

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS

Unidade Escolar		Endereço	CEP	Fone	E-mail
1.	EMEI "Antônio Mollon"	Rua do Níquel, 867 – Vila Mollon	13456-435	3458-1891	emei.antoniomollon@santabarbara.sp.gov.br
2.	EMEI "Profª Áurea Chan Bataglia"	Av. São Paulo, 2191 – Cidade Nova	13454-065	3458-2793	emei.aurea@santabarbara.sp.gov.br
3.	EMEI "Prof. Cleiton de Oliveira"	Rua São João Batista, 901 – Jardim São Camilo	13455-818	3457-1135	emei.cleiton@santabarbara.sp.gov.br
4.	EMEI "Profª. Elvira Valente Dias"	Rua Belo Horizonte, 1300 – Jardim Esmeralda	13454-330	3458-8490	emei.elvira@santabarbara.sp.gov.br
5.	EMEI "Profª Eny Carvalho de Andrade"	Rua Finlândia, 111 – Jardim Europa	13455-505	3457-1017	emei.eny@santabarbara.sp.gov.br
6.	EMEI "Jovelina Dominga Mazucatto"	Rua do Feijão, 240 – Jardim Pérola	13454-184	3457-7977	emei.jovelina@santabarbara.sp.gov.br
7.	EMEI "Profª. Luzia Aparecida da Rocha"	Rua do Ferro, 395 – Vila Mollon	13456-413	3458-1647	emei.luzia@santabarbara.sp.gov.br
8.	EMEI "Dª Maria Araújo"	Rua Maceió, 455 – Cidade Nova	13454-360	3458-3418	emei.mariaaraujo@santabarbara.sp.gov.br
9.	EMEI "Profª. Mariana Fracassi Schmidt"	Rua Gal. Couto Magalhães, 285 – 31 de Março	13453-135	3455-4598	emei.mariana@santabarbara.sp.gov.br
10.	EMEI "Padre Mário Dantas de Menezes"	Rua Capitão Manoel Caetano, 749 – Vila Linópolis	13450-430	3455-5093	emei.padremario@santabarbara.sp.gov.br
11.	EMEI "Profª Nair Valente"	Rua Dinamarca, 1150 – Jardim Cândido Bertini	13455-450	3463-6319	emei.nair@santabarbara.sp.gov.br
12.	EMEI "Vereador Prof. Nelson Sartori"	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes nº 95 – 31 de Março	13453-192	3463-4776	emei.nelsonsartori@santabarbara.sp.gov.br
13.	EMEI "Profª Neuza Carleto"	Rua do Couro, 695 - Jardim Pérola	13454-180	3455-0888	emei.neuza@santabarbara.sp.gov.br
14.	EMEI "Olímpia Gelli Romi"	Rua Portugal, 442 – Jardim Europa	13455-425	3458-3300	emei.olimpia@santabarbara.sp.gov.br
15.	EMEI "Rotary"	Rua do Açúcar, 550 – Jardim Pérola	13454-178	3458-2829	emei.rotary@santabarbara.sp.gov.br
16.	EMEI "Profª. Telma Laudissi D'Ávilla"	Rua Profeta Esdras, 356 – Jardim Laudisse	13458-088	3455-1413 3455-1083	emei.telma@santabarbara.sp.gov.br
17.	EMEI "Vanderlei Matarazzo"	Av. do Pedroso, 3880 – Conj. H. Angelo Giubina	13453-550	3455-5085	emei.vanderlei@santabarbara.sp.gov.br

18	EMEI "Vera Lúcia B. de L. Juliato"	Av. Corifeu de Azevedo Marques, 1800 – V. Sartori	13450-088	3463-6070	emei.veralucia@santabarbara.sp.gov.br
19	EMEI "Profª Vilma Maluf Mantovani"	Rua Tenente J.G. de O. Souza, 325 - Parque Zabani	13454-460	3458-3463	emei.vilma@santabarbara.sp.gov.br
20	EMEI "Zinho Saes"	Av. Antônio Moraes Barros, 131 – Vista Alegre	13458-574	3455-1525	emei.zinho@santabarbara.sp.gov.br
21	EMEI "Profª Áurea Nadir Martinelli"	Rua Afílio Bagarolo, 90 - Mollon IV	13456-555	3458-2227	emeiaureanadir@casadacriancasbo.org.br
22	EMEI "Profª. Clotilde Teixeira Cullen"	Rua Urandi, 670 – Jardim das Laranjeiras	13453-718	2221-5576	emeiclotide@casadacriancasbo.org.br
23	EMEI "Eufrasia Garcia de Souza"	Rua Lázaro Pereira Rezende, 101 – Nova Conquista	13453-868	2221-8439	emeieufrasia@casadacriancasbo.org.br
24	EMEI "Mainá"	Rua Pe. Arthur Sampaio, 56 - Conj. H. Romano	13458-182	3454-2391	emeimaina@casadacriancasbo.org.br
25	EMEI "Maria de Lourdes Rodrigues"	Rua Antonio Nolli, s/n- Cruzeiro do Sul	13459-419	2216-0670	emeimariadelourdes@casadacriancasbo.org.br
26	EMEI "Profª Rita de Cássia Toledo Mello Salvino Alves"	Rua José Paiosin, 315 – Santa Rosa II	13455-655	3458-7464 2216-2120	emeiritadecassia@casadacriancasbo.org.br
27	EMEI "Charles Keese Dodson"	Avenida Ruth Garrido Roque, 1111 – Parque do Lago	13458-620	2085-2013	emeicharles@casadacriancasbo.org.br
28	A.D.I. "Dr. Euvaldo de Q. Dias" – UNIDADE I	Rua Goiânia, 1062 – Jardim Esmeralda	13454-335	3458-5803 3458-3587	adi.euvaldo@santabarbara.sp.gov.br
29	A.D.I. "Dr. Euvaldo de Q. Dias" – UNIDADE II	Rua Ribeirão Preto, 910 – Jardim Esmeralda	13454-027	3458-5803	emei.euvaldo@santabarbara.sp.gov.br
30	A.D.I. "Geraldo Rocha Campos"	Rua Alonso Keese, 331 – Vila Linópolis	13450-410	3455-2216 3463-3795	adi.geraldo@santabarbara.sp.gov.br
31	CAIC "Irmã Dulce" – UNIDADE I	Rua Artur Gonçalves da Silva, 240 – Santa Rita	13457-080	3463-3608 3454-6380	caic.irmadulce@santabarbara.sp.gov.br
32	CAIC "Irmã Dulce" - UNIDADE II	Rua Emboabas, 915 – Santa Rita de Cássia	13457-053	3455-5089	creche.irmadulce@santabarbara.sp.gov.br

33	CIEP "Angélica S. Tremocoldi" – UNIDADE I	Rua João Calvino, 61 – Jardim das Orquídeas	13453-751	3458-3579	ciep.angelica@santabarbara.sp.gov.br
34	CIEP "Angélica S. Tremocoldi" - UNIDADE II	Rua João Calvino, 11 – Jardim das Orquídeas	13453-751	3457-3832	ciepangelica.creche@santabarbara.sp.gov.br
35	CIEP "Carmelina Pellegrino Cervone"	Avenida Antonio Pedrozo, 1732 – Jd. Santa Fé	13454-398	3473-5471 3457-8397	ciep.carmelina@santabarbara.sp.gov.br
36	CIEP "Dom Eduardo Koaik"	Av. Alonso Keese Dodson, 385 – Planalto do Sol II	13453-839	3455-2000	ciep.domeduardo@santabarbara.sp.gov.br
37	CIEP "Prof. José Renato Pedroso"	Rua César Modenese, 255 – Parque do Lago	13458-622	3463-2322	ciep.joserenato@santabarbara.sp.gov.br
38	CIEP "Leonel de Moura Brizola"	Rua Guaianazes, 875 – Santa Rita	13457-093	3454-3340 3454-2229	ciep.leonelbrizola@santabarbara.sp.gov.br
39	CIEP. " Profª Therezinha de Castro Pacheco Sbravatti"	Rua Grécia, 506– Jardim Europa	13455-465	3473-4579	ciep.therezinha@santabarbara.sp.gov.br
40	CIEP "Padre Victório Freguglia"	Rua Cesário Bignotto, 175 – Vila Pântano II	13456-727	3458-2825	cep.victorio@santabarbara.sp.gov.br
41	EMEFEI "Anália de Lucca Furlan"	Rua Coronel H. Caldas, 101 – Cruzeiro do Sul	13459-392	3454-5660	emefei.analia@santabarbara.sp.gov.br / Emei.annarosa@santabarbara.sp.gov.br
42	EXTENSÃO ANÁLIA – "Espaço Integrado de Educação Ambiental -Fioravante Luís Angolini e Anna Rosa Tuchaspki" (EIEA)	Alameda Célio Angolini, 120 - Caiubi	13459503	3454-4310	
43	EMEFEI "Profª Antônia Dagmar de A. Rosolen"	Rua México, 220 – Vila Sartori	13450-164	3454-4343	emefei.antoniadagmar@santabarbara.sp.gov.br
44	EMEFEI "Antonia Fagnoli Furlan"	Rua Gal. Couto Magalhães, 215 – 31 de Março	13453-135	3454-5668	emefei.antoniafagnoli@santabarbara.sp.gov.br
45	EMEFEI "Prof. Augusto Scomparin"	Rua Maria Grella Modenese, 45 – Jardim Mariana	13456-052	3463-3361	emefei.augusto@santabarbara.sp.gov.br
46	EMEFEI "Profª. Gessi Terezinha B. Carneiro"	Rua Águas da Prata, 238 – São Joaquim	13453-623	3455-5098	emefei.gessi@santabarbara.sp.gov.br

