDA DE <math>\pm 1,5</math> G, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS.</li></ul> <p><b>3.5-SALGADO FRITO TIPO PASTEL COM CARNE BOVINA MOÍDA COM 25 GRAMAS.</b></p> <p><b>SALGADO FRITO TIPO KIBE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.5.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.5.1.1-MASSA:</b></p>		
--	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, MARGARINA VEGETAL E SAL, GARANTINDO TEXTURA CROCANTE, LEVE E SABOR NEUTRO.</li><li>• FARINHA DE ALTO TEOR DE GLÚTEN PARA MAIOR ELASTICIDADE E FORMAÇÃO DE BOLHAS DURANTE A FRITURA.</li><li>• MASSA HOMOGÊNEA, FINA, ELÁSTICA E DESCANSADA SOB REFRIGERAÇÃO PARA MELHOR HIDRATAÇÃO E CROCÂNCIA.</li></ul> <p><b>3.5.1.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO PREPARADO COM CARNE BOVINA MAGRA MOÍDA, CEBOLA, ALHO, SALSINHA, CEBOLINHA, PIMENTA-DO-REINO, SAL E ÓLEO DE SOJA.</li><li>• CARNE BOVINA COM BAIXO TEOR DE GORDURA, MOÍDA DUAS VEZES PARA TEXTURA FINA E HOMOGÊNEA.</li><li>• RECHEIO REFOGADO LENTAMENTE PARA PRESERVAR SUCULÊNCIA E SABOR NATURAL, SEM UTILIZAÇÃO DE REALÇADORES ARTIFICIAIS.</li><li>• PROPORÇÃO DE APROXIMADAMENTE 60-65% DE CARNE NO RECHEIO FINAL.</li></ul> <p><b>3.5.2-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• PRODUÇÃO REALIZADA CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PADRÕES RIGOROSOS DE HIGIENE.</li><li>• PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO COMO PETISCO OU LANCHE EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 25 G.</li></ul> <p><b>3.5.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: PASTEL COM FORMATO RETANGULAR OU SEMI-LUNAR, BORDAS BEM SELADAS E SUPERFÍCIE COM BOLHAS DOURADAS CARACTERÍSTICAS.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME E BRILHANTE, SEM ÁREAS ESCURAS OU PÁLIDAS.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA FRITA E CARNE BOVINA REFOGADA COM TEMPEROS NATURAIS, SEM ODORE DE RANÇO.</li><li>• TEXTURA: MASSA CROCANTE E LEVE, COM RECHEIO SUCULENTO, MACIO E HOMOGÊNEO.</li></ul> <p><b>3.5.4-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• COMPRIMENTO APROXIMADO DE 7,0 CM A 8,0 CM, LARGURA DE 4,0 CM A 5,0 CM E ESPESSURA MÉDIA DE 1,2 CM APÓS FRITURA.</li></ul> <p><b>3.5.5-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G, TOTALIZANDO ENTRE 23 G E 27 G POR UNIDADE, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.6-SALGADO FRITO TIPO PASTEL COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.6.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.6.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, MARGARINA VEGETAL E SAL, GARANTINDO TEXTURA CROCANTE, LEVE E SABOR NEUTRO.</li><li>• FARINHA COM ALTO TEOR DE GLÚTEN PARA MAIOR ELASTICIDADE, CROCÂNCIA E FORMAÇÃO DE BOLHAS DURANTE A FRITURA.</li><li>• MASSA HOMOGÊNEA, FINA, ELÁSTICA E DESCANSADA SOB REFRIGERAÇÃO PARA HIDRATAÇÃO COMPLETA DO GLÚTEN.</li></ul> <p><b>3.6.1.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO PREPARADO COM PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, CEBOLA, ALHO, SALSINHA, CEBOLINHA, PIMENTA-DO-REINO, SAL E ÓLEO DE SOJA.</li><li>• PEITO DE FRANGO SEM PELE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, DESFIADO EM FIBRAS FINAS E SEM CONSERVANTES.</li><li>• RECHEIO REFOGADO LENTAMENTE PARA PRESERVAR SUCULÊNCIA, SABOR NATURAL E TEXTURA MACIA.</li><li>• PROPORÇÃO APROXIMADA DE 60-65% DE FRANGO NO RECHEIO FINAL.</li></ul> <p><b>3.6.2-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS.</li><li>• PRODUÇÃO REALIZADA CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PADRÕES RIGOROSOS DE HIGIENE.</li><li>• PRODUTO INDICADO PARA CONSUMO COMO PETISCO OU LANCHE EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 25 G.</li></ul> <p><b>3.6.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: PASTEL COM FORMATO RETANGULAR OU SEMI-LUNAR, BORDAS BEM SELADAS E SUPERFÍCIE COM BOLHAS DOURADAS CARACTERÍSTICAS.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME E BRILHANTE, SEM ÁREAS ESCURAS OU PÁLIDAS.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA FRITA E FRANGO REFOGADO COM TEMPEROS NATURAIS, SEM ODORE DE RANÇO.</li><li>• TEXTURA: MASSA CROCANTE E LEVE, COM RECHEIO SUCULENTO, MACIO E FIBROSO, SEM RESSECAMENTO.</li></ul> <p><b>3.6.4-DIMENSÕES:</b></p>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• COMPRIMENTO APROXIMADO DE 7,0 CM A 8,0 CM, LARGURA DE 4,0 CM A 5,0 CM E ESPESSURA MÉDIA DE 1,2 CM APÓS FRITURA.</li></ul> <p><b>3.6.5-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G, TOTALIZANDO ENTRE 23 G E 27 G POR UNIDADE, CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</li></ul> <p><b>3.7-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM CARNE BOVINA MOÍDA.</b></p> <p><b>3.7.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RISÓLES ELABORADO COM MASSA CROCANTE E RECHEIO DE CARNE BOVINA MAGRA, UTILIZANDO INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE E PROCESSOS CONTROLADOS PARA GARANTIR SABOR, SUCULÊNCIA E PADRÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.7.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL, LEITE INTEGRAL, MANTEIGA SEM SAL E SAL IODADO, RESULTANDO EM TEXTURA FINA, ELÁSTICA, LEVE E CROCANTE APÓS FRITURA.</li><li>• PREPARADA COM DESCANSO REFRIGERADO PARA HIDRATAÇÃO DO GLÚTEN E MELHOR CROCÂNCIA.</li></ul> <p><b>3.7.1.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO À BASE DE CARNE BOVINA MAGRA MOÍDA DUAS VEZES, OVOS, FARINHA DE ROSCA, ORÉGANO, CEBOLA, ALHO E TEMPEROS NATURAIS.</li><li>• PREPARADO POR REFOGA CONTROLADA, GARANTINDO TEXTURA COESA, ÚMIDA, SABOR MARCANTE E ALTO RENDIMENTO PROTEICO.</li></ul> <p><b>3.7.2-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS, EM CONFORMIDADE COM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PADRÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS.</li><li>• INDICADO PARA CONSUMO COMO PETISCO OU LANCHE EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 25 G.</li></ul> <p><b>3.7.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: RISÓLES SEMI-LUNAR OU OVAL, COM BORDAS BEM SELADAS E SUPERFÍCIE DOURADA E UNIFORME.</li><li>• COR: DOURADO BRILHANTE SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS PÁLIDAS.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA FRITA E CARNE BOVINA TEMPERADA COM ORÉGANO E TEMPEROS NATURAIS, SEM ODORE DE RANÇO.</li><li>• TEXTURA: MASSA CROCANTE E LEVE, COM RECHEIO MACIO, SUCULENTO E COESO.</li></ul> <p><b>3.7.4-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO SEMI-LUNAR OU OVAL, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 7,0 CM A 8,0 CM, LARGURA DE 4,0 CM A 5,0 CM E ESPESSURA MÉDIA DE 1,2 CM.</li></ul> <p><b>3.7.5-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 GRAMAS POR UNIDADE.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G, TOTALIZANDO ENTRE 23 G E 27 G POR UNIDADE.</li></ul> <p><b>3.8-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.8.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RISÓLES ELABORADO COM MASSA CROCANTE E RECHEIO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.8.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, MANTEIGA SEM SAL E SAL IODADO, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA, LEVE, ELÁSTICA E CROCANTE APÓS FRITURA.</li><li>• PREPARADA PELO MÉTODO CLÁSSICO DE COZIMENTO, GARANTINDO MASSA HOMOGÊNEA, SELAGEM EFICIENTE E BAIXA ABSORÇÃO DE ÓLEO.</li></ul> <p><b>3.8.1.2-RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO À BASE DE PEITO DE FRANGO DESFIADO E ORÉGANO, PREPARADO COM FRANGO FRESCO, SUCULENTO E TEMPERADO DE FORMA EQUILIBRADA.</li><li>• EMPANAMENTO COM OVOS, FARINHA DE ROSCA FINA E ORÉGANO, FORMANDO COBERTURA CROCANTE, DOURADA E UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.8.3-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TODAS AS MATÉRIAS-PRIMAS DEVEM POSSUIR CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM, VALIDADE VIGENTE E LAUDOS DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES.</li><li>• PRODUTO FABRICADO EM CONFORMIDADE COM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>3.8.4-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: RISÓLES EM FORMATO DE MEIA-LUA, COM SUPERFÍCIE CROCANTE, DOURADA E BORDAS BEM SELADAS.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME E BRILHANTE, SEM EXCESSO DE ESCURECIMENTO.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA FRITA, FRANGO TEMPERADO COM ORÉGANO E LEVE NOTA DE MANTEIGA, SEM ODORE DE RANÇO.</li><li>• TEXTURA: COBERTURA CROCANTE E QUEBRADIÇA, MASSA MACIA E RECHEIO ÚMIDO, FIBROSO E SUCULENTO.</li></ul> <p><b>3.8.5-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO PADRÃO DE RISÓLES, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 6,5 CM A 7,5 CM,</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<p>LARGURA MÁXIMA DE 4,0 CM E ESPESSURA MÉDIA DE 1,8 CM A 2,2 CM.</p> <p><b>3.8.6-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 G POR UNIDADE APÓS FRITURA.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G, TOTALIZANDO ENTRE 23 G E 27 G POR UNIDADE.</li></ul> <p><b>3.9-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM PRESUNTO E MUSSARELAS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA UNIDADE POSSUI PESO APROXIMADO DE 25 GRAMAS, COM FORMATO FECHADO E ASSAMENTO QUE GARANTE SABOR, MACIEZ E APRESENTAÇÃO UNIFORME.</li></ul> <p><b>3.9.1-INGREDIENTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RISÓLES ELABORADO COM MASSA CROCANTE E RECHEIO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS.</li></ul> <p><b>3.9.1.1-MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE INTEGRAL, SAL IODADO E MANTEIGA EXTRA-CREME, GARANTINDO TEXTURA MACIA, LEVE E CROCANTE APÓS FRITURA.</li><li>• MASSA HOMOGÊNEA, LISA, MALEÁVEL E SEM GRUMOS, PREPARADA PELO MÉTODO CLÁSSICO DE COZIMENTO, COM COR CREME-CLARA E DOURAMENTO UNIFORME.</li><li>• ESTRUTURA DESENVOLVIDA PARA NÃO ABSORVER EXCESSO DE ÓLEO E MANTER O RECHEIO SELADO.</li></ul> <p><b>3.9.1.2-COBERTURA E RECHEIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RECHEIO INTERNO COM MUSSARELA PICADA, PRESUNTO PICADO E ORÉGANO, PROPORCIONANDO CREMOSIDADE, SABOR SUAVE E DERRETIMENTO UNIFORME.</li><li>• COBERTURA EXTERNA COM OVOS BATIDOS, FARINHA DE ROSCA FINA E ORÉGANO, FORMANDO CAMADA CROCANTE E DOURADA.</li><li>• EMPANAMENTO REALIZADO PARA GARANTIR ADERÊNCIA, CROCÂNCIA E SELAGEM DO RECHEIO DURANTE A FRITURA.</li></ul> <p><b>3.9.2-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE ABRANGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM, VALIDADE VIGENTE E LAUDOS DE AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES.</li><li>• PRODUTO FABRICADO SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS, SEGUINDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.</li></ul> <p><b>3.9.3-ASPECTOS SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: RISÓLES EM FORMATO DE MEIA-LUA, BEM SELADO, COM SUPERFÍCIE CROCANTE E SEM VAZAMENTO DE RECHEIO.</li><li>• COR: DOURADO UNIFORME EXTERNAMENTE, COM MUSSARELA BRANCA-CREMOSA E PRESUNTO ROSADO NO INTERIOR.</li><li>• ODORE: AROMA CARACTERÍSTICO DE MASSA FRITA, QUEIJO DERRETIDO, PRESUNTO E ORÉGANO, SEM ODORE DE RANÇO.</li><li>• TEXTURA: COBERTURA CROCANTE, MASSA MACIA E RECHEIO CREMOSO, SUCULENTO E BEM DISTRIBUÍDO.</li></ul> <p><b>3.9.4-DIMENSÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FORMATO PADRÃO DE RISÓLES, COM COMPRIMENTO DE 6,5 CM A 7,5 CM, LARGURA DE ATÉ 4,0 CM E ESPESSURA MÉDIA DE 1,8 CM A 2,2 CM.</li></ul> <p><b>3.9.5-PESO LÍQUIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 G POR UNIDADE.</li><li>• VARIAÇÃO PERMITIDA DE <math>\pm 2</math> G, TOTALIZANDO ENTRE 23 G E 27 G POR UNIDADE, CONFORME CONTROLE DE QUALIDADE.</li></ul> <p><b>4-REQUISITOS DE QUALIDADE SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OS REQUISITOS SENSORIAIS DEVEM SER AVALIADOS POR EQUIPE TREINADA, PELO MÉTODO DESCRITIVO QUANTITATIVO (DQ), COM APROVAÇÃO OBRIGATÓRIA EM 100% DAS AMOSTRAS DO LOTE.</li></ul> <p><b>4.1-SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO COM 25 GRAMAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO ESFÉRICO OU LEVEMENTE OVALADO, SUPERFÍCIE UNIFORME, SEM RACHADURAS OU EXCESSO DE ÓLEO.</li><li>• COR, COLORAÇÃO OU APARÊNCIA: DOURADO INTENSO E UNIFORME EXTERNAMENTE; INTERIOR CREME-CLARO COM MUSSARELA E PRESUNTO VISÍVEIS E HOMOGÊNEOS.</li><li>• ODORE: AROMA DE QUEIJO DERRETIDO, PRESUNTO E MASSA FRITA, SEM ODORE DE RANÇO OU MOFO.</li><li>• TEXTURA DA MASSA: MASSA MACIA E AERADA, COM CROSTA CROCANTE E QUEBRADIÇA.</li><li>• TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO CREMOSO, ÚMIDO E DERRETIDO, COM PRESUNTO SUCULENTO E SEM SEPARAÇÃO DE GORDURA.</li><li>• SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE MUSSARELA, PRESUNTO E MASSA, SEM EXCESSO DE SAL OU GOSTO DE ÓLEO.</li><li>• O LOTE SOMENTE SERÁ APROVADO COM ATENDIMENTO TOTAL DOS REQUISITOS SENSORIAIS, SENDO CLASSIFICADO COMO "PREMIUM" COM 95% OU MAIS DE APROVAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.2-SALGADO FRITO TIPO COXINHA COM CARNE BOVINA COM 25 GRAMAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO TRADICIONAL EM GOTA, BEM MODELADO, COM CROSTA UNIFORME E SEM RECHEIO EXPOSTO.</li><li>• COR, COLORAÇÃO OU APARÊNCIA: DOURADO UNIFORME EXTERNAMENTE; INTERIOR CREME-CLARO COM RECHEIO MARROM-AVERMELHADO E ERVAS VISÍVEIS.</li><li>• ODORE: AROMA DE CARNE BOVINA REFOGADA, CEBOLA, ALHO, TOMATE E ORÉGANO, SEM ODORE ESTRANHO.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



- TEXTURA DA MASSA: MASSA MACIA, LEVE E AERADA, COM CROSTA CROCANTE.
  - TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO SUCULENTO, ÚMIDO E HOMOGÊNEO, COM CARNE MACIA E SEM GRUMOS.
  - SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE CARNE BOVINA E TEMPEROS NATURAIS, SEM EXCESSO DE SAL OU SABOR DE ÓLEO.
  - O LOTE SOMENTE SERÁ APROVADO COM ATENDIMENTO TOTAL DOS REQUISITOS SENSORIAIS, SENDO CLASSIFICADO COMO “PREMIUM” COM 95% OU MAIS DE APROVAÇÃO.
- 4.3-SALGADO FRITO TIPO COXINHA COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO COM 25 GRAMAS:**
- APARÊNCIA: FORMATO CLÁSSICO EM GOTA, SUPERFÍCIE UNIFORME E SEM RACHADURAS OU RECHEIO EXPOSTO.
  - COR, COLORAÇÃO OU APARÊNCIA: DOURADO INTENSO EXTERNAMENTE; INTERIOR CREME-CLARO COM FRANGO DESFIADO E PONTOS DE ORÉGANO.
  - ODORE: AROMA DE FRANGO SUCULENTO, ORÉGANO E MASSA FRITA, SEM ODORE DE RANÇO.
  - TEXTURA DA MASSA: MASSA MACIA, LEVE E AERADA, COM CROSTA CROCANTE.
  - TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO ÚMIDO, SUCULENTO E FIBROSO, COM FRANGO DESFIADO MACIO.
  - SABOR: SABOR HARMONIOSO DE FRANGO E ORÉGANO, COM SALINIDADE EQUILIBRADA E SEM GOSTO RESIDUAL DE ÓLEO.
  - O LOTE SOMENTE SERÁ APROVADO COM ATENDIMENTO TOTAL DOS REQUISITOS SENSORIAIS, SENDO CLASSIFICADO COMO “PREMIUM” COM 95% OU MAIS DE APROVAÇÃO.
- 4.4-SALGADO FRITO TIPO KIBE COM 25 GRAMAS:**
- APARÊNCIA: FORMATO EM TORPEDO ALONGADO, SUPERFÍCIE GRANULADA E UNIFORME, SEM RACHADURAS OU QUEBRAS.
  - COR, COLORAÇÃO OU APARÊNCIA: DOURADO UNIFORME COM TOM AVERMELHADO; INTERIOR ROSADO-CLARO COM TRIGO E HORTELÃ VISÍVEIS.
  - ODORE: AROMA DE CARNE BOVINA, HORTELÃ, ALHO, CEBOLA E ORÉGANO, SEM ODORE DE ÓLEO RANÇOSO.
  - TEXTURA DA MASSA: CROSTA CROCANTE E GRANULADA, COM INTERIOR MACIO, ÚMIDO E SUCULENTO.
  - TEXTURA DO RECHEIO: INTERIOR HOMOGÊNEO, SEM RECHEIO ADICIONAL, COM CARNE E TRIGO BEM INTEGRADOS.
  - SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE CARNE, HORTELÃ E TEMPEROS NATURAIS, SEM EXCESSO DE SAL OU GOSTO DE GORDURA VELHA.
  - O LOTE SOMENTE SERÁ APROVADO COM ATENDIMENTO TOTAL DOS REQUISITOS SENSORIAIS, SENDO CLASSIFICADO COMO “PREMIUM” COM 95% OU MAIS DE APROVAÇÃO.
- 4.5-SALGADO FRITO TIPO PASTEL COM CARNE BOVINA MOÍDA COM 25 GRAMAS:**
- APARÊNCIA: FORMATO RETANGULAR OU SEMI-LUNAR, BORDAS BEM SELADAS, SUPERFÍCIE UNIFORME E CROCANTE, SEM DEFORMAÇÕES, QUEIMADURAS OU EXCESSO DE ÓLEO.
  - COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA): DOURADO UNIFORME E BRILHANTE, SEM ÁREAS PÁLIDAS OU ESCURAS, RESULTANTE DE FRITURA CONTROLADA.
  - ODORE: AROMA AGRADÁVEL DE MASSA FRITA E CARNE BOVINA REFOGADA COM TEMPEROS NATURAIS, SEM ODORE DE RANÇO OU MOFO.
  - TEXTURA DA MASSA: MASSA EXTREMAMENTE CROCANTE, LEVE E MACIA INTERNAMENTE, SEM TEXTURA ENCHARCADA OU BORRACHUDA.
  - TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO SUCULENTO, MACIO E HOMOGÊNEO, COM CARNE BEM MOÍDA E SEM EXCESSO DE LÍQUIDO.
  - SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE CARNE BOVINA, TEMPEROS NATURAIS E MASSA LEVEMENTE SALGADA, SEM GOSTOS ESTRANHOS OU RESIDUAIS.
  - O PRODUTO DEVE ATENDER 100% DOS REQUISITOS SENSORIAIS PARA LIBERAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO.
- 4.6-SALGADO FRITO TIPO PASTEL COM CARNE PEITO DE FRANGO DESFIADO COM 25 GRAMAS:**
- APARÊNCIA: FORMATO PADRÃO COM BORDAS SELADAS, SUPERFÍCIE CROCANTE E UNIFORME, SEM RACHADURAS OU EXCESSO DE ÓLEO.
  - COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA): DOURADO HOMOGÊNEO E BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU PALIDEZ.
  - ODORE: AROMA INTENSO DE MASSA FRITA E FRANGO REFOGADO COM TEMPEROS NATURAIS, SEM ODORE DE RANÇO OU MOFO.
  - TEXTURA DA MASSA: MASSA CROCANTE E LEVE, COM INTERIOR MACIO E SEM ASPECTO GOMOSO OU ENCHARCADO.
  - TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO SUCULENTO, MACIO E FIBROSO, COM FRANGO DESFIADO HOMOGÊNEO E SEM RESSECAMENTO.
  - SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE FRANGO, CEBOLA, ALHO E TEMPEROS FRESCOS, SEM EXCESSO DE SAL OU GOSTOS RESIDUAIS.
  - O PRODUTO DEVE ATENDER 100% DOS REQUISITOS SENSORIAIS PARA LIBERAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO.
- 4.7-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM CARNE BOVINA MOÍDA COM 25 GRAMAS:**
- APARÊNCIA: FORMATO SEMI-LUNAR OU OVAL, BORDAS BEM SELADAS, SUPERFÍCIE UNIFORME E SEM VAZAMENTO DE RECHEIO.
  - COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA): DOURADO BRILHANTE E HOMOGÊNEO, SEM ÁREAS QUEIMADAS OU MAL FRITAS.
  - ODORE: AROMA AGRADÁVEL DE MASSA FRITA E CARNE BOVINA REFOGADA COM ORÉGANO E TEMPEROS NATURAIS.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• TEXTURA DA MASSA: MASSA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE, SEM EXCESSO DE ÓLEO OU TEXTURA BORRACHUDA.</li><li>• TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO SUCULENTO, COESO E HOMOGÊNEO, COM CARNE BEM INTEGRADA AOS DEMAIS INGREDIENTES.</li><li>• SABOR: SABOR HARMONIOSO DE CARNE BOVINA, ORÉGANO E TEMPEROS NATURAIS, SEM AMARGOR OU GOSTO DE ÓLEO VELHO.</li><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER 100% DOS REQUISITOS SENSORIAIS PARA LIBERAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.8-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM CARNE DE PEITO DE FRANGO DESFIADO COM 25 GRAMAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO DE MEIA-LUA, BEM SELADO, COM COBERTURA UNIFORME E SEM RACHADURAS OU VAZAMENTO.</li><li>• COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA CROMÁTICA): DOURADO MÉDIO UNIFORME E BRILHANTE, SEM PONTOS ESCUROS OU ÁREAS PÁLIDAS.</li><li>• ODORE: AROMA INTENSO DE MASSA FRITA, FRANGO SUCULENTO E ORÉGANO, SEM ODORE DE RANCIDEZ OU QUEIMADO.</li><li>• TEXTURA DA MASSA: CROSTA CROCANTE E QUEBRADIÇA, COM INTERIOR MACIO, LEVEMENTE AERADO E SEM EXCESSO DE ÓLEO.</li><li>• TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO ÚMIDO, SUCULENTO E FIBROSO, COM FRANGO DESFIADO MACIO E BEM DISTRIBUÍDO.</li><li>• SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE FRANGO, ORÉGANO E MASSA LEVEMENTE AMANTEIGADA, COM FINAL LIMPO E AGRADÁVEL.</li><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES SENSORIAIS, COM MONITORAMENTO CONTÍNUO DOS LOTES.</li></ul> <p><b>4.9-SALGADO FRITO TIPO RISÓLES COM PRESUNTO E MUSSARELA COM 25 GRAMAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APARÊNCIA: FORMATO DE MEIA-LUA, BEM SELADO, COM COBERTURA UNIFORME E RECHEIO CREMOSO VISÍVEL AO CORTE.</li><li>• COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA CROMÁTICA): DOURADO MÉDIO HOMOGÊNEO, COM INTERIOR DE MUSSARELA CREMOSA E PRESUNTO ROSADO.</li><li>• ODORE: AROMA INTENSO DE MASSA FRITA, QUEIJO DERRETIDO, PRESUNTO DEFUMADO E ORÉGANO, SEM ODORES ESTRANHOS.</li><li>• TEXTURA DA MASSA: CROSTA EXTREMAMENTE CROCANTE E INTERIOR MACIO, SEM EXCESSO DE ABSORÇÃO DE ÓLEO.</li><li>• TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO CREMOSO E DERRETIDO, COM MUSSARELA ELÁSTICA E PRESUNTO SUCULENTO E MACIO.</li><li>• SABOR: SABOR HARMONIOSO DE QUEIJO, PRESUNTO E ORÉGANO, COM FINAL AGRADÁVEL E SEM GOSTO DE ÓLEO VELHO.</li><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES SENSORIAIS, COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE POR LOTE.</li></ul> <p><b>5-CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SALGADOS FRITOS NA HORA: PRODUTO PREPARADO E FRITO NO MOMENTO DO PEDIDO, EM ÓLEO VEGETAL LIMPO COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 170°C E 180°C, GARANTINDO CROCÂNCIA, BAIXA ABSORÇÃO DE GORDURA, SEGURANÇA ALIMENTAR E SABOR FRESCO.</li><li>• PRONTO PARA CONSUMO: APTO PARA CONSUMO IMEDIATAMENTE APÓS A FRITURA, SEM NECESSIDADE DE REAQUECIMENTO.</li><li>• CONSUMIR ATÉ 2 HORAS DEPOIS DE FRITO: RECOMENDA-SE O CONSUMO EM ATÉ 2 HORAS APÓS A FRITURA PARA PRESERVAR CROCÂNCIA, CREMOSIDADE DO RECHEIO, TEMPERATURA ADEQUADA E QUALIDADE SENSORIAL.</li><li>• APÓS ESSE TEMPO, PODE OCORRER AMOLECIMENTO NATURAL DA CROSTA E PERDA GRADUAL DE TEXTURA DEVIDO À UMIDADE NATURAL INTERNA DO RECHEIO. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE (NÃO REFRIGERAR APÓS FRITURA): APÓS O PRAZO RECOMENDADO, PODE HAVER REDUÇÃO DA CROCÂNCIA E ALTERAÇÃO DA TEXTURA POR AÇÃO DA UMIDADE INTERNA. MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE E NÃO REFRIGERAR APÓS FRITO.</li><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, IDEAL PARA LANCHES, PETISCOS OU BUFFETS, COM VALIDADE SENSORIAL GARANTIDA QUANDO CONSUMIDO CONFORME ORIENTAÇÕES: PRODUTO INDICADO PARA LANCHES, EVENTOS E BUFFETS, COM QUALIDADE SENSORIAL GARANTIDA QUANDO CONSUMIDO DENTRO DAS ORIENTAÇÕES RECOMENDADAS.</li></ul> <p><b>6-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO SALGADO FRITO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS REQUISITOS DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORMIDADE SENSORIAL, FÍSICA, QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), RDC Nº 275/2002, RDC Nº 216/2004 DA ANVISA E NORMAS DO MAPA.</li></ul> <p><b>6.1-PROCESSO DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUÇÃO REALIZADA EM AMBIENTE CONTROLADO, COM RECHEIOS COZIDOS EM TEMPERATURA SEGURA E FRITURA EM ÓLEO VEGETAL LIMPO A 170°C-180°C, GARANTINDO COCCÃO UNIFORME, SUCULÊNCIA E BAIXA ABSORÇÃO DE GORDURA.</li></ul> <p><b>6.2-CONTROLE DE PESO E MEDIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PESO INDIVIDUAL ENTRE 23 G E 27 G, COM MÉDIA DE 25 G POR UNIDADE E VARIAÇÃO</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