47	EMEFEI "Profª. Iraídes Ferreira Lourenço" – UNIDADE I	Rua do Vidro, 555 – Jardim Pérola	13454-207	3457-7373	emefei.iraides@santabarbara.sp.gov.br
48	EMEFEI "Profª. Iraídes Ferreira Lourenço" – UNIDADE II	Rua do Vidro, 597 – Jardim Pérola	13454-207	3458-6418	emei.iraides@santabarbara.sp.gov.br
49	EMEFEI "Vereador José Luiz Gomes da Silva – Zelo"	Rua Benedito dos Santos Ferreira, 420 – Conj. Hab. dos Trabalhadores	13453-540	3463-8534	emefei.zelo@santabarbara.sp.gov.br
50	EXTENSÃO ZÉLO (ZÉLINHO)	Av. Amadeu Tortelli, 77 Conj. Hab. dos Trabalhadores	13453-520	3455-1457	extensao.zelinho@santabarbara.sp.gov.br
51	EMEFEI "Profª. Maria Augusta C. C. Bilia"	Av. da Amizade, 3400 – Parque Planalto	13455-082	3457-4830	emefei.mariaaugusta@santabarbara.sp.gov.br
52	EMEFEI "Profª Mª M.G. Valente-Dª Bininha"	Rua Pe. Arthur Sampaio, 571 – Cj. H. R. Romano	13458-182	3463-3257	emefei.dbininha@santabarbara.sp.gov.br
53	EMEFEI "Profª. Maria Regina B. Carpim"	Rua Portugal, 680 - Jardim Europa	13455-425	3458-3382	emefei.mariaregina@santabarbara.sp.gov.br
54	EMEFEI "Profª. Purificação S. Fonseca-Dª Pura"	Rua Rio Claro, 330 – Jardim Monte Líbano	13457-619	3457-8881	emefei.dpura@santabarbara.sp.gov.br
55	EMEFEI "Profª. Rosa Lee Carr Conti"	Rua Pedro Álvares Cabral, 336 – Siqueira Campos	13451-052	3455-2379	emefei.rosalee@santabarbara.sp.gov.br
56	EMEFEI "Profª. Sônia Bataglia Cardoso"	Rua Araraquara, 302 – Santa Rosa I	13455-040	3458-3350	emefei.sonia@santabarbara.sp.gov.br
57	EMEFEI "Profª. Terezinha de J. S. Quinalha"	Rua da Benignidade, 337 – Vista Alegre	13458-576	3463-6592	emefei.terezinha@santabarbara.sp.gov.br
58	EMEFEI "Profª. Ruth Garrido Roque"	Rua Sebastião Marcos de Campos, 85 – Pq. Rochelle	13458-058	3455-7577	emefei.ruth@santabarbara.sp.gov.br
59	Centro Educacional de Atenção à Educação Especial e à Arteterapia "Antonio Di Jesus Barban" (CEAEEA)	Rua Norberto Nunes do Amaral, 160 – Conj. Hab. Trabalhadores	13453-510	3454-5667	arteterapia.barban@santabarbara.sp.gov.br
60	Centro de Complementação Educacional "Miguel Rodrigues"	Rua Joaquim Pereira Arruda Neto, 172 – Cruzeiro do Sul	13459-416		direcao.ser@cdcsbo.org.br

61	APAE Associação Pais e Amigos Excepcionais	Av. Tiradentes, 1.570 - Vila Mac Knight	13.450-236	3499-1811	ericaeloiza@hotmail.com
62	SOS - Serviço de Obras Sociais	Rua Graça Martins, 755 - Vila Pacheco	13.450-039	3463-1164	crechesossbo@yahoo.com
63	ABE Associação de Beneficência e Educação	Av. Dos Bandeirantes, 705 - Vila Oliveira	13453-023	3499-1910	cpr@cdcsbo.org.br
64	Creche João Paulo	Rua Emboabas, 368 - Jd. Paraíso	13457-053	3463-6785	Crechejoapaulo2@hotmail.com

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS POR CARDÁPIO / UNIDADE ESCOLAR

Unidade Escolar		Cardápio 01	Cardápio 02	Cardápio 03	Cardápio 04	Cardápio 05	Cardápio 06	Cardápio 07	Total de Alunos na Unidade
		Creche	Emei Parcial	Emei Integral	Fund. Parcial	Fund. Integral	EJA	Projeto SER	
1	EMEI "Antônio Mollon"	138							138
2	EMEI "Profª Áurea Chan Bataglia"		148						148
3	EMEI "Prof. Cleiton de Oliveira"	69		71					140
4	EMEI "Profª. Elvira Valente Dias"		153						153
5	EMEI "Profª Eny Carvalho de Andrade"			93					93
6	EMEI "Jovelina Dominga Mazucatto"			82					82
7	EMEI "Profª. Luzia Aparecida da Rocha"		134						134
8	EMEI "Dª Maria Araújo"	154							154
9	EMEI "Profª. Mariana Fracassi Schmidt"	76							76
10	EMEI "Padre Mário Dantas de Menezes"		64						64
11	EMEI "Profª Nair Valente"	70		56					126
12	EMEI "Vereador Prof. Nelson Sartori"	49							49
13	EMEI "Profª Neuza Carleto"	133							133
14	EMEI "Olímpia Gelli Romi"	183							183
15	EMEI "Rotary"	88							88
16	EMEI "Profª. Telma Laudissi D'Ávilla"	143		118					261
17	EMEI "Vanderlei Matarazzo"	187							187
18	EMEI "Vera Lúcia B. de L. Juliato"	146							146
19	EMEI "Profª Vilma Maluf Mantovani"	81	58	129					268
20	EMEI "Zinho Saes"	113		81					194
21	EMEI "Profª Áurea Nadir Martinelli"	49		40					89

22	EMEI "Profª. Clotilde Teixeira Cullen"	83		73				156
23	EMEI "Eufrasia Garcia de Souza"	74						74
24	EMEI "Mainá"	75						75
25	EMEI "Maria de Lourdes Rodrigues"	46						46
26	EMEI "Profª Rita de Cássia Toledo Mello Salvino Alves"	106		42				148
27	EMEI "Charles Keese Dodson"	78		47				125
28	A.D.I. "Dr. Euvaldo de Q. Dias" – UNIDADE I					597		597
29	A.D.I. "Dr. Euvaldo de Q. Dias" – UNIDADE II	154						154
30	A.D.I. "Geraldo Rocha Campos"	114	22		195			331
31	CAIC "Irmã Dulce" – UNIDADE I			177		502		679
32	CAIC "Irmã Dulce" - UNIDADE II	126						126
33	CIEP "Angélica S. Tremocoldi " – UNIDADE I					359		359
34	CIEP "Angélica S. Tremocoldi " - UNIDADE II	95		96				191
35	CIEP "Carmelina Pellegrino Cervone"			69		301		370
36	CIEP "Dom Eduardo Koaik"			198		534		732
37	CIEP "Prof. José Renato Pedroso"			44		167		211
38	CIEP "Leonel de Moura Brizola"	70		129		401		600
39	CIEP. " Profª Therezinha de Castro Pacheco Sbravatti"					306		306
40	CIEP "Padre Victório Freguglia"			50		377		427
41	EMEFEI "Anália de Lucca Furlan"		21		150			171
42	EXTENSÃO ANÁLIA – "Espaço Integrado de Educação Ambiental - Fioravante Luís Angolini e Anna Rosa Tuchaspki" (EIEA)			48				48
43	EMEFEI "Profª Antônia Dagmar de A. Rosolen"		72		249		29	350
44	EMEFEI "Antonia Fagnoli Furlan"			101	242			343

45	EMEFEI "Prof. Augusto Scomparin"		135		438			573	
46	EMEFEI "Profª. Gessi Terezinha B. Carneiro"		80		269			349	
47	EMEFEI "Profª. Iraídes Ferreira Lourenço" – UNIDADE I		60	85	316			461	
48	EMEFEI "Profª. Iraídes Ferreira Lourenço" – UNIDADE II	76						76	
49	EMEFEI "Vereador José Luiz Gomes da Silva – Zelo"			39	205			244	
50	EXTENSÃO ZÉLO (ZÉLINHO)		36					36	
51	EMEFEI "Profª. Maria Augusta C. C. Bilia"			64	264			328	
52	EMEFEI "Profª Mª M.G. Valente-Dª Bininha"		69			238		307	
53	EMEFEI "Profª. Maria Regina B. Carpim"		132		517			649	
54	EMEFEI "Profª. Purificacion S. Fonseca-Dª Pura"		47		207			254	
55	EMEFEI "Profª. Rosa Lee Carr Conti"		116		343			459	
56	EMEFEI "Profª. Sônia Bataglia Cardoso"		43		188			231	
57	EMEFEI "Profª. Terezinha de J. S. Quinalha"		49		276			325	
58	EMEFEI "Profª. Ruth Garrido Roque"		41		230			271	
59	Centro Educacional de Atenção à Educação Especial e à Arteterapia "Antonio Di Jesus Barban" (CEAEEA)							0	
60	Centro de Complementação Educacional "Miguel Rodrigues"						250	54	
61	ABE - Associação Beneficência e Educação	47		237				284	
62	SOS - Serviço Obras Sociais	50		50				100	
63	Creche João Paulo	58						58	
64	APAE - Associação Pais e Amigos	7		14	314			335	
TOTAL		2.938	1.480	2.233	5.000	3.185	29	250	14.919

QUANTIDADE DIÁRIA E ANUAL ESTIMADAS DOS POR REFEIÇÕES

Cardápio	Descrição	Qtde/Dia	Qtde/Ano
1	Creche	2.938	587.600
2	EMEI Integral	2.233	446.600
3	EMEI Parcial	1.480	296.000
4	Fundamental Integral	3.185	637.000
5	Fundamental Parcial	5.000	1.000.000
6	EJA	29	5.800
7	Projeto SER	54	13.500
TOTAL		14.919	2.986.500

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

Abridor de lata reforçado
Assadeira de alumínio, nº 5 (45X32X6 cm)
Bacia plástica 45 cm de diâmetro x 17 cm de altura, cor branca
Bacia plástica, 28 cm de diâmetro x 8 cm de altura
Balde plástico, capacidade 20 litros graduado
Bandeja de polietileno (51x30x9 cm), empilhável, cor branca
Bandeja retangular plástica 45x30x 8cm, cor branca
Caçarola de alumínio nº 30. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa
Caçarola de alumínio nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa
Caçarola de alumínio nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa
Caçarola nº 24 – 4,9 litros
Caixa plástica com tampa 30x 45x 20 para armazenar copos
Caixa plástica para armazenar alimentos
Caldeirão de alumínio nº 28. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa
Caldeirão de alumínio nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa
Caneca de alumínio nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330ml
Colher de altileno (45 x 55x 10 cm)
Colher de arroz, em inox, para servir
Colher de sopa inox
Colher de chá, em inox
Colher inox de sobremesa
Concha de alumínio nº 12, com cabo de 42 cm
Concha de alumínio, tipo Hotel nº10– 10 cm de diâmetro x 37cm de compr.
Concha de alumínio, nº12, com cabo de 42 cm de comprimento, com gancho
Concha de inox com 7 cm diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento
Concha de inox com 6,5 cm de diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento
Conjunto de potes plásticos para mantimento, cor branca
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inox e cabo de plástico ou inox
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais
Escorredor de arroz pequeno
Escorredor de pratos grande

Escorredor para macarrão de alumínio n°40, com pé e alças laterais
Escova para higienizar copos
Escumadeira de alumínio n° 13, cabo 41 cm
Escumadeira de alumínio, tipo Hotel n° 11 –35 cm comprimento, com gancho
Escumadeira de inox com 10,5 cm de diâm. e cabo com 30 cm (com gancho)
Escumadeira inox, com 8 cm de diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento
Espátula em inox, para cobrir/ rechear bolo, aproximadamente 17 cm
Espremedor de batata em alumínio reforçado
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento
Jarra medidora para líquidos
Jarra plástica (02 litros), com tampa
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)
Leiteira n° 18, 4 litros
Lixeira plástica, capacidade 60 litros, com tampa lisa e pedal de metal
Mesa para apoio de fácil higienização
Monobloco com tampa (37x25x17 cm)
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos
Monobloco para devolução de talher , cor branca.
Monobloco para pães, cor branca.
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca
Monoblocos para devolução de prato e caneca, cor branca
Pá de altileno, com 30 cm de comprimento
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento
Palet plástico medindo 49,5X24,5 cm
Panela de pressão 4,5 litros
Panela de pressão, capacidade 07 litros
Panela de pressão, capacidade 12 litros

Panela de pressão, capacidade 20 litros
Pegador de salada com garra
Peneira de inox com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5 cm de comprimento
Peneira plástica média, com cabo, 15 cm de diâmetro, para suco
Picador de legumes com tripé - 1.117mm - tipo industrial, estrutura e cabo em alumínio fundido, pintura eletrostática, pés em tubo de aço 5/8 soldado
Placa de altileno (500x 300x 15 mm)– cores diferentes para cada uso
Porta talher horizontal com tampa
Porta talher vertical
Prato de vidro transparente fundo, para sopa, tipo duralex
Ralador reforçado de inox – 04 faces
Saco plástico grosso para armazenar legumes
Saladeira plástica
Termômetro digital espeto para fins alimentícios -50° a 300° C
Tigela tipo cumbuca de plástico reforçado em polipropileno, 250 ml

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001) e redução de consumo. A Contratada deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.