	<p>MÁXIMA DE <math>\pm 2</math> G, CONTROLADA POR AMOSTRAGEM ESTATÍSTICA.</p> <p><b>6.3-EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE APÓS FRITURA, SERVIDO IMEDIATAMENTE OU ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA OU AQUECEDOR SECO A <math>60^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}</math> POR ATÉ 30 MINUTOS.</li></ul> <p><b>6.4-VALIDADE SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE MANTER QUALIDADE SENSORIAL E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA POR ATÉ 2 HORAS APÓS A FRITURA, QUANDO MANIPULADO CORRETAMENTE.</li></ul> <p><b>6.5-REQUISITOS GERAIS INCLUEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, ATENDENDO AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</li></ul> <p><b>6.5.1-AUSÊNCIA DE DEFEITOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR EXCESSO DE ÓLEO, ODOR RANÇOSO, RACHADURAS, COR IRREGULAR, DEFORMAÇÕES, BOLHAS EXCESSIVAS, VAZAMENTO DE RECHEIO, TEXTURA RESSECADA OU RECHEIOS COM GRUMOS, ENDURECIMENTO OU DERRETIMENTO INADEQUADO.</li></ul> <p><b>6.6-CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONTAGENS MICROBIOLÓGICAS DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA RDC Nº 12/2001 E PORTARIA SVS/MS Nº 451/1997.</li></ul> <p><b>6.7-RASTREABILIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CADA LOTE DEVE POSSUIR IDENTIFICAÇÃO DE DATA E HORA DE PRODUÇÃO, GARANTINDO CONTROLE E POSSIBILIDADE DE RECALL EM ATÉ 4 HORAS.</li></ul> <p><b>7-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICAM-SE À PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, FRITURA, ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE SALGADOS FRITOS PRONTOS PARA CONSUMO, COM RECHEIOS DE ORIGEM ANIMAL, EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>• AS EXIGÊNCIAS CONTEMPLAM PADARIAS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE SANITÁRIA E PADRÃO DE FABRICAÇÃO.</li><li>• APENAS NORMAS OBRIGATÓRIAS OU DIRETAMENTE APLICÁVEIS AO PRODUTO SÃO CONSIDERADAS.</li></ul> <p><b>7.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO INTEGRAL DAS RDC Nº 216/2004 E RDC Nº 275/2002, COM EXIGÊNCIA DE BOAS PRÁTICAS, CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, CONTROLE DE TEMPERATURA, PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA, POPS, TREINAMENTO DE MANIPULADORES E FISCALIZAÇÃO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</li><li>• IN Nº 60/2019 APLICÁVEL A PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, COMO AUSÊNCIA DE SALMONELLA E LIMITES PARA ESTAFILOCOCOS.</li></ul> <p><b>7.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATÓRIAS PARA PRODUÇÃO E FRITURA DOS SALGADOS, INCLUINDO CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE DE MANIPULADORES, CONTROLE DE ÓLEO, ARMAZENAMENTO ADEQUADO E REJEIÇÃO DE LOTES COM DEFEITOS OU ODOR RANÇOSO.</li></ul> <p><b>7.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA CONTROLE DE PESO LÍQUIDO, CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 249/2021 E PORTARIA Nº 563/2023, COM DECLARAÇÃO DE PESO, USO DE BALANÇAS CALIBRADAS E FISCALIZAÇÃO PELO IPEM.</li></ul> <p><b>7.4-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NÃO HÁ NORMA ABNT OBRIGATÓRIA ESPECÍFICA PARA SALGADOS FRITOS; NORMAS EXISTENTES PARA EQUIPAMENTOS SÃO VOLUNTÁRIAS.</li></ul> <p><b>7.5-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A ISO 22000 É VOLUNTÁRIA E NÃO OBRIGATÓRIA PARA PRODUÇÃO DE SALGADOS FRITOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE PEQUENO E MÉDIO PORTE.</li></ul> <p><b>7.6-MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICÁVEL AOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL, EXIGINDO MATÉRIAS-PRIMAS RASTREADAS, CERTIFICADAS E DENTRO DOS PADRÕES DO MAPA PARA CARNES, OVOS E QUEIJOS.</li><li>• ATENDIMENTO ÀS IN Nº 20/2000 E Nº 6/2001 PARA PRODUTOS CÁRNEOS E EMPANADOS.</li></ul> <p><b>7.7-TODOS OS SALGADOS FRITOS LISTADOS DEVEM ATENDER OBRIGATORIAMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC 216/2004 E BPF), INMETRO (PESO LÍQUIDO) E REQUISITOS DO MAPA PARA INGREDIENTES CÁRNEOS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO É CLASSIFICADO COMO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, COM CONSUMO RECOMENDADO EM ATÉ 2 HORAS APÓS A FRITURA.</li><li>• O DESCUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS PODE RESULTAR EM REJEIÇÃO DO LOTE, INTERDIÇÃO OU SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.</li></ul>		
22	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE COM CARNE BOVINA TRADICIONAL PESANDO ENTRE 25 A 27 GRAMAS CADA; CÓDIGO: 002.007.063 CÓDIGO REDUZIDO: 9904	CENTO	580

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



## 1- EMBALAGEM:

- TIPO: CAIXA COLETIVA PRIMÁRIA PARA TRANSPORTE REFRIGERADO.
- CAPACIDADE: ATÉ 100 UNIDADES.
- FUNÇÃO: PROTEÇÃO, HIGIENE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO.

### 1.1-COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM:

- MATERIAL: PAPELÃO KRAFT DUPLA ONDA ( $\geq 200$  G/M<sup>2</sup>), 100% RECICLÁVEL E BIODEGRADÁVEL.
- DIMENSÕES: 42 x 42 x 5,5 CM ( $\pm 0,5$  CM), ADEQUADAS AO ARRANJO DOS SALGADOS.
- ESTRUTURA: LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTES À UMIDADE, EMPILHAMENTO E IMPACTOS.
- FECHAMENTO: TAMPA ARTICULADA COM ENCAIXE SEGURO, SEM FITA ADESIVA.
- INSERTO: PAPEL MANTEIGA (40 G/M<sup>2</sup>), ANTIADERENTE, RESISTENTE À GORDURA E CALOR (ATÉ 220 °C).
- FUNÇÃO DO INSERTO: EVITA CONTATO DIRETO COM PAPELÃO E ABSORVE UMIDADE/GORDURA.
- ETIQUETA: ADESIVA EXTERNA, RESISTENTE À UMIDADE E AO FRIO.

### 1.2-CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- MANTÉM INTEGRIDADE DA MASSA E RECHEIO.
- EVITA DESLOCAMENTO, COMPRESSÃO E DEFORMAÇÃO.
- SEM IMPRESSÃO INTERNA (SEM MIGRAÇÃO PARA O ALIMENTO).
- HIGIÊNICA, RESISTENTE E ADEQUADA PARA EVENTOS.

### 1.3-ROTULAGEM E INFORMAÇÕES:

- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (SALGADO FRITO TIPO CROQUETE COM CARNE BOVINA TRADICIONAL).
- DECLARAÇÃO: “NÃO CONTÉM ADITIVOS”.
- QUALIDADE: SEM ODORES OU IMPUREZAS.
- ALERGÊNICOS: “CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.”
- INSTRUÇÃO: “CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 2 HORAS APÓS AQUECIMENTO. NÃO REAQUECER MAIS DE UMA VEZ.”

### 1.4-DESEMPENHO:

- PRESERVA QUALIDADE SENSORIAL, SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO.
- GARANTE ENTREGA SEGURA E PRODUTO PRONTO PARA AQUECIMENTO/CONSUMO.
- CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).

## 2-DESCRIPTIVO TÉCNICO DO SALGADO:

### 2.1-INGREDIENTES:

- PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.

#### 2.1.1-MASSA:

- MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, LEITE INTEGRAL, SAL E MANTEIGA DE QUALIDADE, GARANTINDO MACIEZ, CROCÂNCIA E SABOR SUAVE, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS.
- MASSA HOMOGÊNEA, LISA, MALEÁVEL E COM COR DOURADA APÓS FRITURA, PREPARADA PELO MÉTODO CLÁSSICO DE COZIMENTO PARA EVITAR ABSORÇÃO EXCESSIVA DE ÓLEO E MANTER O RECHEIO SELADO.

#### 2.1.2-COBERTURA E RECHEIO:

- PRODUTO COM RECHEIO INTERNO E EMPANAMENTO EXTERNO ELABORADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SELECIONADOS.

##### 2.1.2.1-RECHEIO INTERNO:

- RECHEIO À BASE DE CARNE BOVINA MAGRA MOÍDA (PATINHO OU COXÃO DURO), COZIDA E TEMPERADA COM ORÉGANO, RESULTANDO EM TEXTURA SUCULENTA, SABOROSA E UNIFORME, SEM EXCESSO DE GORDURA OU MOLHOS.

##### 2.1.2.2-COBERTURA EXTERNA (EMPANAMENTO):

- EMPANAMENTO REALIZADO COM OVOS FRESCOS, FARINHA DE ROSCA FINA E ORÉGANO, FORMANDO CAMADA CROCANTE, DOURADA E UNIFORME QUE SELA O RECHEIO E REALÇA O SABOR.

### 2.2-ASPECTOS SENSORIAIS:

- APARÊNCIA: CROQUETE CILÍNDRICO, CROCANTE, BEM SELADO E SEM VAZAMENTO DE RECHEIO.
- COR: DOURADO UNIFORME RESULTANTE DE FRITURA CONTROLADA.
- ODORE: AROMA DE MASSA FRITA, CARNE TEMPERADA E LEVE NOTA DE MANTEIGA, SEM

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021





<p><b>RANÇO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TEXTURA: COBERTURA CROCANTE, MASSA MACIA E RECHEIO SUCULENTO E FIBROSO.</li><li>• DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 7 A 8 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 A 3 CM DE DIÂMETRO.</li><li>• PESO LÍQUIDO: 25 G POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO DE <math>\pm</math> 2 G.</li></ul> <p><b>2.3-CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SALGADO FRITO NA HORA, EM ÓLEO VEGETAL LIMPO E TEMPERATURA CONTROLADA, GARANTINDO CROCÂNCIA E FRESCOR.</li><li>• PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO APÓS A FRITURA.</li><li>• RECOMENDA-SE CONSUMO EM ATÉ 2 HORAS APÓS FRITO PARA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL.</li><li>• PRODUTO ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, ELABORADO COM MATÉRIA-PRIMA SELECIONADA, IDEAL PARA PETISCOS E LANCHES.</li></ul> <p><b>3-REQUISITOS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE SENSORIAL, UNIFORMIDADE E ACEITAÇÃO DO CONSUMIDOR, COM APROVAÇÃO EM CONTROLE DE QUALIDADE ANTES DA FRITURA E VENDA.</li></ul> <p><b>3.1-REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MATÉRIAS-PRIMAS CERTIFICADAS, DENTRO DA VALIDADE E LIVRES DE CONTAMINANTES. PRODUÇÃO REALIZADA EM BPF, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, ÓLEO FILTRADO E FRITURA PADRONIZADA. PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS, MANTER PESO ENTRE 23 G E 27 G, SER SERVIDO IMEDIATAMENTE OU MANTIDO A 60 °C POR ATÉ 30 MINUTOS. LOTES COM DEFEITOS COMO RACHADURAS, VAZAMENTOS, COR IRREGULAR OU ODORES RANÇOSOS DEVEM SER REJEITADOS.</li></ul> <p><b>3.2-REQUISITOS DE QUALIDADE SENSORIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OS REQUISITOS SENSORIAIS DEVEM SER AVALIADOS POR EQUIPE TREINADA, COM NOTA MÍNIMA 7 EM ESCALA HEDÔNICA, IMEDIATAMENTE APÓS A FRITURA.</li><li>• APARÊNCIA: CROQUETE CILÍNDRICO, SIMÉTRICO, BEM SELADO, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS, COM COBERTURA HOMOGÊNEA E VISUAL ARTESANAL CROCANTE.</li><li>• COR (COLORAÇÃO OU APARÊNCIA CROMÁTICA): DOURADO UNIFORME E BRILHANTE, SEM ÁREAS QUEIMADAS OU PÁLIDAS, RESULTANTE DE FRITURA CONTROLADA.</li><li>• ODORES: AROMA INTENSO E AGRADÁVEL DE MASSA FRITA, CARNE BOVINA E ORÉGANO, SEM CHEIRO DE ÓLEO VELHO OU ODORES ESTRANHOS.</li><li>• TEXTURA DA MASSA: COBERTURA EXTERNA CROCANTE E QUEBRADIÇA, COM INTERIOR MACIO, LEVE E SEM EXCESSO DE ÓLEO.</li><li>• TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO ÚMIDO, SUCULENTO E HOMOGÊNEO, COM CARNE MACIA E SEM GRUMOS OU RESSECAMENTO.</li><li>• SABOR: SABOR EQUILIBRADO DE CARNE BOVINA E ORÉGANO, COM NOTAS SUAVES DE MANTEIGA, SEM AMARGOR, ACIDEZ OU SABOR DE ÓLEO RANÇOSO.</li><li>• CONTROLE SENSORIAL: TODOS OS CRITÉRIOS DEVEM SER ATENDIDOS EM CADA LOTE DE 50 UNIDADES; LOTES FORA DO PADRÃO DEVEM SER DESCARTADOS OU RETRABALHADOS.</li></ul> <p><b>4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS PARA SALGADOS FRITOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NORMAS APLICÁVEIS À PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, FRITURA, ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE SALGADOS FRITOS PRONTOS PARA CONSUMO COM RECHEIOS DE ORIGEM ANIMAL, PRODUZIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li></ul> <p><b>4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RESPONSÁVEL PELA REGULAMENTAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS SALGADOS FRITOS PRONTOS PARA CONSUMO.</li><li>• RDC Nº 216/2004 EXIGE BOAS PRÁTICAS, CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE, PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA E TREINAMENTO DE MANIPULADORES.</li><li>• RDC Nº 275/2002 E IN Nº 60/2019 COMPLEMENTAM OS PADRÕES OPERACIONAIS E MICROBIOLÓGICOS.</li><li>• VALIDADE SENSORIAL MÁXIMA DE 2 HORAS APÓS FRITURA.</li><li>• FISCALIZAÇÃO REALIZADA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• OBRIGATÓRIA PARA GARANTIR HIGIENE, SEGURANÇA E PADRÃO DE QUALIDADE.</li><li>• INCLUI CONTROLE DE TEMPERATURA, FILTRAGEM DO ÓLEO, HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DA MASSA.</li><li>• LOTES COM DEFEITOS, VAZAMENTOS OU ODORES RANÇOSOS DEVEM SER REJEITADOS.</li><li>• VALIDADE MÁXIMA DE 2 HORAS APÓS FRITURA.</li><li>• EXIGIDA PARA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO.</li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICÁVEL AO CONTROLE E DECLARAÇÃO DE PESO LÍQUIDO.</li><li>• PORTARIA Nº 249/2021 EXIGE INDICAÇÃO CLARA DO PESO DE 25 G COM VARIAÇÃO DE <math>\pm</math> 2 G.</li><li>• PORTARIA Nº 563/2023 EXIGE BALANÇAS CALIBRADAS E INFORMAÇÃO DE PESO E PREÇO.</li><li>• FISCALIZAÇÃO REALIZADA PELOS IPeMs, COM POSSIBILIDADE DE MULTAS E APREENSÃO.</li></ul> <p><b>4.4-ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NÃO POSSUI NORMA OBRIGATÓRIA ESPECÍFICA PARA SALGADOS FRITOS.</li><li>• NORMAS RELACIONADAS A EQUIPAMENTOS SÃO VOLUNTÁRIAS E NÃO SE APLICAM AO PRODUTO FINAL.</li></ul>		
---	--	--

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



	<p>4.5-ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ISO 22000 É VOLUNTÁRIA E NÃO OBRIGATÓRIA PARA PEQUENOS E MÉDIOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>• PODE SER UTILIZADA COMO CERTIFICAÇÃO DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.</li></ul> <p>4.6-MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• APLICÁVEL AOS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS NOS RECHEIOS.</li><li>• IN Nº 20/2000 E IN Nº 6/2001 DEFINEM PADRÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS E EMPANADOS.</li><li>• CARNES, OVOS E QUEIJOS DEVEM TER ORIGEM CERTIFICADA E ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS.</li><li>• LOTES COM MATÉRIAS-PRIMAS FORA DOS PADRÕES DEVEM SER REJEITADOS.</li></ul> <p>4.7-CONCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, BPF, INMETRO E MAPA PARA GARANTIR SEGURANÇA, QUALIDADE E CONFORMIDADE LEGAL.</li><li>• O CONSUMO IDEAL É EM ATÉ 2 HORAS APÓS A FRITURA.</li><li>• O DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS PODE RESULTAR EM REJEIÇÃO DO LOTE, INTERDIÇÃO OU SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.</li></ul>		
23	<p>TORTA DE FRANGO COM 60,0CM X 40,0CM X 4,0CM; CÓDIGO: 002.007.017 CÓDIGO REDUZIDO: 4672</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>1-EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIPO: BANDEJA RETANGULAR LAMINADA METÁLICA PRATA (EMBALAGEM PRIMÁRIA).</li><li>• MATERIAL: PAPELÃO DUPLEX OU CARTÃO TRIPLEX (<math>\geq 300</math> G/M<sup>2</sup>), MULTICAMADAS REFORÇADO.</li><li>• ACABAMENTO: LAMINAÇÃO METALIZADA PRATA DE ALTO BRILHO EM AMBAS AS FACES.</li><li>• DIMENSÕES: 60 x 40 x 4 CM.</li><li>• STATUS: 100% DESCARTÁVEL, RECICLÁVEL E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS (BPF/ANVISA).</li></ul> <p>1.1-RESISTÊNCIA E SEGURANÇA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SUPORTA ATÉ 3 KG SEM DEFORMAÇÃO.</li><li>• RESISTENTE A IMPACTOS, VIBRAÇÕES E VARIAÇÃO DE 0 °C A 40 °C.</li><li>• BASE PLANA + LATERAIS ALTAS (<math>\approx 4</math> CM) → EVITA VAZAMENTO E DESLIZAMENTO.</li><li>• MATERIAL ATÓXICO, LIVRE DE BPA, FTALATOS E METAIS PESADOS.</li><li>• IMPERMEÁVEL A UMIDADE E GORDURA.</li></ul> <p>1.2-ACABAMENTO E APRESENTAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LAMINAÇÃO EM POLIÉSTER METALIZADO (<math>\approx 12</math> MICRAS).</li><li>• EFEITO ESPELHADO TIPO ALUMÍNIO PREMIUM.</li><li>• SUPERFÍCIE UNIFORME, SEM FALHAS.</li><li>• REALÇA VISUAL DO PRODUTO (RECHEIO E COBERTURA).</li></ul> <p>1.3-PRATICIDADE E USO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• USO DIRETO PARA ASSAR, ARMAZENAR E TRANSPORTAR.</li><li>• COMPATÍVEL COM FILME STRETCH, TAMPA PET OU PVC.</li><li>• ELIMINA LAVAGEM, REDUZ CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</li></ul> <p>1.4-PROCESSO DE EMBALAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ASSAMENTO DIRETO NA BANDEJA.</li><li>• RESFRIAMENTO CONTROLADO (ATÉ <math>\sim 70</math> °C NO CENTRO).</li><li>• FECHAMENTO COM TAMPA/PROTEÇÃO.</li><li>• ACONDICIONAMENTO EM CAIXA EXTERNA + LACRE.</li><li>• MANIPULAÇÃO EM ÁREA HIGIENIZADA COM EPI (LUVAS/TOUCAS).</li></ul> <p>1.5-DESEMPENHO FINAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• GARANTE PROTEÇÃO, HIGIENE E INTEGRIDADE DA TORTA.</li><li>• MANTÉM QUALIDADE SENSORIAL E APRESENTAÇÃO.</li><li>• TOTAL CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS (ANVISA E BPF).</li></ul> <p>2-DESCRIPTIVO TÉCNICO:</p> <p>2.1-INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, GARANTINDO SABOR, TEXTURA, SEGURANÇA E PADRONIZAÇÃO.</li></ul> <p>2.1.1-MASSA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MASSA TIPO PODRE ENRIQUECIDA, ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SAL,</li></ul>	QUILO	620

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



MARGARINA PREMIUM, LEITE INTEGRAL, ÓLEO VEGETAL, OVOS, FERMENTO QUÍMICO E QUEIJO RALADO, GARANTINDO TEXTURA LEVE, FOFA, AERADA E SABOR SUAVE. PREPARADA COM SOVA MÍNIMA PARA EVITAR MASSA PESADA OU ELÁSTICA.