CARDÁPIOS

CARDÁPIO 01 – CRECHE – 05 Refeições / dia						
REFEIÇÃO	Idade	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 07h00 às 07h30	< 6 meses	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	7 < 11 meses	Fórmula infantil ou papa de fórmula infantil com aveia	Fórmula infantil ou papa de fórmula infantil com mamão	Fórmula infantil ou papa de fórmula infantil com pera	Fórmula infantil ou papa de fórmula infantil com banana	Fórmula infantil ou papa de fórmula infantil com maçã
			Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga
	12 a 24 meses (1 a 2 anos)	Fórmula infantil com aveia	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil com cacau	Fórmula infantil com cacau
			Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga
		Abacaxi picadinho	Mamão amassado	Pêra raspadinha	Banana amassada	Maçã raspadinha
	> 24 meses	Leite com aveia	Leite com cacau	Leite com aveia	Leite com cacau	Leite com cacau
			Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga	Pão sem adição de açúcar com manteiga
Abacaxi picadinho		Mamão pedaço	Pêra pedaço	Banana	Maçã pedaço	
Coação 09h00	< 6 meses	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	7 < 11 meses	Melão picadinho	Laranja picadinha	Melancia picadinha	Manga amassadinha	Mamão amassado
	12 a 36 meses	Melão pedaço	Laranja pedaço	Melancia picadinha	Manga pedaço	Mamão pedaço
Almoço 11h00	< 6 meses	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	7 < 11 meses	Papa amassada de Arroz, feijão, carne moída, batata, chuchu, abóbora e brócolis	Papa amassada de macarrão, feijão, carne picadinha, couve-flor, batata, beterraba e brócolis	Papa amassada de Arroz, feijão, frango picadinho, vagem, cenoura, quiabo e brócolis	Papa amassada de Arroz, feijão, ovos cozidos, chuchu, abobrinha, mandioquinha, e brócolis	Papa amassada de Aveia, feijão, sobrecoxa desfiada, cenoura, batata, tomate e brócolis
	12 a 24 meses (1 a 2 anos)	Arroz	Arroz	Arroz a grega (com vagem e cenoura)	Arroz	Arroz
		Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
		Carne moída com tomate e cebola	Carne desfiada	Frango picadinho ao molho	Ovos mexidos com tomate	Filé de sobrecoxa de frango na panela desfiada
Abóbora refogada	Couve-flor ao molho branco	Quiabo refogado	Chuchu na manteiga	Batata a dorê		

	25 a 36 meses (2 a 3 anos)		Salada de cenoura ralada		Salada de alface picadinho	Salada vinagrete picadinho
		Arroz	Arroz	Arroz a grega (com vagem e cenoura)	Arroz	Arroz
		Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
		Carne moída com tomate e cebola	Isclas de carne	Frango picadinho ao molho	Ovos mexidos com tomate	Filé de sobrecoxa de frango na panela desfiada
		Abóbora refogada	Couve-flor ao molho branco	Quiabo refogado	Chuchu na manteiga	Batata a dorê
		Salada de cenoura ralada		Salada de alface picadinho	Salada vinagrete picadinho	
Lanche 13h30	< 6 meses	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	7 < 11 meses	Fórmula infantil com flocos de milho	Fórmula infantil com cacau	Fórmula infantil	Vitamina de fórmula infantil com mamão	Papa de pão com fórmula infantil
		Banana amassada		bolo de aveia com banana e maçã sem adição de açúcar (picadinho)		
		Maçã raspadinha				Melão raspadinho
	12 a 36 meses	Leite com flocos de milho * MI (form. Infantil)	Leite com cacau * MI(form. Infantil)	Leite * MI(form. Infantil)	Leite batido com mamão / * MI (form. Infantil)	Leite / * MI (form. Infantil)
						Pão sem adição de açúcar com manteiga
	Maçã	Banana	bolo de aveia com banana e maçã sem adição de açúcar		Melão picadinho	
Jantar 16h00	< 6 meses	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	7 < 11 meses	Sopa de macarrão com cubos de frango, mandioquinha e chuchu (AMASSADINHA)	Caldo de feijão com batata, abobrinha e macarrão (AMASSADINHO)	Polenta cremosa com carne desfiada e cubinhos de cenoura	Sopa de mandioca com frango desfiado	Purê misto de batata e cenoura com carne moída ao molho
	12 < 24 meses	Sopa de macarrão com cubos de frango, mandioquinha e chuchu	Caldo de feijão com batata, abobrinha e macarrão	Polenta cremosa com carne desfiada e cubinhos de cenoura	Sopa de mandioca com frango desfiado	Purê misto de batata e cenoura com carne moída ao molho
25 < 36 meses	Sopa de macarrão com cubos de frango, mandioquinha e chuchu	Caldo de feijão com batata, abobrinha e macarrão	Polenta cremosa com carne desfiada e cubinhos de cenoura	Sopa de mandioca com frango desfiado	Purê misto de batata e cenoura com carne moída ao molho	

CARDÁPIO 02 - EMEI INTEGRAL - 03 Refeições / dia					
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 07h00 às 09h00 (conforme ativ. de cada escola)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite batido com banana	Leite com achocolatado (32% cacau)
	Biscoito de leite	Biscoito salgado integral	Pão com manteiga	Pão com manteiga	Pão com manteiga
	Melão	Laranja	Abacaxi		Maçã
Almoço 11h00	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Carne moída com tomate e cebola	Iscas de carne acebolada	Cubos de frango	Ovos mexidos	Filé de sobrecoxa de frango na panela
	Abóbora refogada	Couve-flor ao molho branco	Quiabo refogado	Chuchu na manteiga	Polenta cremosa
		Salada de cenoura ralada	Salada de tomate	Salada de alface com cebola	Salada de repolho
Lanche 13h30	Leite com aveia	Vitamina de leite com Abacate	Biscoito salgado integral	Pão com carne moída	Bolo de trigo com banana
	Biscoito de Polvilho	Biscoito maria	Melancia	Suco de laranja integral	
	Banana				Mamão

CARDÁPIO 03 - EMEI PARCIAL - 01 Refeição / dia					
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Biscoito cream cracker	Risoto de carne desfiada e abobrinha	bolo de aveia com banana	Pão com manteiga	Macarrão ao molho de frango desfiado
	Vitamina de leite com abacate		Suco de laranja integral	Leite com achocolatado (32% cacau)	
		Maçã		Banana	Mamão
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira

Merenda 09h00	Leite com achocolatado (32% cacau) Biscoito doce integral Melão	Arroz com cenoura Isclas de carne acebolada Laranja	Polenta cremosa Filé de sobrecoxa de panela ao molho Melancia	Pão com carne moída ao molho Suco de laranja integral Banana	Vitamina de leite com maçã Biscoito de leite
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Macarrão com almondegas / Maçã	Arroz com ovos mexidos Salada de repolho Banana	Macarrão com carne desfiada Melancia	Pão com manteiga Leite com achocolatado (32% cacau) Maçã	Sequillo Leite com achocolatado (32% cacau) Banana
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Arroz / feijão Pernil acebolado com batata doce Melão	Biscoito maisena Leite com achocolatado (32% cacau) Mamão	Arroz Bife a role de frango com cenoura e vagem Maçã	Pão com carne moída ao molho Suco de laranja integral	Mini bolo de chocolate Leite com achocolatado (32% cacau)

CARDÁPIO 04 - FUNDAMENTAL INTEGRAL - 03 Refeições / dia

REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 07h00 às 09h00 (conforme ativ. de cada escola)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite com achocolatado (32% cacau)	Leite batido com banana	Maçã
	Biscoito de leite	Biscoito salgado integral	Pão com manteiga	Pão com manteiga	
	Melão	Laranja	Abacaxi		
Almoço 11h00	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
	Carne moída com tomate e cebola	Isclas de carne acebolada	Cubos de frango	Ovos mexidos	Polenta com molho de frango

	Abóbora refogada	Couve-flor ao molho branco	Quiabo refogado	Chuchu na manteiga	Mamão
		Salada de cenoura ralada	Salada de tomate	Salada de alface com cebola	
Lanche 13h30	Leite com aveia	Vitamina de leite com abacate	Biscoito salgado integral	Pão com carne moída	
	Biscoito de Polvilho	Biscoito maria	Melancia	Suco de laranja integral	
	Banana				

CARDÁPIO 05 – FUNDAMENTAL PARCIAL - 01 Refeição / dia

REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Biscoito cream cracker Vitamina de leite com abacate	Risoto de carne desfiada e abobrinha Maçã	bolo de aveia com banana Suco de laranja integral	Pão com manteiga Leite com achocolatado (32% cacau) Banana	Macarrão ao molho de frango desfiado Mamão
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Leite com achocolatado (32% cacau) Biscoito doce integral Melão	Arroz com cenoura Iscas de carne acebolada Laranja	Polenta cremosa Filé de sobrecoxa de panela ao molho Melancia	Pão com carne moída ao molho Suco de laranja integral Banana	Vitamina de leite com maçã Biscoito de leite
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Macarrão com almondegas / Maçã	Arroz com ovos mexidos Salada de repolho Banana	Macarrão com carne desfiada Melancia	Pão com manteiga Leite com achocolatado (32% cacau) Maçã	Sequillo Leite com achocolatado (32% cacau) Banana

REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Merenda 09h00	Arroz / feijão	Biscoito maisena	Arroz	Pão com carne moída ao molho	Mini bolo de chocolate
	Pernil acebolado com batata doce	Leite com achocolatado (32% cacau)	Bife a role de carne bovino recheado com cenoura e vagem	Suco de laranja integral	
	Melão	Mamão	Maçã		

CARDÁPIO 06 - EJA – 01 Refeição / dia

REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
1ª Semana	Arroz, feijão, frango com legumes	Arroz, feijão, carne moída com legumes	Arroz, feijão, pernil com legumes	Macarrão com legumes	Arroz, carne moída com legumes
	Salada de tomate	Banana	Salada de alface com cebola	Frango ao molho de tomate Salada de repolho	Salada de pepino Maça
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
2ª Semana	Arroz, feijão, ovos mexidos com legumes	Arroz, frango com legumes	Arroz, feijão, Bife a rolê suino recheado com cenoura e vagem	Macarrão ao molho com carne moída	Arroz, feijão, filé de coxa assado com legumes
	Abacaxi	Polenta cremosa Salada de rúcula	Vinagrete	Melancia	Uva
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
3ª Semana	Arroz, feijão, carne moída com legumes	Arroz, frango com legumes	Arroz, feijão com pernil, farofa com legumes	Macarrão com legumes, carne em cubos com molho de tomate	Arroz, feijão, carne moída com legumes
	Salada de cenoura ralada	Melão	Salada de couve	Salada de tomate	Salada de alface com cebola

				Goiaba	
REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
4ª Semana	Arroz, feijão, omelete de forno com legumes Salada de tomate com alface	Macarrão ao molho de tomate Filé de coxa assado com legumes Manga	Arroz, feijão, carne moída com legumes Salada de rúcula	Arroz, carne em cubos com legumes Salada	Arroz, feijão, frango com legumes Pera

CARDÁPIO 07 – PROJETO SER - 02 Refeições / dia

REFEIÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Almoço 11h00	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
	Carne moída com tomate e cebola	Isclas de carne acebolada	Cubos de frango	Ovos mexidos	Polenta com molho de frango
	Abóbora refogada	Couve-flor ao molho branco	Quiabo refogado	Chuchu na manteiga	Mamão
		Salada de cenoura ralada	Salada de tomate	Salada de alface com cebola	
Lanche 13h30	Leite com aveia	Vitamina de leite com abacate	Biscoito salgado integral	Pão com carne moída	
	Biscoito de Polvilho	Biscoito maria	Melancia	Suco de laranja integral	
	Banana				

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 01 – CRECHE

Refeição	Idade	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
DESJEJUM	< 6 Meses	Fórmula Infantil	20
	de 07 a 11 meses	Fórmula Infantil	20
		Frutas	16
		Aveia	04
		Pão com manteiga	16
	de 12 a 24 meses	Fórmula Infantil	20
		Cacau	08
		Aveia	04
		Pão com manteiga	16
		Frutas	20
	> 24 Meses	Leite em pó	20
		Cacau	12
		Aveia	08
		Pão com manteiga	08
		Pão com requeijão	08
		Frutas	20
COLAÇÃO	< 6 Meses	Fórmula Infantil	20
	de 07 a 11 meses	Frutas	20
	12 a 36 meses	Frutas	20
ALMOÇO	< 6 Meses	Fórmula Infantil	20
	de 07 a 11 meses	Arroz	12

		Feijão	20
		Macarrão	04
		Aveia	04
		Carne bovina moída	04
		Carne bovina em cubos	04
		Filé de frango	04
		Sobrecoxa	04
		Ovos	04
		04 variações de legumes	20
		de 12 a 24 meses	Arroz
		Feijão	20
		Carne bovina moída	04
		Carne bovina em cubos	04
		Filé de frango	04
		Sobrecoxa	04
		Ovos	04
		Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
		Salada (legumes / folhas)	12
	> 24 Meses	Arroz	20
		Feijão	20
		Carne bovina moída	04
		Carne bovina em cubos	04
		Filé de frango	04

		Sobrecoxa	04
		Ovos	04
		Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
		Salada (legumes / folhas)	12
LANCHE	< 6 Meses	Fórmula Infantil	20
	de 07 a 11 meses	Fórmula Infantil	20
		Flocos de milho	04
		Cacau	04
		Pão	04
		Frutas	16
		Bolo de aveia com banana e maçã	04
		de 12 a 24 meses	Fórmula Infantil
	Flocos de milho		04
	Cacau		04
	Pão com manteiga		04
	Frutas		16
	Bolo de aveia com banana e maçã		04
	> 24 Meses		Leite em pó
		Flocos de milho	04
		Cacau	04

		Pão com manteiga	04
		Frutas	16
		Bolo de aveia com banana e maçã	04
JANTAR	< 6 Meses	Fórmula Infantil	20
	de 07 a 11 meses	Macarrão	08
		Feijão	04
		Polenta	04
		Filé de Frango	08
		Carne bovina em cubos	04
		Carne bovina moída	04
		02 variações de legumes	20
	de 12 a 24 meses	Macarrão	08
		Feijão	04
		Polenta	04
		Filé de Frango	08
		Carne bovina em cubos	04
		Carne bovina moída	04
		02 variações de legumes	20
	> 24 Meses	Macarrão	08
		Feijão	04
		Polenta	04
		Filé de Frango	08
		Carne bovina em cubos	04
		Carne bovina moída	04
		02 variações de legumes	20

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 02 – EMEI INTEGRAL

Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
DESJEJUM	Leite em pó	20
	Achocolatado 32% cacau	16
	Banana (Vitamina)	04
	Biscoito de Leite	04
	Biscoito Salgado Integral	04
	Pão com manteiga	06
	Pão com requeijão	06
	Frutas	16
ALMOÇO	Arroz	20
	Feijão	20
	Carne bovina moída	04
	Carne bovina em cubos	04
	Filé de peito de frango	04
	Ovo	04
	Filé de sobrecoxa	04
	Polenta cremosa	04
	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
	Salada (legumes / folhas)	16
LANCHE	Leite em pó	08
	Abacate (Vitamina)	04
	Aveia	04
	Biscoito salgado integral	04
	Pão com carne moída	04
	Bolo de banana	04
	Biscoito de Polvilho	04
	Biscoito Maria	04
	Frutas	12
	Suco de laranja integral	04

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 03 – EMEI PARCIAL

Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
MERENDA	Biscoito cream cracker	01
	Biscoito maisena	01
	Biscoito de leite	01
	Sequilha	01
	Biscoito doce integral	01
	Bolo de aveia com banana	01
	Mini bolo de chocolate	01
	Pão com manteiga	02
	Pão	02
	Leite em pó	08
	Fruta	17
	Arroz	5
	Achocolatado 32% cacau	06
	Suco de laranja integral	03
	Feijão	01
	Macarrão	03
	Carne bovina em cubos	03
	Carne bovina moída	02
	Ovos	01
	Pernil	01
	Bife a rolê de frango	01
	Bolinho de carne	01
	Filé de sobrecoxa	01
	Frango em filé	01
	Polenta cremosa	01

	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
	Salada (legumes / folhas)	01
INCIDÊNCIA CARDÁPIO 04 – FUNDAMENTAL INTEGRAL		
Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
DESJEJUM	Leite em pó	16
	Achocolatado 32% cacau	12
	Frutas	20
	Biscoito de Leite	04
	Biscoito Salgado Integral	04
	Pão com manteiga	04
	Pão com requeijão	04
ALMOÇO	Arroz	16
	Feijão	16
	Carne bovina moída	04
	Carne bovina em cubos	04
	Filé de peito de frango	08
	Ovo	04
	Polenta cremosa	04
	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
	Salada (legumes / folhas)	12
	Frutas	04
LANCHE	Leite em pó	08
	Fruta	12
	Aveia	04
	Biscoito salgado integral	04
	Biscoito Maria	04
	Biscoito de Polvilho	04
	Pão	04

	Carne bovina moída	04
	Suco de laranja integral	04

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 05 – FUNFDAMENTAL PARCIAL

Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
MERENDA	Biscoito cream cracker	01
	Biscoito maisena	01
	Biscoito de leite	01
	Sequilho	01
	Biscoito doce integral	01
	Bolo de aveia com banana	01
	Mini bolo de chocolate	01
	Pão com manteiga	02
	Pão	02
	Leite em pó	08
	Fruta	17
	Arroz	05
	Achocolatado 32% cacau	06
	Suco de laranja integral	03
	Feijão	01
	Macarrão	03
	Carne bovina em cubos	03
	Carne bovina moída	02
	Ovos	01
	Pernil	01
	Bife a rolê bovino	01
	Almôndega	01
	Filé de sobrecoxa	01
	Frango em filé	01
Polenta cremosa	01	

	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
	Salada (legumes / folhas)	01

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 06 – EJA

Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
REFEIÇÃO	Arroz	16
	Feijão	12
	Macarrão	04
	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	20
	Frutas	08
	Salada (legumes / folhas)	14
	Polenta	01
	Filé de frango	05
	Coxa / Sobrecoxa frango	02
	Carne bovina moída	06
	Pernil	02
	Carne bovina em cubos	02
	Bife a rolê suíno	01
	Ovos	02

INCIDÊNCIA CARDÁPIO 07 – PROJETO SER

Refeição	Gêneros	Frequência Mensal (20 dias)
ALMOÇO	Arroz	16
	Feijão	16

	Carne bovina moída	04
	Carne bovina em cubos	04
	Filé de peito de frango	08
	Ovo	04
	Polenta cremosa	04
	Legumes para preparos cozidos / refogados/ ao molho / temperos	16
	Saladas (legumes / folhas)	12
	Frutas	04
LANCHE	Leite em pó	08
	Fruta	12
	Aveia	04
	Biscoito salgado integral	04
	Biscoito Maria	04
	Biscoito de Polvilho	04
	Pão	04
	Carne bovina moída	04
	Suco de laranja integral	04

PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	EJA
Abacate, cru	30 g	40 g	60 g	80 g
Abacaxi, cru	40 g	70 g	130 g	150 g
Abacaxi, polpa, congelada	50 g	80 g	130 g	150 g
Abóbora, cabotian, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, menina brasileira, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, moranga, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, pescoço, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Abobrinha, italiana, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Abobrinha, paulista, crua	30 g	50 g	95 g	100 g
Acelga, crua	10 g	10 g	10 g	15 g
Achocolatado em pó diet	x	10 g	10 g	15 g
Achocolatado, pó	x	7 g	10 g	15 g
Adoçante artificial	x	0,5 mL	1 mL	1 mL
Agrião, cru	5 g	5 g	5 g	10 g
Alface, americana, crua	10 g	20 g	40 g	40 g
Alface, crespa, crua	10 g	20 g	40 g	40 g
Alface, lisa, crua	10 g	20 g	40 g	40 g
Alho, cru	2 g	2 g	3 g	5 g
Alho-poró, cru	10 g	15 g	20 g	30 g
Almeirão, cru	10 g	10 g	10 g	15 g
Almôndega, frango, crua	35 g	50 g	95 g	120 g
Ameixa, crua	80 g	80 g	90 g	100 g
Arroz, tipo 1, cru	30 g	30 g	50 g	50 g
Aveia, flocos, crua	20 g	30 g	30 g	60 g
Banana, maçã, crua	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, nanica, crua	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, ouro, crua	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, prata, crua	40 g	60 g	90 g	100 g
Batata, baroa, crua	60 g	80 g	80 g	100 g
Batata, doce, crua	60 g	80 g	80 g	100 g
Batata, inglesa, crua	60 g	80 g	80 g	100 g
Berinjela, crua	80 g	80 g	90 g	100 g
Beterraba, crua	80 g	80 g	90 g	100 g
Biscoito de polvilho	15 g	20 g	30 g	30 g
Biscoito de polvilho doce	x	20 g	30 g	30g
Biscoito salgado	15 g	20 g	30 g	30g
Biscoito, doce, maisena	x	20 g	30 g	30 g
Biscoito, salgado, cream cracker	x	20 g	30 g	30 g
Brócolis, cru	50 g	50 g	85 g	100 g
Cacau, cru	40 g	80 g	90 g	100 g