## 2.1.2-COBERTURA OU RECHEIO:

- RECHEIO CREMOSO E SUCULENTO À BASE DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, CEBOLA, ERVILHA, TOMATE, ALHO E SAL, REFOGADO DE FORMA CONTROLADA PARA GARANTIR SABOR EQUILIBRADO, UMIDADE ADEQUADA E DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DOS INGREDIENTES.

## 2.2-ASPECTOS SENSORIAIS:

- APARÊNCIA: SUPERFÍCIE DOURADA, BRILHANTE E HOMOGÊNEA, COM RECHEIO VISÍVEL E BEM DISTRIBUÍDO.
- COR: MASSA DOURADO-ÂMBAR E RECHEIO COM TONS NATURAIS DE FRANGO, ERVILHA E TOMATE.
- ODOR: AROMA APETITOSO DE FRANGO ASSADO, ALHO, CEBOLA E QUEIJO.
- TEXTURA: MASSA LEVE, FOFA E AERADA, COM RECHEIO CREMOSO E SUCULENTO.
- DIMENSÕES: 60 CM X 40 CM X 5 CM, EM FORMATO RETANGULAR.
- PESO LÍQUIDO: 9,750 KG, COM VARIAÇÃO PERMITIDA DE  $\pm 25$  G.

## 2.3-CARACTERÍSTICAS:

- TORTA ASSADA NA HORA, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.
- RECOMENDADO O CONSUMO EM ATÉ 2 HORAS APÓS O ASSAMENTO PARA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL.
- MASSA LEVE E AERADA, COM RECHEIO SUCULENTO E SABOROSO.
- PRODUTO IDEAL PARA BUFFETS, EVENTOS E COMERCIALIZAÇÃO EM GRANDES FORMATOS.
- ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS E PROCESSO CONTROLADO, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.

## 3-REQUISITOS DE QUALIDADE:

- PRODUTO DEVE GARANTIR SEGURANÇA ALIMENTAR, PADRONIZAÇÃO, UNIFORMIDADE E EXCELÊNCIA SENSORIAL, COM INGREDIENTES CERTIFICADOS, PRODUÇÃO CONTROLADA E CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.
- INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RASTREABILIDADE, CONTROLE DE VALIDADE E PROCEDÊNCIA CERTIFICADA.
- PROCESSO PRODUTIVO REALIZADO EM CONFORMIDADE COM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE DE TEMPERATURA, HIGIENE E ASSAMENTO.
- TORTA ASSADA NA HORA, RESFRIADA CONTROLADAMENTE E ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO.
- PESO LÍQUIDO PADRONIZADO EM 9,750 KG  $\pm 25$  G.
- DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 40 CM  $\times$  60 CM  $\times$  5 CM, COM BAIXA TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO.
- AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.
- VALIDADE SENSORIAL GARANTIDA POR ATÉ 2 HORAS APÓS O ASSAMENTO, MANTIDA EM TEMPERATURA ADEQUADA.
- UNIFORMIDADE SENSORIAL E REPRODUTIBILIDADE GARANTIDAS ENTRE LOTES.

### 3.1-REQUISITOS DE QUALIDADE SENSORIAIS:

- AVALIAÇÃO SENSORIAL OBRIGATÓRIA ANTES DA LIBERAÇÃO DE CADA LOTE, COM REJEIÇÃO IMEDIATA EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE.
- APARÊNCIA: SUPERFÍCIE LISA, DOURADA E UNIFORME, SEM RACHADURAS, DEFORMAÇÕES OU EXCESSO DE LÍQUIDO, COM RECHEIO VISÍVEL E BEM DISTRIBUÍDO.
- COR, COLORAÇÃO OU APARÊNCIA: MASSA DOURADO-ÂMBAR UNIFORME E RECHEIO COM CORES VIBRANTES E NATURAIS, SEM MANCHAS OU OXIDAÇÃO.
- ODOR: AROMA INTENSO E APETITOSO DE TORTA RECÉM-ASSADA, COM NOTAS DE FRANGO, ALHO, CEBOLA, QUEIJO E MASSA AMANTEIGADA, SEM ODORES ESTRANHOS.
- TEXTURA DA MASSA: MASSA LEVE, FOFA, AERADA E MACIA, COM CROSTA FINA E LEVEMENTE CROCANTE, SEM ASPECTO PESADO OU BORRACHUDO.
- TEXTURA DO RECHEIO: RECHEIO CREMOSO, SUCULENTO E HOMOGÊNEO, COM FRANGO MACIO, LEGUMES ÍNTEGROS E UMIDADE EQUILIBRADA.
- SABOR: SABOR HARMÔNICO E EQUILIBRADO, COM DESTAQUE PARA O FRANGO TEMPERADO, NOTAS SUAVES DE QUEIJO, MARGARINA E VEGETAIS, SEM AMARGOR OU EXCESSO DE SAL.

## 4-NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PRINCIPAIS APLICADAS:

### 4.1-ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

- PRODUTO SUBMETIDO ÀS NORMAS DA ANVISA, CONFORME PORTARIA SVS/MS Nº 326/1997 E RDC Nº 216/2004, APLICÁVEIS À PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO.
- EXIGÊNCIA DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E POPS PARA HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE DE TEMPERATURA, PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA E SEGURANÇA ALIMENTAR.
- CONTROLE OBRIGATÓRIO DE COCÇÃO, RESFRIAMENTO, TEMPO DE EXPOSIÇÃO E MANUTENÇÃO DO PRODUTO POR ATÉ 2 HORAS APÓS O ASSAMENTO.
- TREINAMENTO E CONTROLE SANITÁRIO DOS MANIPULADORES OBRIGATÓRIOS.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MONITORAMENTO DE PRAGAS, HIGIENE DO AMBIENTE E REGISTROS DE PRODUÇÃO DE CADA LOTE.</b></li><li>• <b>REALIZAÇÃO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS, COM REJEIÇÃO IMEDIATA DE LOTES FORA DOS PADRÕES LEGAIS.</b></li></ul> <p><b>4.2-BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>BPF OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO, CONFORME EXIGÊNCIAS DA ANVISA E RDC nº 275/2002.</b></li><li>• <b>MANUAL DE BPF E POPS DEVEM CONTEMPLAR CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, HIGIENE, TEMPERATURA, SANITIZAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</b></li><li>• <b>ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR ÁREAS SEPARADAS PARA RECEBIMENTO, PREPARO, ASSAMENTO E ENTREGA DO PRODUTO.</b></li><li>• <b>REGISTROS OBRIGATÓRIOS DE MONITORAMENTO, AÇÕES CORRETIVAS, CHECKLISTS E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES.</b></li><li>• <b>BPF GARANTE SEGURANÇA, PADRONIZAÇÃO, RASTREABILIDADE E QUALIDADE SENSORIAL DO PRODUTO.</b></li></ul> <p><b>4.3-INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>APLICAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA CONTROLE DE PESO LÍQUIDO E DIMENSÕES DA TORTA.</b></li><li>• <b>ATENDIMENTO À PORTARIA INMETRO Nº 249/2021 E PORTARIA Nº 563/2023 PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS A PESO.</b></li><li>• <b>UTILIZAÇÃO OBRIGATÓRIA DE BALANÇAS CALIBRADAS E VERIFICADAS PELO INMETRO.</b></li><li>• <b>DECLARAÇÃO CLARA DO PESO LÍQUIDO (9,750 KG ± 25 G) E DIMENSÕES PADRONIZADAS DA PLACA.</b></li><li>• <b>FISCALIZAÇÃO METROLÓGICA REALIZADA PELO IPEM, COM POSSIBILIDADE DE MULTA, APREENSÃO OU AUTUAÇÃO EM CASO DE IRREGULARIDADE.</b></li><li>• <b>ABNT, ISO E MAPA NÃO SÃO EXIGÊNCIAS REGULATÓRIAS PRINCIPAIS PARA O PRODUTO FINAL, MAS O ESTABELECIMENTO DEVE ATENDER À RASTREABILIDADE DAS MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL QUANDO APLICÁVEL.</b></li></ul>		
--	--	--

#### 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS:

4.1 - A qualidade dos **ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO** destinados ao consumo será(ão) garantido(s) pelo licitante vencedor atendendo as exigências de qualidade da contratação e, deverá(ão) ser(em) ofertado(s) necessariamente de **1ª (PRIMEIRA) LINHA/QUALIDADE**, segundo os padrões usuais de mercado. Obedecendo os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle industrial, e todos os requisitos estatutários e regulamentares de segurança:

- ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS
- ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
- MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
- BPF - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
- PPHO - PROCEDIMENTOS PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL.
- INMETRO - INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA.

e pelas autoridades sanitárias, locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador e carimbo (selo) do órgão de inspeção quando couber

- DIPOA - DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.
- SISBI POA - SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.
- SIM - SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.
- SIE - SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL.
- SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL.

atentando-se principalmente, para as prescrições contidas no inciso VIII do artigo 39 da Lei nº 8.078 de 1990, do

#### -CDC - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

no que couber, e em conformidade com as edições mais recentes.

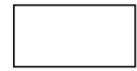
4.2 - Os **ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO** destinados ao consumo deverão ser compatíveis com esse fim atendendo ao disposto na legislação alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela, estarem de acordo com as normas do

#### -PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA - CEAGESP,

e com a legislação vigente e,

4.3 - Com os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA, instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09, de 12/11/02, e do CEAGESP, decreto nº 6268, de 22/11/07-MA, resolução RDC nº 259/02, de 20/09/02 da ANVISA/MS e LEI nº9972 de 25/05/00 - ANVISA, e todos os requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos da ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA e, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA e, INMETRO - INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

4.4 - O produto deve ser 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.

4.5 - Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias com os padrões microbiológicos e todos os requisitos estatutários, regulamentares e fiscalização de segurança de alimentos vigentes.

## 5 - DO CONTROLE DE QUALIDADE E INSPEÇÃO DO(S) PRODUTO(S)

5.1 - A avaliação da qualidade do(s) produto(s) será(ão) efetuada(s), pela Nutricionista da Contratante em periodicidade estipulada, sem prévio aviso.

5.2 - A avaliação da qualidade do(s) produto(s) pela Nutricionista da Contratante compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação técnica culinária e sensorial, a análise laboratorial, o cumprimento por parte do fornecedor da legislação vigente no que tange ao assunto. Tais avaliações serão realizadas em conjunto com a Contratada ou de forma independente.

5.3 - Além destas, outras características básicas poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples (forma, peso, danos aparentes), rotulagem, embalagem, de acordo com os aspectos sensoriais.

5.4 - Os procedimentos adotados para a coleta de amostras visando à avaliação do peso líquido e a verificação de danos não aparentes obedecerão à Portaria vigente do INMETRO.

5.5 - O procedimento adotado para a coleta de amostras visando à inspeção obedecerá as regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

5.6 - O Fiscal do Contrato e/ou Nutricionista poderá ainda, solicitar análises adicionais para identificação de resíduos agrotóxicos, microbiológicas, físico-químicas, entre outras, quando julgar necessário, que terão seus custos suportados pela Contratada.

5.7 - A avaliação da qualidade efetuada pela Nutricionista, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora pela qualidade dos produtos entregues, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

5.8 - A qualidade do(s) produto(s) oferecido(s) será(ão) garantido(s) pelo Licitante vencedor atendendo as exigências de qualidade e, deverá(ão) obedecer os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle industrial:

**-ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS**

**-INMETRO - INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA**

e todos os requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos da

**-ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**-BPF - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

**-MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

atentando-se principalmente, para as prescrições contidas no inciso VIII do artigo 39 da Lei nº 8.078 de 1990, do

**-CDC - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR**

no que couber, e em conformidade com as edições mais recentes.

5.9 - Nos casos de suspeita de surto de toxinfecções alimentares, a qualidade microbiológica dos alimentos distribuídos será avaliada, por meio de análises laboratoriais em amostras representativas, quanto aos parâmetros estabelecidos na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 12/2001 ou equivalente em vigor na vigência do Contrato, sendo as despesas decorrentes de responsabilidade da Contratada.

5.10 - A empresa fornecedora ficará sujeita ao registro de histórico de ocorrências no fornecimento, em função dos itens de Controle de Qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.

## CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

5.11 - Responder, nos termos do **ARTIGO 18 E SEQUINTE DA LEI Nº 8.078 DE 1990 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR**, pelos vícios de qualidade e/ou quantidade do(s) produto(s) adquirido(s), que o(s) torne(m) impróprio(s) ou inadequado(s) ao consumo a que se destina(m) ou lhe(s) diminua(m) o valor, sem prejuízos das demais disposições do da Lei nº 8.078 de 1990.

Art. 18 - Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

-Os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

-Os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

-Os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

-Responder, pelos crimes de acordo com o inciso II, artigo 7º da Lei nº 8.137 de 1990 de proteção ao consumidor, pelos vícios na entrega de produto(s) vencido(s) ou em condição(ões) imprópria(s) para o consumo.

5.12 - Será de responsabilidade da Empresa fornecedora, todos os danos decorrentes da utilização de embalagens inadequadas ou do manuseio incorreto, sendo que esses produtos serão recusados e devolvidos, no ato da entrega, parcialmente ou integralmente, e os mesmos deverão ter a reposição efetuada no mesmo dia, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Coroados.

## 6 - VISITA NAS INSTALAÇÕES E/OU NAS UNIDADES PRODUTORAS

6.1 - A qualquer tempo o Fiscal do Contrato e/ou Nutricionista, realizará uma visita técnica às instalações da empresa e/ou nas unidades produtoras, para avaliar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação que rege a matéria. As despesas decorrentes correrão por conta da Contratada.

## 7 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1 - Poderão participar desta Licitação todos os interessados que atendam as seguintes condições:

7.1.1 - Preencham os requisitos legais para o exercício da atividade objeto do presente certame.

7.1.2 - Apresentem a declaração de regularidade fiscal e habilitação jurídica, podendo se utilizar do modelo do Edital.

7.2 - Poderão participar deste processo, cooperativas que deverão apresentar:

7.2.1 - Finalidade compatível com o objeto licitado.

7.2.2 - Apresentar relação de todos os técnicos prepostos e demais, comprovando estar devidamente inscrito no ato constitutivo correspondente, sob pena de inabilitação.

7.3 - Não será permitida a participação de empresas em consórcio.

## MICRO EMPRESA(S) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

7.4 - Para usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei complementar nº 123/06 LC 147/14, a licitante que se enquadrar como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá declarar-se como tal, devendo apresentar certidão que ateste o enquadramento, expedida pela Junta Comercial ou, alternativamente, documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sítio [www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional](http://www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional)

7.5 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de contratação através da Lei Federal nº 14.133/2021, com adoção do critério de julgamento adotado pelo **AGENTE DE CONTRATAÇÃO** responsável pela(s) Licitação(ões), observando a modalidade pertinente, conforme estimativa de valor a ser apurada após balizamento.

## 8 - PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ O LICITANTE COMPROVAR OS SEGUINTE REQUISITOS

### EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

#### 8.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

8.1.2 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

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

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

8.1.5 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de Março de 2020.

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

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

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

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

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

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

8.1.11 - O Ato Constitutivo da licitante deverá contemplar, dentre os objetivos sociais, a atividade comercial compatível com o ramo de atividade pertinente ao objeto do edital, a que propõe.

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

## 8.2 - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

8.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.  
[http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/cnpjreva\\_solicitacao.asp](http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp)

8.2.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.  
<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

8.2.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.  
<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>

8.2.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1.470/2011  
<http://www.tst.jus.br/certidao/>

8.2.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

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

8.2.7 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.8 - O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 8.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1 - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples.

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

8.3.3 - No caso de empresa licitante que esteja em recuperação judicial, apresentar nos termos da Lei, cópia do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula 50 do TCE/SP.

8.3.4 - Será permitida participação de Empresa que estejam em recuperação judicial, conforme súmula 50 TCE-SP, desde que a empresa apresente plano de recuperação já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste edital.

## 8.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

8.4.1 - Apresentar atestado(s) de capacidade técnica ou certidões, comprovando a aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.4.2 - Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.4.3 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.4.4 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## 8.5 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

8.5.1 - Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.5.2 - Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.5.3 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.5.4 - Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.5.5 - Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.6 - As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente, salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **SESSENTA (60) DIAS CONSECUTIVOS** de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

## 9- DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA(S)

**9.1 - NÃO SERÁ NECESSÁRIA A ENTREGA DE AMOSTRAS**, os produtos ofertados deverão atender a descrição do objeto, de acordo com as justificativas contidas em Atas e Pareceres Técnicos em licitações anteriores pois o objeto cotado já é conhecido da Administração e, já existe conclusão em torno da sua adequação para os fins a que se destina a contratação.

## 10 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 - Os balizamentos dos preços deverão ser conforme regra o artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021, como o valor contratado pela própria administração, por demais órgãos públicos ou mediante cotação de preço em empresas do ramo, observando neste caso também a similaridade.

### CARÁTER SIGILOSO

10.2 - O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o recebimento e julgamento das propostas.

10.3 - Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.3.1 - em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.2 - em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

10.3.3 - serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação ou.

10.3.4 - poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

### EXEQUIBILIDADE

10.4 - A Administração Pública Municipal poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

10.5 - Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a: I BENS E SERVIÇOS QUE NÃO SÃO DE ENGENHARIA: 30% do valor máximo definido pela Administração Pública Municipal

10.5.1 - Para as propostas consideradas inexequíveis, conforme porcentagem estipulada no item 10.5, também poderá ser realizada as diligências.

## QUANDO SOLICITADO PELO FISCAL DO CONTRATO - DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

10.6 - Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

## 11 - QUANDO SOLICITADO PELO FISCAL DO CONTRATO - LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL

11.2 - A critério do Fiscal do Contrato e/ou Nutricionista poderá ser solicitado a Contratada a apresentar Laudo de Análise Laboratorial de características microbiológicas, toxicológicas ou outras, emitido por laboratório(s) indicado(s) pela Contratante cujas custas correrão por conta da Contratada, os quais deverão ser emitidos por:

11.2.1 - Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou

11.2.2 - Laboratórios autorizados/credenciados Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro/controle, ou

11.2.3 - Laboratórios pertencentes às Universidades Federais, Estaduais localizadas no Estado de São Paulo.

## 12 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal, pela seguinte dotação:

### 02.03 - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – ENCARGOS GERAIS DO MUNICÍPIO

CATEGORIA: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA Nº 52

-EVENTOS SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

-EVENTOS SECRETARIA DE ESPORTES, CULTURA E LAZER

### 02.04 - DIVISÃO DE EDUCAÇÃO

CATEGORIA: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA Nº 91

-ESCOLA MUNICIPAL FREI FERNANDO MARIA

-EE DR JOSÉ MARIA DOS REIS

FICHA Nº 95

-CEI APPARECIDA NUNES FAKIH

-CRECHE CARINA CASTILHO VARONI

### 02.07 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

CATEGORIA: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA Nº 194

-EVENTOS SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

12.2 - As reservas deverão ser efetuadas após o balizamento de preço.

## 13 - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO

### 13.1 - FORMA E PRAZO DE ENTREGA:

#### PARCELADA PONTO A PONTO SEM QUANTIDADE MÍNIMA EXIGIDA

13.1.1 - O licitante vencedor deverá entregar as mercadorias de acordo com as necessidades de consumo de cada Secretaria, sendo a entrega realizada de **FORMA PARCELADA PONTO A PONTO SEM QUANTIDADE MÍNIMA EXIGIDA**, definida no Pedido que será enviado via email indicado e cadastrado no Sistema de Compras da Administração pelo Setor Solicitante, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

13.1.2 - O fornecimento do(s) produto(s) de pequeno vulto terá(ão) a(s) mesma(s) condição(ões) de preço(s) e garantia(s) de entrega, não poderá alegar a empresa sob nenhuma argumentação limites mínimos de fatura, entrega ou fornecimento em virtude da demanda do município e em razão do princípio da economicidade e eficiência.

#### PRAZO DE ENTREGA

13.1.3 - No prazo de **ATÉ TRÊS (3) DIAS ÚTEIS** contados a partir da emissão de cada Pedido (**EM SUA TOTALIDADE**).

13.2 - Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido na cláusula 16.1.2, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **DOIS (2) DIAS DE ANTECEDÊNCIA** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

13.3 - O transporte do(s) produto(s) deverá(ão) ser feito em veículo adequado que garanta a qualidade e integridade do(s) mesmo(s), sendo todo(s) entregue(s) em perfeito estado para uso no Setor.

13.4 - O não cumprimento do prazo de entrega ocasionará notificação da contratada, incidindo as penalidades previstas no Edital.

## LOCAL(IS) DA(S) ENTREGA(S) E AGENDAMENTO

13.5 - As entregas não deverão ultrapassar o dia e horário informados nas programações, incidindo em cancelamento automático se não cumpridos, sujeitando à empresa fornecedora as penalidades cabíveis.

13.6 - O fornecimento do objeto será conforme pedido(s) enviado(s) pelo(s) responsável(is) do(s) Setor(es) no(s) endereço(s) de entrega abaixo ou outro local que vier a ser determinado, respeitando-se a(s) data(s), o(s) horário(s), a(s) quantidade(s) e o(s) objeto(s) a ser(em) entregue(s) em sua totalidade.

## 13.7 - ENDEREÇO(S) DE ENTREGA(S) E EXECUÇÃO(ÕES)

-CIDADE: COROADOS, ESTADO DE SÃO PAULO

-CEP: 16260-000

13.7.1 - CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CEI APPARECIDA NUNES FAKIH  
RUA REGINA DAL BELLO CARVALHO, Nº 634, RESIDENCIAL ARLINDO BORDIN

13.7.3 - CENTRO DIA DO IDOSO  
RUA 9 DE JULHO, Nº 63, BAIRRO CENTRO

13.7.4 – CRECHE ESCOLA - CARINA CASTILHO VARONI  
RUA JOSÉ FAKIH, Nº 50, BAIRRO CENTRO

13.7.5 - ESCOLA ESTADUAL DR. JOSÉ MARIA DOS REIS  
RUA PRUDENTE DE MORAES, Nº 60, BAIRRO CENTRO

13.7.6 - ESCOLA MUNICIPAL FREI FERNANDO MARIA  
RUA JOÃO VARONI, Nº 14, BAIRRO CENTRO

13.7.7 - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS - SCFV  
a - RUA CARLOS DE CAMPOS, Nº 90, BAIRRO CENTRO  
b - RUA PRUDENTE DE MORAES, Nº 60, BAIRRO CENTRO

13.7.8 - CASA DA CULTURA – SECRETARIA DE ESPORTES, CULTURA E LAZER  
RUA JOÃO VARONI, Nº 05, CENTRO

13.7.9 - O Pedido de fornecimento deverá conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do Licitação, modalidade, identificação da Contratada, as especificações do objeto, quantidade, data, horário e endereço de entrega.

13.7.10 - O Pedido de fornecimento será expedida por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada via email (correio eletrônico).

13.7.11 - O não cumprimento do prazo de entrega ocasionará notificação da contratada, incidindo as penalidades previstas no Edital.

## MECANISMOS DE COMUNICAÇÃO A SEREM ESTABELECIDOS

13.8 - A contratada disponibilizará para comunicação entre as partes:

13.8.1 - número(s) de telefone(s) fixo(s),

13.8.2 - celular(es),

13.8.3 - WhatsApp válido(s)

## MÍNIMO DOIS (2) EMAILS VÁLIDOS

13.8.4 - Mínimo dois (2) e-mails válidos para comunicação entre as partes.

13.8.5 - O(s) pedido(s) de compra(s) será(ão) enviado(s) para os emails disponibilizados.

## 14 - CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS NA ENTREGA DO(S) PRODUTO(S)

14.1 - Quantidade(s) e produto(s) em desacordo com a(s) solicitação(ões) e/ou pedido(s) enviado(s) pelo(a) responsável do Setor solicitante.

## DAS EMBALAGENS

14.1.1 - Quantidade(s) e produto(s) em desacordo com a(s) solicitação(ões) e/ou pedido(s) enviado(s) pelo(a) responsável do Setor solicitante.

14.1.2 - O(s) produto(s) dever(á)ão ser entregue(s) em embalagem(ns) original(is) de acordo com cada tipo: líquidos (frascos), sólidos, etc. Não será(ão) recebido(s) produto(s) que apresentar(em) na(s) embalagem(ns) sinais de violação, aderência, umidade, estiver(em) conspurcada(s),

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

danificada(s), suja(s) e aberta(s) ou inadequação em relação ao conteúdo. O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de conservação prontos para uso no Setor.

14.1.3 - Produto(s) cujo prazo de validade esteja(m) imperceptível(is) ou inexistente(s) ou mesmo em situação(ões) em que o rótulo não exista e ou rotulagem pouco legível e incompleta. Prazos de validade que tenham expirado, ou que, estejam demasiado próximo da data de validade limite e cuja utilização do(s) produto(s) não vá ocorrer antes dessa mesma data limite.