Caju, polpa, congelada	40 g	70 g	80 g	100 g
Caqui, chocolate, cru	40 g	65 g	80 g	100 g
Cará, cru	30 g	50 g	70 g	100 g
Carne moída	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, almôndegas, cruas	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, paleta, sem gordura, crua	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	35 g	50 g	95 g	120 g
Catalonha, crua	15 g	25 g	25 g	40 g
Cebola, crua	4 g	4 g	6 g	6 g
Cebolinha, crua	1 g	1 g	2 g	2 g
Cenoura, crua	15 g	25 g	40g	55g
Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	2 g	2 g	4 g	5 g
Chicória, crua	15 g	25 g	35 g	50 g
Chocolate em pó de qualquer marca	x	20 g	20 g	20 g
Chuchu, cru	25 g	35 g	60 g	80 g
Couve, manteiga, crua	15 g	15 g	27 g	27 g
Couve-flor, crua	20 g	40 g	60 g	80 g
Ervilha, em vagem	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha, enlatada, drenada	20 g	20 g	32 g	65 g
Espinafre, Nova Zelândia, cru	15 g	15 g	20 g	40 g
Farinha, de mandioca, crua	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mandioca, torrada	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de milho, amarela	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de fubá	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de trigo	10 g	15 g	30 g	35 g
Feijão, carioca, cru	15 g	20 g	32 g	40 g
Filé de frango	55 g	60 g	104 g	130 g
Frango, sobrecoxa, com pele, crua	75 g	85 g	125 g	250 g
Goiaba, branca, com casca, crua	24 g	24 g	40 g	80 g
Goiaba, vermelha, com casca, crua	24 g	24 g	40 g	80 g
Grão-de-bico, cru	15 g	20 g	32 g	40 g
Inhame, cru	30 g	40 g	50 g	100 g
Kiwi, cru	45 g	65 g	80 g	120 g
Laranja, baía, crua	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, da terra, crua	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, lima, crua	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, pêra, crua	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, pêra, suco	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Laranja, valência, crua	50 g	60 g	70 g	100 g
Leite, de cabra	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Leite, de vaca, integral, pó	15 g	15 g	30 g	30 g
Leite, de vaca, desnatado, pó	15 g	15 g	30 g	30 g
Lentilha, crua	15 g	25 g	30 g	40 g

Limão, cravo, suco	20 mL	20 mL	50 mL	50 mL
Limão, galego, suco	20 mL	20 mL	50 mL	50 mL
Limão, tahiti, cru	15 g	20 g	50 g	60 g
Maçã, Argentina, com casca, crua	60 g	80 g	130 g	150 g
Maçã, Fuji, com casca, crua	60 g	80 g	130 g	150 g
Macarrão, trigo, cru	20 g	40 g	50 g	50 g
Macarrão, trigo, cru, com ovos	20 g	40 g	50 g	50 g
Mamão, Formosa, cru	40 g	80 g	100 g	150 g
Mamão, Papaia, cru	40 g	80 g	100 g	150 g
Mandioca, crua	50 g	50 g	55 g	70 g
Manga, Haden, crua	60 g	60 g	80 g	100 g
Manga, Palmer, crua	60 g	60 g	80 g	100 g
Manga, polpa, congelada	40 g	70 g	80 g	100 g
Manteiga, com sal	5 g	5 g	7 g	7 g
Manteiga, sem sal	5 g	5 g	7 g	7 g
Maracujá, cru	40 g	65 g	65 g	100 g
Maracujá, polpa, congelada	40 g	70 g	80 g	100 g
Melancia, crua	60 g	90 g	145 g	200 g
Melão, cru	50 g	85 g	95 g	150 g
Milho (em grão) cru	50 g	60 g	85 g	100 g
Milho, amido, cru	10 g	10 g	30 g	50 g
Morango, cru	40 g	50 g	80 g	100 g
Mostarda, folha, crua	30 g	30 g	30 g	50 g
Óleo, de soja	4 g	4 g	7 g	8 g
Ovo, de galinha, inteiro, cru	45 g	45 g	75 g	75 g
Pão de hot dog	50 g	50 g	50 g	50 g
Pepino, cru	17 g	17 g	27 g	55 g
Pêra, Park, crua	80 g	80 g	90 g	110 g
Pêra, Williams, crua	80 g	80 g	90 g	110 g
Pêssego, Aurora, cru	60 g	60 g	60 g	60 g
Pimentão, verde, cru	10 g	10 g	10 g	10 g
Porco, pernil, cru	50 g	50 g	85 g	100 g
Queijo, mozzarella	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, prato	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, requeijão, cremoso	10 g	15 g	30 g	30 g
Quiabo, cru	20 g	30 g	30 g	32 g
Rabanete, cru	10 g	10 g	20 g	20 g
Repolho, branco, cru	10 g	13 g	25 g	30 g
Repolho, roxo, cru	10 g	13 g	25 g	30 g
Rúcula, crua	10 g	13 g	25 g	30 g
Sal refinado iodado	1 g	2 g	2 g	2 g
Salsa, crua	1 g	1 g	1 g	1 g
Tangerina, Poncã, crua	60 g	80 g	100 g	120 g
Tomate, extrato	5 g	7 g	10 g	15 g
Tomate, salada	15 g	25 g	30 g	37 g

Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	20 g	20 g	25 g	30 g
Uva, Itália, crua	40 g	80 g	90 g	100 g
Uva, Rubi, crua	40 g	80 g	90 g	100 g
Vagem, crua	20 g	30 g	40 g	55 g
Vinagre, maçã	5 g	5 g	10 g	10 g

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

LEGENDA	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto pode conter.
Composição Isenta(de)	Refere-se ao que o produto não deve conter.
Legislação Vigente	Refere-se ao que o produto deve obedecer.
Instrução	Refere-se ao que o produto deve obedecer.
ITEM	PRODUTO
ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Cacau em pó solúvel (lecitinado), maltodextrina, vitaminas A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9 e B12 e minerais (ferro e zinco).</p> <p>OPCIONAL: Leite em pó e/ou soro de leite, e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja e derivados (exceto lecitina de soja), farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução nº 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução nº 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p>

	<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS.</p>
<p>ACHOCOLATADO EM PÓ 32%</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: 32% cacau, sacarose e maltodextrina.</p> <p>OPCIONAL: Leite em pó e/ou soro de leite, e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja e derivados (exceto lecitina de soja), farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução nº 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução nº 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p>
<p>AMIDO DE MILHO (PARA ATENDER CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA)</p>	<p>Produto de primeira qualidade. Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses da data da entrega.</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 ANVISA/MS</p>
<p>ARROZ LONGO FINO TIPO 1</p>	<p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO: Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Aguhinha”),</p>

	<p>Tipo1.</p> <p>INSTRUÇÃO:</p> <p>Procedência: Deve ser de procedência nacional.</p> <p>Safra: Corrente.</p> <p>Teste de Cocção: Deve obter os seguintes resultados: Cozimento em 15 minutos (máximo) – Positivo = 100% dos grãos cozidos Volume = mínimo de 3,0 vezes.</p> <p>EMBALAGEM:</p> <p>Primária: Saco de polietileno.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Portaria nº 329 de 02/09/85 – MA;</p> <p>Instrução Normativa nº 6 de 16/02/09 – MAPA;</p> <p>Lei nº 9972 de 25/05/00;</p> <p>Decreto nº 3664 de 17/11/00–MA;</p> <p>Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RE nº 94 de 21/05/05 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS.</p>
<p>AVEIA EM FLOCOS</p>	<p>O produto deverá apresentar apenas aveia em flocos em sua composição, sendo livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS</p>
<p>BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS</p>	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS</p> <p>Portaria nº 239 de 22/05/96 – DETEN/MS</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS;</p>

	<p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99 - ANVISA/MS</p>
<p>BISCOITO MAISENA</p>	<p>COMPOSIÇÃO:</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p>OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO:</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>BISCOITO DOCE INTEGRAL</p>	<p>COMPOSIÇÃO:</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo. O produto poderá conter:</p> <p>1) Gordura trans: no máximo 0,2 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas.</p>

	<p>OPCIONAL: Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03–ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p>OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo</p>

	<p>de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM:</p> <p>Primária: Pacote sem filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<p>BISCOITO MARIA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p>OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03–ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>

<p>BISCOITO SABOR LEITE</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p>OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
------------------------------------	---

<p>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros). O produto poderá conter:</p> <p>1) Gordura trans: no máximo 0,2 grama na porção de 30 gramas.</p> <p>2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 10) 0 gramas</p> <p>OPCIONAL: Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p>ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 de 23/12/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>CHOCOLATE EM PÓ 50%</p>	<p>Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó, açúcar e estabilizante A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. A rotulagem deverá ser indelével. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>

<p style="text-align: center;">FILÉ DE COXA E SOBRECOXA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Filé de coxa e sobrecoxa de frango, desossado, sem pele, limpo e congelado de forma a garantir a temperatura de -18C ou inferior.</p> <p>Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas com ausência de sugidades e larvas.</p> <p>CORTES</p> <p>A carne de Frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>Na alimentação de produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias B-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>NOTA: Produto com registro obrigatório no mapa(CIF) e demais exigências de acordo com a legislação vigente</p> <p>EMBALAGEM: saco de polietileno transparente atóxico, fechado a vácuo, lacrado, resistente, com rótulo impresso.</p> <p>PESO: Embalagem de 1kg</p>
<p style="text-align: center;">FRANGO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Filé de peito: peito de frango em filés, desossado, sem pele, limpo e congelado de forma a garantir a temperatura de -18C ou inferior.</p> <p>Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas com ausência de sugidades e larvas.</p> <p>CORTES</p> <p>A carne de Frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>INSTRUÇÃO</p>