14.1.4 - Caso algum(ns) produto(s) recebido(s) apresente(m) um ou mais dos aspectos anteriormente descrito(s), ou em caso de dúvida, deve ser imediatamente rejeitado. O(A) responsável pela decisão deve especificar por escrito a não conformidade que motivou a rejeição, na ficha do(s) produto(s) recebido(s). A ocorrência deverá(ão) também ficar descrita num eventual registro de devolução que acompanhará o(s) produto(s) quando devolvido(s) ao fornecedor.

14.2 - Será de responsabilidade da Empresa fornecedora, todos os danos decorrentes da utilização de embalagens inadequadas ou do manuseio incorreto, sendo que esses produtos serão recusados e devolvidos, no ato da entrega, parcialmente ou integralmente, e os mesmos deverão ter a reposição efetuada no mesmo dia, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Coroados.

## ROTULAGEM:

14.3 - Todo(s) o(s) produto(s), nacional(is) ou importado(s), deve(m) ter constado na(s) embalagem(ns) e rótulo(s), (primária e secundária) todas as informações em língua portuguesa. Ou seja, devidamente identificada com:

- DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA COMERCIAL).
- IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA").
- NÚMERO DO CNPJ
- DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE.
- LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.
- QUANTIDADE DO PRODUTO.
- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.
- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.
- EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).
- CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO INSPEÇÃO ESTADUAL – SISF, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL.
- NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA).
- TELEFONE DO SAC (ATENDIMENTO AO CLIENTE)
- E DEMAIS INFORMAÇÕES
- NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (INMETRO/ABNT)
- (E OUTRAS INFORMAÇÕES)

14.4 - De acordo com o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor, dentre outros, a oferta e apresentação de produto(s) ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

14.5 - Responder, nos termos do artigo 18 e seguintes da Lei nº 8.078 de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, pelos vícios de qualidade e/ou quantidade do(s) produto(s) adquirido(s), que o(s) torne(m) impróprio(s) ou inadequado(s) ao consumo/uso a que se destina(m) ou lhe(s) diminua(m) o valor, sem prejuízos das demais disposições do da Lei nº 8.078 de 1990.

17.13 - Responder, pelos crimes de acordo com o inciso II, artigo 7º da Lei nº 8.137 de 1990 de proteção ao consumidor, pelos vícios na entrega de produto(s) vencido(s) ou em condição(ões) imprópria(s) para o consumo/uso.

14.6 - Será de responsabilidade da Empresa fornecedora, todos os danos decorrentes da utilização de embalagens inadequadas ou do manuseio incorreto, sendo que esses produtos serão recusados e devolvidos, no ato da entrega, parcialmente ou integralmente, e os mesmos deverão ter a reposição efetuada no mesmo dia, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Coroados.

## DO(S) PRAZO(S) MÍNIMO(S) DE VALIDADE - DOZE (12) MESES

14.7 - O prazo de Validade de cada produto ofertado não deverá ser inferior a DOZE (12) MESES, a contar da data de entrega definitiva no setor solicitante, sugerimos que o(s) produto(s) seja(m) entregue(s) com prazo equivalente a, no mínimo, 75% (setenta e cinco) por cento da sua validade, contados da data de fabricação.

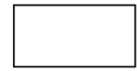
## POR EXEMPLO:

14.7.1 - Se o(s) produto(s) possui(rem) validade de doze (12) meses contados da data de fabricação, quando da entrega no Setor solicitante deverá possuir, no mínimo nove (9) meses.

14.8 - Caso o prazo de validade oferecido pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

## 15 - DO TRANSPORTE DO(S) PRODUTO(S)

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

15.1 - O transporte dos produtos deverá ser feito em veículo adequado em relação às especificações técnicas do item do produto (temperatura, umidade, luminosidade, etc), que garanta a qualidade e integridade dos mesmos, sendo todos entregues em perfeito estado, respeitando as normas vigentes.

15.2 - O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação. Não é permitido transportar alimentos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. Os veículos refrigerados devem ser providos de termômetros de fácil leitura.

15.3 - O veículo deve:

- Ter a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.
- Possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.
- Transportar somente alimentos.
- Circular com O Alimento somente o tempo necessário para distribuição.
- Usar materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento.
- Estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos limpos.
- Ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia).
- É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável e bota), para o transporte dos produtos até o local indicado pelo Setor Solicitante.

15.4 - É de responsabilidade da Contratada manter um sistema de rastreamento do(s) itinerário(s) a ser(em) percorrido(s), para eventual apuração de prejuízos causados ao(s) Setor(es) solicitante(s), no qual seja possível a identificação, no mínimo, do(s) seguintes dados:

- Veículo que transportou o(s) produto(s).
- Motorista do veículo.
- Setor atendido.
- Produto(s) que apresentou(aram) não conformidade(s).
- Outros.

## 15.5 - OBRIGATÓRIO RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

15.5.1 - A empresa contratada responsabilizar-se-á:

- pelo **CARREGAMENTO E TRANSPORTE ATÉ O(S) LOCAL(IS) DE ENTREGA,**
- inclusive quanto ao **DESCARREGAMENTO E EMPILHAMENTO DO(S) PRODUTO(S)**

se for o caso.

15.5.2 - É obrigatório que o(s) entregador(es) e motorista aguardem o Fiscal do Contrato ou responsável pela unidade designado faça a conferência do quantitativo e da qualidade do(s) produto(s) que estão sendo recebidos.

15.6 - O fornecimento e execução do(s) produto(s) deverá(ão) ser realizado(s) na(s) data(s), o(s) horário(s), na(s) quantidade(s) em sua totalidade, pontualmente no(s) período(s) constantes no Cronograma de Entrega e Execução abaixo.

15.7 - O(s) produto(s) deverá(ão) estar em plena(s) condição(ões) para o consumo.

15.8 - A empresa contratada será responsável por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor. Será de responsabilidade das empresas fornecedoras, a qualidade físico-química, bromatológica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

15.9 - As entregas e execuções não deverão ultrapassar o dia e horário informados nas programações, a não entrega no dia e horários marcados acarretarão notificação e as penalidades previstas em Contrato, assim como não será aceito em hipótese alguma a entrega de outras marcas de produtos que não sejam as marcas licitadas. Se a empresa não cumprir será feito:

- Notificação.
- Penalidade.
- Rescisão.

## 16 - CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO

### PROVISÓRIAMENTE

16.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021

16.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **VINTE E QUATRO (24) HORAS**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## DEFINITIVAMENTE

16.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **DOIS (2) DIAS ÚTEIS**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

16.4 - Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **VINTE E QUATRO (24) HORAS**.

16.5 - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

16.6 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

16.7 - O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

16.8 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

16.9 - As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

## 17 - GESTÃO DO CONTRATO

17.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

17.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

17.3 - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

17.4 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

## 18 - FISCALIZAÇÃO

18.1 - A execução do contrato deverá(ão) ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) **FISCAL(IS) DO CONTRATO, OU PELO(S) RESPECTIVO(S) SUBSTITUTO(S) DE CADA SETOR** (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput), através do(s) seguinte(s) servidor(es):

**18.1.1 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FISCAL SRA. JANISE SEVERO YOSHIMUTA - NUTRICIONISTA, CONTATO: TELEFONE (18) 3645.1407.**

-EM Frei Fernando Maria, EE Dr. José Maria dos Reis, CEI Aparecida Nunes Fakh, Creche Carina Castilho Varoni.

**-AS SERVIDORAS QUE ATUAM NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UANS, ACOMPANHARÃO O RECEBIMENTO DE TODAS AS ENTREGAS.**

**18.1.2 - CENTRO DIA DO IDOSO, FISCAL SRA SILVIA MARIA DA SILVA ARZANI - COZINHEIRA, CONTATO: TELEFONE (18) 3645.1200.**

**18.1.3 - CENTRO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS - SCFV PROJETO, FISCAL SRA ODETE APARECIDA PEREIRA RODRIGUES - SERVIÇOS GERAIS, CONTATO: TELEFONE (18) 3645.9124, RAMAL 9148.**

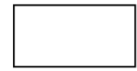
**18.1.4 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E LAZER - CASA DA CULTURA, FISCAL SRA. DÉBORA RENATA LEITE FAGÁ TRENTIN - PROFESSORA, CONTATO: TELEFONE (18) 3645.1177.**

## FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

18.2 - A(O)S colaborador(a)s acima mencionada(o)s ficará(ão) responsável(is) pelo recebimento e conferência do(s) produto(s), com base no inc. II, art. 140 da lei 14.133/2021, conforme especificado no TERMO DE REFERÊNCIA, o que em nenhuma hipótese eximirá a Licitante das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor.

18.3 - O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

18.4 - O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

18.5 - Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

18.6 - O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

18.7 - No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

18.8 - O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

## FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

18.9 - O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

18.10 - Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

18.11 - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

## 19 - GESTORA DO CONTRATO

19.1 - O presente contrato terá como gestora a servidora informada abaixo nos termos do artigo 117, da Lei Federal nº 14.143/2021:

### 19.1.1 - SRA VIVIAN RAMOS RIZZO - GESTORA DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

### 19.2 - CABE A GESTORA DO CONTRATO:

19.2.1 - coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

19.2.2 - acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

19.2.3 - acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

19.2.4 - emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

19.2.5 - tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

19.2.6 - elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

19.2.7 - enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

## 20 - DA FORMALIZAÇÃO E PUBLICIDADE DO CONTRATO

20.1 - O Contrato deverá ser assinado por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

## PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

20.2 - O prazo para assinatura do Contrato será de **TRÊS (3) DIAS ÚTEIS CONTADOS DO RECEBIMENTO DA CONVOCAÇÃO**, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



20.3 - A Licitante que convocada para assinar Contrato deixar de fazê-lo no prazo fixado dela será excluída.

20.4 - Na hipótese do não atendimento à convocação a que se refere o item 16.2 ou havendo recusa em fazê-lo, o Município aplicará as penalidades cabíveis.

20.5 - O Contrato terá seu extrato publicado na Imprensa Oficial da Prefeitura Municipal de Coroados, assim como a sua íntegra, após assinado e homologado.

## 21 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

21.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

21.3 - Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

21.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

21.5 - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

21.6 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

21.7 - Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal de Coroados para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

21.8 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

21.9 - A Administração terá o prazo de **DOIS (2) DIAS ÚTEIS**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

21.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **DOIS (2) DIAS ÚTEIS**.

21.11 - Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

21.12 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 22 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1 - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

22.1.1 - Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

22.1.2 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

22.1.3 - Comunicar ao Contratante, no **PRAZO MÁXIMO DOIS (2) DIAS** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

22.1.4 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

22.1.5 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

22.1.6 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

22.1.7 - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

22.1.8 - Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

22.1.9 - Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

22.1.10 - Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

22.1.11 - Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

22.1.12 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

22.1.13 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

22.1.14 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

22.1.15 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

22.1.16 - Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

22.1.17 - Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

## OBRIGATÓRIO PARA FINS DE FISCALIZAÇÃO

22.1.18 - Após ser efetuada cada entrega a contratada deverá entregar uma (1) via da(s) nota(s) fiscal(is) DANFE(S) devidamente conferida(s) e atestada(s) pelo(s) fiscal(is) de cada setor(es), ao setor demandante do(s) Pedido(s).

## DA FABRICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE PANIFICAÇÃO

22.1.19 - O(s) produto(s) deverá(ão) ser fabricado(s) no máximo até três (3) horas antes de cada entrega.

## 23 - SUBCONTRAÇÃO

23.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

23.2 - A execução dos serviços deverá(ão) ser prestada por profissionais com vínculo junto a CONTRATADA, admitindo vínculo no termo previsto na SÚMULA 25 DO TCESP:

23.2.1 - (Em procedimento licitatório, a comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.)

## 24 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

### INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1 - O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações constantes no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, qual seja:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

## SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.2 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções constantes no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, qual seja:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º - Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º - A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º - A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

## IMPEDIMENTO DE LICITAR OU CONTRATAR NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DE TODOS OS ENTES FEDERATIVOS, PELO PRAZO MÁXIMO DE ATÉ 3 (TRÊS) ANOS

§ 4º - A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três (3) anos.

## IMPEDIMENTO DE LICITAR OU CONTRATAR NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DE TODOS OS ENTES FEDERATIVOS, PELO PRAZO MÁXIMO DE ATÉ 6 (SEIS) ANOS

§ 5º - A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três (3) anos e máximo de seis (6) anos.