	<p>Na alimentação de produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias B-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>NOTA :Produto com registro obrigatório no mapa(CIF) e demais exigências de acordo com a legislação vigente.</p> <p>EMBALAGEM: saco de polietileno transparente atóxico, fechado a vácuo, lacrado, resistente, com rótulo impresso.</p> <p>PESO: Embalagem de 1kg</p>
<p>CARNE SUÍNA</p>	<p>COMPOSIÇÃO: Pernil em cubos: pernil suíno in natura, limpo, sem osso, em cubos com dimensões aproximadas 2x2cm devidamente aparadas sem pele com lipídios totais de no máximo 5%, congelado de forma a garantir a temperatura de -18C ou inferior.</p> <p>CORTES : Em cubos com dimensões aproximadas 2x2cm</p> <p>INSTRUÇÃO: A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sugidades, larvas e de qualquer substância contaminante que eu possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, e apresentar características organolépticas próprias da espécie.</p> <p>NOTA Produto com registro obrigatório no mapa (CIF) e demais exigências de acordo com a legislação vigente.</p> <p>EMBALAGEM: saco de polietileno transparente atóxico, fechado a vácuo, lacrado, resistente, com rótulo impresso.</p> <p>PESO Embalagem de 1kg</p>
<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF)</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Bife a rolê de frango com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossótico; role fixo por cola comestível isentos de objetos perfurantes.</p> <p>CORTES Produto congelado em IQF – peso médio unitário de 50 a 60 gramas</p> <p>EMBALAGEM</p>

	<p>Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg; embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações quando houver), em especial: resolução RDC número 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; resolução RDC número 52 de 26/11/2010, ANVISA/MS e resolução RDC número 56 de 16/11/2012, ANVISA/MS, e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. Material deverá ser atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.</p> <p>PESO De 1 a 5kg</p>
<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF</p>	<p>COMPOSIÇÃO: Bife a rolê de carne bovino recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico; role fixo por cola comestível isentos de objetos perfurantes.</p> <p>CORTES: Produto congelado em IQF – peso médio unitário de 50 a 60 gramas</p> <p>EMBALAGEM: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16 kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações quando houver), em especial: resolução RDC número 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; resolução RDC número 52 de 26/11/2010, ANVISA/MS e resolução RDC número 56 de 16/11/2012, ANVISA/MS, e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. Material deverá ser atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.</p> <p>PESO: De 1 a 3 kg</p>

<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUINO IQF</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Carne de suíno recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; role fixo por cola comestível isentos de objetos perfurantes.</p> <p>CORTES Produto congelado em IQF – peso médio unitário de 50 a 60 gramas</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável inconformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações quando houver), em especial: resolução RDC número 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; resolução RDC número 52 de 26/11/2010, ANVISA/MS e resolução RDC número 56 de 16/11/2012, ANVISA/MS, e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. Material deverá ser atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.</p> <p>PESO De 1 a 3 kg</p>
<p>ALMÔNDEGA CARNE DE FRANGO IQF 15 A 20 GRAMAS</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Composta por cortes de peito de frango e coxa e sobrecoxa. Contendo somente carne de frango, água e enriquecida com ora-pro nobis.</p> <p>CORTES Manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>INSTRUÇÃO: Deverá ser submetida a processo de congelamento IQF.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada, atóxica e litografada de acordo com a</p>

	<p>legislação vigente.</p> <p>PESO Pacotes de 1 a 5kg</p>
<p>BOLINHO DE CARNE</p>	<p>COMPOSIÇÃO: Carne condimentada, formatada, congelada de bovino com ora-pró nobis (corte retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne, com no máximo 5% de gordura.</p> <p>CORTES: Ingredientes apenas carne bovina e ora-pró nobis</p> <p>INSTRUÇÃO: Congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica.</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100gr no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 gramas na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção, as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direto contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no CIF/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados a – 12C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente.</p> <p>PESO Pacotes de 2kg</p>
<p>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA</p>	<p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho, paleta e músculo.</p> <p>INSTRUÇÃO: A carne deve:</p> <p>1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C (quarenta graus centígrados negativos).</p>

	<p>Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.</p> <p>NOTA:</p> <p>Poderá ser solicitado pela Contratante, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos ou bifes.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível atóxico, transparente e resistente, termo-soldada, contendo apenas uma peça.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).</p> <p>PESO: A carne congelada deve se apresentar em peça inteira, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.</p>
<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (paleta ou patinho).</p> <p>Gordura animal (máxima de 5%), água (máximo de 3%).</p> <p>ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos,etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível</p>

	<p>atóxico, transparente e resistente, termo-soldada, contendo apenas uma peça.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA(SIF).</p> <p>PESO Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05–MAPA;</p>
<p>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar teor de substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18%.</p> <p>OPCIONAL: Sal e/ou açúcares.</p> <p>ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.</p> <p>PESO UNITÁRIO: Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p>

	<p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.</p> <p>OBRIGATÓRIA: Enriquecida com ferro e ácido fólico</p> <p>OPCIONAL: Fermento químico em pó.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno transparente atóxico ou embalagem de papel.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 08 de 02/06/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>FEIJÃO COMUM CARIOCA TIPO 1</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “<i>Phaseolus vulgaris</i>”. Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá ser da safra corrente.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO: Feijão comum, classe cores, carioca, tipo 1.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente.</p>

	<p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução nº 34/76–CNNPA/MS;</p> <p>Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08,MAPA;</p> <p>Portaria nº 329 de 02/09/85 – MA;</p> <p>Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08–MAPA;</p> <p>Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº 3664 de 17/11/00; e pelo Decreto Federal Nº 6.268 de 22/11/07.</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;</p> <p>NOTA: A critério da CONTRATANTE poderá ser, eventualmente, solicitado o fornecimento de Feijão Preto.</p>
<p>FERMENTADO ACÉTICO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA:</p> <p>1) Fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável.</p> <p>2) Fermentado acético de maçã (vinagre de maçã): produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de maçãs.</p> <p>3) Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta de 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco.</p> <p>OPCIONAL: Sais, sais que forneçam SO₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: PET (polietileno tereftalato) atóxico, transparente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Instrução Normativa nº 36 de 14/10/99–DAS/MAA;</p>

	<p>Instrução Normativa nº 04 de 05/02/01–SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p>
<p>FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (para o preparo de polenta)</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), de germinado ou não e seco por processos tecnológicos adequados</p> <p>OBRIGATÓRIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), <i>semolina</i> ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico</p> <p>OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</p> <p>Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada.</p> <p>Formato: Curto – Tipo: Parafuso, Pene ou Caracolino</p>

	<p>Formato: Curto – Tipo: Espaguete.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344, de 13/12/02;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05-ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS</p>
<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM VEGETAIS PARA MACARRONADA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (<i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), <i>semolina</i> ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico; e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola).</p> <p>OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais.</p> <p>ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</p> <p>Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada.</p> <p>Formato:Curto</p> <p>Tipos: Parafuso, ou Pene ou Caracolino</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e</p>

	<p>qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03–ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 60 de 05/09/07 – ANVISA/MS;</p>
<p>MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA PARA SOPA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico</p> <p>OPCIONAL: Com ovos, adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>ISENTA: Amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a específica e corante artificial.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</p> <p>Classificação: Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa.</p> <p>Tipos: Ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01– ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02– ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344, de 13/12/02;</p>

	<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03–ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS.</p>
<p>MANTEIGA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Composta por cerca de 83% de gordura, sendo o restante água e resíduos de lactose e de butirina.</p> <p>OBRIGATÓRIA: 83% de gordura</p> <p>INSTRUÇÃO: Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Portaria nº 372 de 04/09/97– MAA;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.</p>
<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Garrafa em PET ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada.</p>

	<p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Portaria nº 795 de 15/12/93 - MAARA;</p> <p>Portaria nº 685 de 27/08/98-SVS/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa Interministerial nº 01 de 01/04/04;</p> <p>Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA;</p> <p>Resolução RDC nº 20, de 22/03/07–ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 270 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>
<p>OVO BRANCO DE GALINHA</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca: Branca</p> <p>Peso: Tipo 3 (Grande)</p> <p>Peso da dúzia: 660g</p> <p>Peso Unitário Mínimo: 55g</p> <p>Qualidade: Classe A</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Bandejas de papelão.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA</p>

<p style="text-align: center;">REQUEIJÃO CREMOSO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g.</p> <p>ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Portaria nº 359 de 04/09/97,MAPA</p> <p>Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA,e suas alterações;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS</p> <p>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA</p>
<p style="text-align: center;">SAL REFINADO DE MESA IODADO</p>	<p>COMPOSIÇÃO Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.</p> <p>INSTRUÇÃO: Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno transparente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 28 de 28/03/00 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.</p>

<p style="text-align: center;">SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO</p>	<p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Laranja (madura, sã, limpa), e serum suco integral, pasteurizado, envasado e conservado sob refrigeração.</p> <p>ISENTA: Fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico, resistente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.</p> <p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Lei Federal nº 8.918 de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº 3.510 de 16/06/00.</p> <p>Instrução Normativa nº 01 de 07/01/00 - M.A.A.;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS.</p>
<p style="text-align: center;">ERVILHA SECA</p>	<p>Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA.</p>
<p style="text-align: center;">FARINHA DE MANDIOCA</p>	<p>Portaria nº 554, de 30/08/95, MAPA.;</p> <p>Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS;</p> <p>Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.</p>
<p style="text-align: center;">FARINHA DE MILHO AMARELA</p>	<p>Resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS,</p> <p>Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01, ANVISA/MS,</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS,</p>

	<p>Resolução RDC n.º274 de 15/10/02, da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.</p>
FÉCULA DE BATATA (PARA ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA)	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS</p>
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 234 de 19/08/02 - ANVISA/MS</p>
FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE (PARA ATENDIMENTO DE CRIANÇAS DE CEIs COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE SOB PRESCRIÇÃO)	<p>Decreto Federal nº 2244 de 04/06/97 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06</p>
FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL ANTI- REFLUXO (PARA ATENDIMENTO DE CRIANÇAS DE CEIs COM REFLUXO GASTROESOFÁGICO SOB PRESCRIÇÃO)	<p>Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS</p>
GRÃO DE BICO	<p>Portaria nº 03 de 16/01/92 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS</p>
LENTILHA SECA	<p>Portaria nº 329 de 02/09/85 – MA Portaria nº 65 de 16/02/93 (anexo1) - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS</p>
MAIONESE	<p>Resolução nº 382 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p>

	<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 276 de 22/09/05-ANVISA/MS</p>
POLVILHO (PARA ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA)	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS</p>
SOJA EM GRÃO	<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS</p>
TRIGO PARA QUIBE	<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS</p>
Couve Flor IQF (congelada)	<p>Couve Flor IQF - O produto deve ser beneficiado, com os floretes cortados e congelados pelo processo IQF, obtidos através de hortaliças selecionadas. Livre de parasitas, floretes queimados. Embalagem primária, sacos de polietileno pesando de 1 a 2 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>
Brócolis IQF (congelado)	<p>Brócolis IQF - O produto deve ser beneficiado, com os floretes cortados e congelados pelo processo IQF, obtidos através de hortaliças selecionadas. Livre de parasitas, floretes queimados. Embalagem primária, sacos de polietileno pesando de 1 a 2 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>
Ervilha IQF (congelada)	<p>Ervilha IQF. Produto obtido a partir de grãos selecionados, livre de odores estranhos, isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos a saúde. Embalagem primária, sacos de polietileno pesando de 1 a 2 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>
Milho IQF (congelado)	<p>Milho IQF - Produto obtido a partir de grãos selecionados, livre de odores estranhos, isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos a saúde. Embalagem primária, sacos de polietileno pesando de 1 a 2 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>
Mix de legumes IQF (congelados)	<p>Mix de Legumes congelados IQF - Os legumes deverão ser em cubos uniformes e beneficiados . O mix deverá conter no mínimo 4 legumes, exceto milho, ervilha, brócolis e couve flor. O produto deverá livre de odores estranhos, isento de impurezas, insetos e materiais estranhos contaminantes ou tóxicos a saúde. Embalagem primária , sacos de polietileno pesando de 1 a 2 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ	
DESCRIÇÃO E OBJETIVO DE SUA UTILIZAÇÃO PELA CONTRATANTE	<p>Tipos:</p> <p>1) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes (até o 6º mês): Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos a ser isento de sacarose.</p> <p>2) Fórmula Infantil de Seguimento em Pó (a partir do 6º mês): Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos, a ser isento de sacarose.</p>
APRESENTAÇÃO	<p>Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante.</p> <p>Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.</p>
COMPOSIÇÃO	<p>A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser biodisponíveis e seguros.</p>
EMBALAGEM	<p>Embalagem primária: Lata de folha de Flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobretampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobretampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Deverá ter capacidade para 400 (quatrocentos) gramas até 1 (um)</p>

	<p>quilograma.</p> <p>Em cada embalagem primária deverá constar 1 (uma) colher dosadora (colher-medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Registro: Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS.</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Portaria nº 977 de 05/12/98 – ANVISA/MS</p> <p>Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS</p> <p>Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS,</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS</p> <p>Portaria nº 2051 de 08/11/01 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02–ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 – ANVISA/MS</p> <p>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03</p> <p>Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06</p>
LEITE EM PÓ INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.</p>
	<p>OPCIONAL:</p> <p>1) Poderá conter lecitina de soja</p> <p>2) Adição de vitaminas e minerais, contendo no mínimo 12 vitaminas (A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D e E) e 6 minerais (cálcio, cobre, ferro, zinco, manganês e magnésio)</p>
INSTRUÇÃO	<p>Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A).</p>
EMBALAGEM	<p>Primária:</p> <p>Filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.</p> <p>B) Latas de folha de Flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>

	<p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA(SIF)</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Portaria nº 368 de 04/09/97– MAA;</p> <p>Decreto nº 30.691 de 29/03/52-RIISPOA/MA e suas alterações;</p> <p>Portaria nº 369 de 04/09/97– MAA;</p> <p>Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 – M.A.A.;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03–ANVISA/MS.</p> <p>Portaria nº 27 de 13/01/98 – SVS/MS;</p> <p>Portarianº31de13/01/98–SVS/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 - ANVISA/MS</p>

PÃES	
COMPOSIÇÃO	<p>Tipos:</p> <p>1) Pão tipo hot dog</p> <p>OBRIGATÓRIA:</p> <p>Sem leite na formulação</p> <p>Farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .</p>
	<p>OPCIONAL:</p> <p>1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar.</p> <p>2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p>
	<p>ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.</p>

INSTRUÇÃO	<p>TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas.</p> <p>INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g.</p>
EMBALAGEM	<p>Primária: Saco de polietileno atóxico.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
PESO	<p>Peso da Bisnaga sem leite: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.</p> <p>Peso Líquido da bisnaguinha (comum) sem leite: 20g (vinte gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido.</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p>

<p>QUEIJOS FATIADOS</p> <p>1) PRATO 2) MUSSARELA</p>	
COMPOSIÇÃO	<p style="text-align: center;">OBRIGATÓRIO:</p> <p>1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.</p> <p>2) Queijo mussarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio</p>

	<p style="text-align: center;">OPCIONAL:</p> <p>1) Para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio.</p> <p>2) Para queijo mussarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.</p>
INSTRUÇÃO	Os queijos deverão se apresentar em fatias.
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou mussarela.
EMBALAGEM	<p>Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo).</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA(SIF).</p>
PESO	Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 15 gramas, que deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para menos.
LEGISLAÇÃO	<p>Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações;</p> <p>Portaria nº 358 de 08/09/97 - MA</p> <p>Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA</p> <p>Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A.</p>
ALIMENTOS SEM GLÚTEN	
Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.
	OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e/ou fécula de batata e/ou creme de arroz e/ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

<p style="text-align: center;">TIPOS DE ALIMENTOS</p>	<p>1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces) 2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces) 3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten 4) Pães sem glúten (salgados) 5) Flocos de Arroz sem extrato de malte 6) Granola sem glúten 7) Macarrão sem glúten 8) Chocolate em pó sem extrato de malte NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans.</p>
<p style="text-align: center;">INSTRUÇÃO</p>	<p>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</p>
<p style="text-align: center;">EMBALAGEM</p>	<p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro.</p>
<p style="text-align: center;">LEGISLAÇÃO</p>	<p>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA</p>

<p style="text-align: center;">ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS</p> <p>Notas: 1) Para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista. 2) Para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.</p>	
<p style="text-align: center;">COMPOSIÇÃO</p>	<p>OBRIGATÓRIA: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite</p>

TIPOS DE ALIMENTOS	1) Pães 2) Biscoitos doces/salgados 3) Bolos individuais (sabores variados) 4) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja 5) Creme vegetal (sem soro de leite) 6) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT
INSTRUÇÕES	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	<p>Todos os produtos: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Bebidas à base de soja: 1) cartonada aséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit lanche e 2) cartonada asséptica de 1 litro ou sachê de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.</p>
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA.
ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE). AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE Nota: Para alimentação de diabéticos, sob prescrição médica ou de nutricionista	
TIPOS DE ALIMENTOS	Adoçantes dietéticos Achocolatado em pó diet Bolo indicado para diabético
ACHOCOLATADO EM PÓ DIET	Composição: Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
ADOÇANTES DIETÉTICOS	Composição: edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k, sucralose) isolados ou em combinação. Nota: Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS

<p align="center">BOLOS INDIVIDUAIS INDICADOS PARA DIABÉTICOS (SABORES VARIADOS)</p>	<p>Composição: bolos adoçados com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose.</p> <p>Notas:</p> <p>1) Poderão ser da linha light desde que atendam a composição especificada.</p> <p>2) Deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. Produtos diet têm registro obrigatório na ANVISA/MS</p>
<p align="center">INSTRUÇÃO</p>	<p>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</p>
<p align="center">EMBALAGEM</p>	<p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação</p>
<p align="center">LEGISLAÇÃO</p>	<p>Resolução RDC nº 278 22/09/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02- ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 – ANVISA; Resolução RDC nº 385 de 05/08/99, ANVISA/M Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS.</p>
<p align="center">PRODUTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA</p> <p>Notas: Para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista</p>	
<p align="center">COMPOSIÇÃO</p>	<p>OBRIGATÓRIA: Teor reduzido de gordura/linha light com teor reduzido de gordura</p>
<p align="center">TIPOS DE ALIMENTOS</p>	<p>1) Achocolatado em pó light</p> <p>2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado</p> <p>3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado</p> <p>4) Requeijão light</p> <p>5) Queijo prato/mussarela light</p>

<p>INSTRUÇÕES</p>	<p>Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</p>
<p>EMBALAGEM</p>	<p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.</p>
<p>LEGISLAÇÃO</p>	<p>Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05-ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA</p>

PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA	
DESCRIÇÃO	Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.
TIPOS DE ALIMENTOS	HORTALIÇAS-FRUTOS: 1) Abóbora seca (Cucurbitamoschata) 2) Abóbora paulista (Cucurbitamoschata) 3) Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata Cucurbita pepo var. Melopepo) 4) Berinjela (Solanum melongena L.) 5) Chuchu (Sesuvium portulacastrum L.) 6) Moranga seca (Cucurbita maxima) 7) Pepino (Cucumis sativus L.) 8) Quiabo liso (Hibiscus esculentus) 9) Feijão-vagem (Phaseolus vulgaris L.) 10) Tomate (Lycopersicon esculentum Mill) 11) Pimentão verde (Capsicum annuum)
	HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS: 1) Batata doce rosada ou amarela (Ipomoea batatas (L.) Lam.) 2) Beterraba (Beta vulgaris var. condita) 3) Cará (Dioscorea alata L.) 4) Cenoura (Daucus carota L.) 5) Inhame (Allocasia esculenta) 6) Mandioquinha (Arracacia xanthorrhiza)
	MANDIOCA: Deve ser graúda.
CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS	As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; 2) Terem atingido o grau de evolução completado tamanho, para fins comerciais; 3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;

	<p>4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>5) Estarem isentas de:</p> <p>a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca;</p> <p>b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>c) Parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;</p> <p>d) Umidade externa anormal;</p> <p>e) Odor e sabor estranhos;</p> <p>f) Enfermidades.</p>
TOLERÂNCIA	<p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.</p>
LEGISLAÇÃO	<p>As hortaliças devem estar de acordo com a Norma do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” e com a legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00;</p> <p>Decreto nº 3.664 de 17/11/00;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.</p>

TOMATE		
	VARIETADES	Carmen e/ou Débora e/ou Fanny.
	Grupos de Coloração (de acordo com a cor final ou madura do fruto)	Vermelho, rosado, laranja, amarelo.
	Subgrupo de Maturação (de acordo com o estágio de maturação do fruto)	II (colorido, ou coma cor entre 30% até 90% da cor final).

COMPOSIÇÃO	Classe ou Calibre (de acordo com o diâmetro equatorial do fruto)	Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 (correspondentes ao “Extra A” e “Extra AA”), de acordo com o requisitado.
	Defeitos Graves São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o uso ou a comercialização do tomate.	Podridão, podridão apical, cancro, passado, queimado do sol, dano por geada, ferida de ombro ou rachadura cuticular, viroses, dano profundo, imaturo, oco, mancha profunda e mancha difusa. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impedem seu consumo e sua comercialização.	Deformado, amassado, mancha profunda e mancha difusa. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, não serão tolerados.
CLASSIFICAÇÃO	(Classe ou Calibre: de acordo com o maior diâmetro equatorial do fruto).	Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 correspondente ao diâmetro maior que 50 e/ou 60 ou menor que 70 e/ou 80mm.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de tomates pertencentes aos calibres imediatamente superiores.	