§ 6º - A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º - A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

24.3 - Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 desta Lei, será facultada a defesa do interessado no prazo de quinze (15) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme artigo 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

24.4 - Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

24.5 - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

24.6 - O Contratante deverá, no prazo máximo de quinze (15) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

24.7 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

24.8 - Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## 25 - ALTERAÇÕES

25.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

25.2 - O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, **ATÉ O LIMITE DE VINTE E CINCO POR CENTO (25%) DO VALOR INICIAL ATUALIZADO DA CONTRATAÇÃO.**

25.3 - As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

25.4 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a **FORMALIZAÇÃO DO ADITIVO DEVERÁ OCORRER NO PRAZO MÁXIMO DE (UM (1) MÊS).**

25.5 - Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 25.6 - QUANTO A SEGURANÇA ALIMENTAR, A CONTRATADA DEVERÁ:

25.6.1 - Fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras:

- a) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.
- c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano.
- d) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico "Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos".
- e) Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 04, de 15 de dezembro de 2014, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.
- f) Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16, de 23 de maio de 2017, que aprova a atualização do anexo da Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 04, de 15 de dezembro de 2014.

## 26 - CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

### LIQUIDAÇÃO

26.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

26.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

26.3 - Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

26.3.1 - o prazo de validade;

26.3.2 - a data da emissão;

26.3.3 - os dados do contrato e do órgão contratante;

26.3.4 - o período respectivo de execução do contrato;

26.3.5 - o valor a pagar; e

26.3.6 - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

26.4 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

26.5 - A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

26.6 - A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

26.6.1 - verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

26.6.2 - identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

26.7 - Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

26.8 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

26.9 - Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

26.10 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

## 27 - PRAZO DE PAGAMENTO

27.1 - O pagamento será efetuado no prazo de **ATÉ DEZ (10) DIAS ÚTEIS CONTADOS DA FINALIZAÇÃO DA LIQUIDAÇÃO DA DESPESA**, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

## FORMA DE PAGAMENTO

27.2 - O pagamento será realizado quando devidamente solicitado e entregue, a PREFEITURA MUNICIPAL DE COROADOS pagará à licitante vencedora o valor constante em sua proposta comercial, sem qualquer bônus ou acréscimo por meio de:

### 27.2.1 - BOLETO BANCÁRIO

### 27.2.2 - TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA

### 27.2.3 - DEPÓSITO EM CONTA CORRENTE

### 27.2.4 - CHAVE PIX INDICADOS PELA LICITANTE, SENDO VEDADO NEGOCIAR SEUS CRÉDITOS COM TERCEIROS

27.3 - Dúvidas e informações quanto ao(s) pagamento(s) poderá(ão) ser encaminhada(s) através do e-mail: **tesouraria.coroados@gmail.com**

27.4 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

27.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

27.6 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

## OBRIGATÓRIO

# TERMO DE REFERÊNCIA



LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021

**27.7.1 - RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA NAS NOTAS FISCAIS, AS FATURAS E OS RECIBOS (INSTRUÇÕES NORMATIVAS RFB Nº 1.234/2012 E Nº 2.145/2023).**

**27.7.2 - RETENÇÃO DO IMPOSTO DE RENDA DEVERÁ(ÃO) SER DESTACADA NO CORPO DO DOCUMENTO FISCAL OBSERVANDO OS PERCENTUAIS ESTABELECIDOS NA COLUNA 02-IR DO ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA RFB Nº 1.234/2012.**

27.8 - O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei 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.

## **DANFE - DOCUMENTO AUXILIAR DA NOTA FISCAL ELETRÔNICA**

27.9 - A adjudicatária deverá(ão) emitir a(s) Nota(s) Fiscal(is) Eletrônica(s) – DANFE(S) conforme normas previstas pelo Protocolo ICMS nº 85 de 2010, aprovado pelo Conselho Nacional de Política Fazendária – CONFAZ, descrevendo obrigatoriamente no corpo da mesma:

### **27.9.1 - NÚMERO DO PREGÃO**

### **27.9.2 - NOME DO DEPARTAMENTO/SETOR SOLICITANTE**

### **27.9.3 - INFORMAÇÕES ATUALIZADAS PARA SE EFETUAR OS PAGAMENTOS, CONFORME ALÍNEAS 27.2.1,27.2.2, 27.2.3,27.2.4 DO ÍTEM 27.2.**

## **OBRIGATÓRIO**

27.10 - Enviar a(s) Nota(s) Fiscal(is) Eletrônica(s) – DANFE(S) para o Setor de Finanças através do email: [auxiliar.contab@coroados.sp.gov.br](mailto:auxiliar.contab@coroados.sp.gov.br)

27.11 - No(s) preço(s) proposto(s) deverá(ão) estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: embalagem, impostos, taxas, garantia, fretes, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, não cabendo à Municipalidade, nenhum custo adicional.

## **REAJUSTE, REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO**

### **PREÇOS FIXOS E IRREAJUSTÁVEIS PERÍODO DE UM (1) ANO**

27.12 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um (1) ano contado da data da assinatura do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços.

### **INPC APÓS PERÍODO DE UM (1) ANO**

27.13 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR - INPC**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

27.14 - Poderá haver pedido de reequilíbrio que deverá(ão) ser solicitado nos termos da Lei em processo levado a termo a ser analisado pela Prefeitura, no prazo máximo de cinco (5) dias úteis, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, "d" da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e/ou com base nos preços praticados na cidade, ou outro que vier substituir, bem como apresentação de Notas Fiscais de compras do licitante.

27.15 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

27.16 - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

27.17 - Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

27.18 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

27.19 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

27.20 - O reajuste será realizado por apostilamento.

27.21 - A não concessão do reequilíbrio de preço, não implica em justificativa para recusa na entrega do objeto.

27.22 - Em comprovando as exigências legais poderá haver acréscimos nos quantitativos fixados no contrato, em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 125, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

## **28 - EXIGÊNCIAS LEGAIS**

### **NORMAS E EXIGÊNCIAS TÉCNICAS QUE REGULAM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2.021



28.1 - O(s) produto(s) deverá(ão) estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

## 28.2 - GOVERNO FEDERAL

**-Decreto nº 4.074, de 04 de janeiro de 2002** - Presidência da República, Casa Civil. Regulamenta a Lei no 7.802, de 11 de julho de 1989, que dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências.

**-Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº. 009, de 12 de novembro de 2002** - INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) E ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Regula o acondicionamento manuseio e comercialização dos produtos hortícolas "in natura" embalagens próprias para a comercialização, visando à proteção, conservação e integridade dos mesmos.

**-Instrução Normativa nº 60, de 06 de dezembro de 2019** – MS (Ministério da Saúde). Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

**-Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018** - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Estabelece Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

**-Instrução Normativa Conjunta nº 2, de 07 de fevereiro de 2018.** Estabelece os procedimentos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos destinados à alimentação humana. (Observação: alterações da Instrução Normativa Conjunta nº 01 de 15 de abril de 2019).

**-Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989** - Presidência da República, Casa Civil. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências.

**-Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990** - Presidência da República - Casa Civil. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

**-Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2008** - INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial). Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

**-Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997** - MS (Ministério da Saúde). Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

**-Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993** – MS (Ministério da Saúde). Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

**-Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004** – MS (Ministério da Saúde). Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**-Resolução – RDC nº 91, de 11 de maio de 2001** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

**-Resolução ANVISA RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

**-Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

## 28.3 - GOVERNO ESTADUAL

**-Decreto nº 12.486, de 20 outubro de 1978** – Estado de São Paulo (Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas). A presente Norma Estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

**-Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998** – Estado de São Paulo – Poder Executivo. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado - SP.

**-Portaria nº 05, de 09 de abril de 2013** – CVS-SP. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

### MANUAL DE LEGISLAÇÃO DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI NO 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 CONFORME SEÇÃO I DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CONFORME:

Art. 142. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

§ 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais.

§ 2º - A inspeção abrange a inspeção ante e post mortem dos animais, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 143. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

### OS PRODUTOS DE COMPETÊNCIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000.

4.1. Todos os estabelecimentos que exercerem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária.

4.2. Os produtos do Anexo I estão dispensados de registro, enquanto que os produtos do Anexo II devem ser registrados no órgão competente do

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



Ministério da Saúde.

4.3. Os produtos de um anexo podem passar a integrar o outro anexo. Essa mudança pode ocorrer em função do histórico de qualidade do produto, efetuado por meio do monitoramento de qualidade ou em consequência de ocorrência de agravos à saúde atribuídos ao consumo de alimentos.

4.4. Todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico (RT) e demais diretrizes estabelecidas, aprovados pela autoridade competente.

5.0. PRODUTOS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO 5.1. Os produtos do Anexo I estão dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde.

5.1.1. As empresas devem informar o início da fabricação do(s) produto(s) à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme modelo Anexo X, podendo já dar início a comercialização

## **RESOLUÇÃO Nº. 015 DE 16 DE JUNHO DE 2003 DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE CONFORME O ART. 11. OS PRODUTOS ADQUIRIDOS PARA A CLIENTELA DO PNAE DEVERÃO SER PREVIAMENTE SUBMETIDOS AO CONTROLE DE QUALIDADE, NA FORMA DO TERMO DE COMPROMISSO - ANEXO II E III, DESTA RESOLUÇÃO.**

§ 2º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados.

§ 5º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

§ 6 Cabe às EE adotarem medidas que garantam adequadas condições higiênicas e a qualidade sanitária dos produtos da alimentação escolar durante o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pela clientela beneficiada pelo programa, observando-se, ainda, os seguintes procedimentos:

I - previsão, nos editais e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios e/ou sistema de refeições prontas, da Responsabilidade dos vencedores pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

II- exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

III- exigência, nos editais, de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o Produto que o licitante se propõe a fornecer;

IV - exigência, no momento de cada certame licitatório, de apresentação de amostras para eventuais testes de Laboratório ou de degustação e comparação.

## **ART. 21 - OS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS SÃO CLASSIFICADOS EM:**

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondendo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

# TERMO DE REFERÊNCIA

LEI FEDERAL 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021



§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do D.I.P.O.A;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

## 29 - FRAUDE E CORRUPÇÃO

29.1 - Os licitantes, fornecedores, e seus agentes (sejam eles declarados ou não), subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços e fornecedores, além de todo funcionário a eles vinculados, que mantenham os mais elevados padrões de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

29.1.1 - "prática corrupta": oferecer, entregar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer coisa de valor com a intenção de influenciar de modo indevido a ação de terceiros.

29.1.2 - "prática fraudulenta": qualquer ato, falsificação ou omissão de fatos que, de forma intencional ou irresponsável induza ou tente induzir uma parte a erro, com objetivo de obter benefício financeiro ou de qualquer outra ordem, ou com a intenção de evitar o cumprimento de uma obrigação.

29.1.3 - "prática colusiva": uma combinação entre duas ou mais partes visando alcançar um objetivo indevido, inclusive influenciar indevidamente as ações de outra parte.

29.1.4 - "prática coercitiva": prejudicar ou causar dano, ou ameaçar, prejudicar ou causar dano, direta ou indiretamente, a qualquer parte interessada ou à sua propriedade, para influenciar indevidamente as ações de uma parte.

29.2 - "prática obstrutiva":

29.2.1 - deliberadamente destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em investigações ou fazer declarações falsas a investigadores, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática corrupta, fraudulenta, coercitiva ou colusiva; e/ou ameaçar, perseguir ou intimidar qualquer parte interessada, para impedi-la de mostrar seu conhecimento sobre assuntos relevantes à investigação ou ao seu prosseguimento, ou

29.2.2 - atos que tenham como objetivo impedir materialmente o exercício dos direitos do Município de Lins de promover inspeção ou auditoria.

29.3 - Rejeitará uma proposta de outorga se determinar que o licitante recomendado para a outorga do contrato, ou qualquer do seu pessoal, ou seus agentes, subconsultores, subempreiteiros, prestadores de serviço, fornecedores e/ou funcionários, envolveu-se, direta ou indiretamente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao concorrer para o contrato em questão.

29.4 - Os licitantes, fornecedores e empreiteiros, assim como seus subempreiteiros, agentes, pessoal, consultores, prestadores de serviço e fornecedores, deverão permitir que o Município de Coroados/SP inspecione todas as contas e registros, além de outros documentos referentes à apresentação das propostas e à execução do contrato, e os submeta a auditoria por profissionais designados pelo Município de Coroados/SP

**COROADOS, ESTADO DE SÃO PAULO, 27 DE ABRIL DE 2026.**

**CIBELI FABRÍCIO FERREIRA CARDOSO**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**