CENOURA		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Raiz tuberculosa da espécie <i>Daucus carota</i> L., “in natura”
	GRUPO	Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda
	CLASSE	14 e/ou 18 (correspondente ao Extra AA)

DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado em proporção superior a 10% da superfície total da raiz, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico em mais de 10% da superfície total da raiz ou com mais de 3 mm de profundidade, e deformação. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Corte inadequado do caule, ombro verde ou arroxeadado em proporção inferior a 10% da superfície total da raiz, raiz com radícula, manchas e dano mecânico em proporção inferior a 10% da superfície da raiz ou a 3 mm de profundidade. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU CALIBRE (CONFORME COMPRIMENTO DA RAIZ)	Classe 14 ou 18, correspondente ao comprimento maior que 140 e menor que 220 mm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de cenouras pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado: Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá	
MANDIOQUINHA SALSA (OU BATATA BAROA OU BATATA SALSA)		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Raiz da espécie <i>Arracacia xantorrhiza</i> , <i>Bancroft</i> , no estado "in natura".
	GRUPO	Amarela ou branca
	CLASSE	9 e/ou 12 (correspondente ao Extra AA)

DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Injúrias por pragas ou doenças, lenhosa, podridão rachadura, raiz murcha e dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ou 10% da superfície da raiz. O escurecimento da raiz será considerado defeito grave quando a cor da casca variar de marrom a cinza, tendendo a preto. Esses defeitos graves não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Deformação, raiz imatura, dano mecânico quando a profundidade do dano for inferior a 3 mm ou ocupar menos de 10% da superfície da raiz, e escurecimento da raiz quando a cor variar de bege escuro a marrom. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
CLASSE OU CALIBRE (CONFORME COMPRIMENTO DA RAIZ)	Classe 9 ou 12, correspondente ao comprimento maior ou igual a 9 e menor que 12, ou comprimento maior ou igual a 12 e menor que 18, respectivamente.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de mandioquinhas pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado: Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	
BATATA		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L., no estado in natura.
	GRUPO	
		Classe Especial
	CLASSE	Baraka e/ou Monalisa e/ou César e/ou Asterix

	GERAIS	<p>A batata deverá proceder de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>1) Ser fresca, de ótima qualidade, sã, compacta, e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie.</p> <p>2) Não é permitido danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeitos graves.</p> <p>3) Estar isenta de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; umidade externa, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; enfermidades; insetos, parasitas e larvas e defeitos gerais (leves) acima do limite máximo estabelecido.</p>
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Esverdeamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Danos superficiais e profundos, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração oco e deformação. Quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder a 5% e a vitrificação, isoladamente, não deverá ser superior a 1% do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves (gerais) que excederem os limites acima estabelecidos serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU CALIBRE (CONFORME COMPRIMENTO DA RAIZ)		O tamanho da batata é determinado pelo seu calibre, correspondente ao maior diâmetro transversal do tubérculo. Classe II, correspondente ao diâmetro maior ou igual a 45 mm ou a classificação de mercado "peneira 45".
TOLERÂNCIA		Será tolerada uma mistura de batatas de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado: Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por

	cento) da quantidade total entregue.
--	--------------------------------------

PEPINO		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Fruto da espécie <i>Cucumis sativus</i> L., no estado "in natura".
	GRUPO	Comum, Caipira ou Japonês
	CLASSE	Cor verde escura ou verde escura brilhante
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão, dano profundo que exponha o mesocarpo do fruto, desidratação, virose, oco, dano superficial que ocupa 10% ou mais da superfície do fruto, descoloração que ocupa 30% ou mais da superfície do fruto e passado "nível 2", correspondente ao fruto com desenvolvimento avançado, caracterizado pelo amarelecimento maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo oco e endurecimento das sementes. Esses defeitos graves não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Ponta fina, dano superficial que ocupe menos que 10% da superfície do fruto, descoloração que ocupe menos que 30% da superfície do fruto e passado nível 1, caracterizado pelo amarelecimento menor que 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo oco e endurecimento das sementes. A somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
CLASSE OU CALIBRE (CONFORME COMPRIMENTO DA RAIZ)	Classe 20, correspondente ao comprimento maior ou igual a 20 e menor que 25 cm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de pepinos de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado: Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	
BERINJELA		

COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Fruto pertencente à espécie <i>Solanum melongena</i> L., no estado "in natura".
	GRUPO	Escuras
	SUBCLASSE OU DIÂMETRO	6 e/ou 7 (correspondente ao Extra AA)
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão, dano profundo deformado, passado, amassado, danos superficiais não cicatrizados e murchos. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Manchado e danos superficiais cicatrizados e sem atingir a polpa do fruto. A somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
CLASSE OU CALIBRE (DE ACORDO COM O COMPRIMENTO DO FRUTO)	Classe 14 e/ou 17, correspondente ao comprimento maior ou igual a 14 e menor que 20 cm.	
SUBCLASSE OU DIÂMETRO	De acordo com o maior diâmetro transversal do fruto. 6 e/ou 7, correspondendo ao diâmetro transversal maior que 6 cm e menor que 8 cm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de berinjelas de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado: Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

ALHO		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Alho no estado “in natura”, bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L”
	CLASSE	5/6
	TIPO	Extra
	GRUPO	Branco e/ou roxo.
	SUBGRUPO	Nobre
	CLASSE	5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92- MA
	GERAIS	<p>Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitas e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; <p>b) Cor: uniforme, típica da espécie.</p> <p>c) Odor: típico da espécie.</p> <p>d) Sabor: típico da espécie.</p>
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses

		defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.
	DEFEITOS LEVES	Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados..
CLASSE OU CALIBRE (DE ACORDO COM O COMPRIMENTO DO FRUTO)	Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	
LEGISLAÇÃO	Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Portaria nº 242 de 17/9/92 – MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.	

CEBOLA		
COMPOSIÇÃO	DESCRIÇÃO	Cebola no estado “in natura”; bulbo da espécie <i>Allium cepa L.</i>
	CLASSE	Da Safra 50/60
	GRUPO DE FORMATO	1 (redondo, oblongo ou periforme) e/ou 2 (achatado).
	GRUPO DE COLORAÇÃO	Branca e/ou Amarela e/ou Vermelha Pinhão ou Baia e/ou Roxa
	CLASSE OU	Nobre

CALIBRE	
CLASSE	Classe 50 e/ou 60 (ou 3 e/ou 3 cheio, segundo a Portaria 595/95)
GERAIS	<p>Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 4- parasitas e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades: <ol style="list-style-type: none"> a) Cor: uniforme, típica da espécie; b) Odor: típico da espécie; c) Sabor: típico da espécie;

CLASSIFICAÇÃO	As hortaliças deverão ser equivalentes à desclassificação Extra , do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra.
RELAÇÃO DE VERDURAS	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Poró, Almeirão, Almeirão Pão de Açúcar, Brócolis, Catalonha, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completado tamanho, para fins comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.</p> <p>As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;</p> <p>Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades.</p>
TOLERÂNCIA	Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.
LEGISLAÇÃO	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Boletim Informativo CEAGESP.
FRUTAS DIVERSAS	
DESCRIÇÃO	Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
RELAÇÃO DE FRUTAS DIVERSAS	Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá.

OBSERVAÇÃO	<p>As frutas listadas abaixo, serão ofertadas apenas em datas comemorativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Uva ● Manga
CARACTERÍSTICAS GERAIS	<p>As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE.</p> <p>c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;</p> <p>d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>1) Estarem isentas de: Substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); umidade externa anormal; resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; odores e sabores estranhos; enfermidades.</p>
TOLERÂNCIA	<p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.</p>
LEGISLAÇÃO	<p>As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decretonº3.664, de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01–ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02–ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.</p>

ABACAXI		
FRUTO	Infrutescência da espécie <i>Ananáscomosus(L.)Merril.</i>	
GRUPO	Polpa branca (pérola)	
SUBGRUPO	Pintado ou colorido	
CLASSE	2 e/ou 3 (graúdo, tipo "A"). De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.	
TEOR DE SÓLIDO SOLÚVEL (oBrix)	12º, no mínimo.	
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02-MAPA.	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando o seu valor comercial: coroa múltipla, coroa danificada, coroa torta, deformado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
PESO MÍNIMO UNITÁRIO	1,500 até 1,800 kg	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de abacaxis pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

MAMÃO		
FRUTO	Pertencente à espécie <i>Caricapapaya</i> ,L.	
GRUPO	Solo (Havaí) e/ou Formosa.	
SUBGRUPO	4 e/ou 5 da Norma de Classificação do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP.	
CLASSE	De acordo com o seu peso, a variedade Solo/Havaí será classificada como classe G e/ou H, correspondente a peso maior que 500 e menor que 670 gramas. A variedade Formosa será classificada como classe M, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, mancha grave. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	deformação leve, coloração irregular, mancha leve. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto entregue. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
PESO MÍNIMO UNITÁRIO	Mamão Hawai ou Solo = 530 gramas Mamão Formosa = 1,6 kg	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

CAQUI		
FRUTO	Pertencente à espécie <i>Diospirus Kaki.</i>	
VARIETADES	Fuyu, Giomobo, Rama Forte.	
CLASSE OU CALIBRE	5 e/ou 7	
PESO MÍNIMO UNITÁRIO	100 gramas	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão, dano profundo, passado, imaturo. Esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Amassado, manchado, estrias, cicatriz do botão floral, dano superficial cicatrizado, fenda da base, deformado, cochonilha. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

MORANGO		
FRUTO	Espécie <i>fragaria x ananassa</i> Duch	
VARIEDADES	Iac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Os o Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos).	
CLASSE OU CALIBRE	3 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP.	
CATEGORIA	Extra	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

UVA – FINA DE MESA	
FRUTO	Espécie <i>Vitis Vinifera</i> L.
VARIEDADES	Itália, Rubi.
GRUPO	I e/ou II
SUBGRUPO	Branco e/ou Colorido
SUBCLASSES	16, 18 ou 20 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP".
CATEGORIA	Extra A

DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Imatura, podridão, dano profundo. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue.
	DEFEITOS LEVES	Dano superficial, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), de grana (baga solta do engaço), queimado do sol. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

UVA- NIÁGARA		
FRUTO	Espécie <i>Vitis Labrusca</i> L.	
VARIEDADES	Niágara.	
GRUPO	Rosada e/ou branca e/ou mista	
SUBCLASSE	2 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP.	
CATEGORIA	Extra A (Boletim da CEAGESP).	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. Quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue.
	DEFEITOS LEVES	Ausência de coloração típica da variedade, presença de substâncias (resíduos) estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	

MAÇÃ NACIONAL	
FRUTO	Espécie <i>Malus domestica Borkh</i> , nacional, <i>in natura</i> , nas variedades Fuji e/ou Gala e Argentina.
CATEGORIA	1
CLASSE OU CALIBRE	Deve pertencer à classificação de mercado de 163 a 175 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100 gramas e peso limite superior de 115 gramas.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	<p>As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Serem frescas, são e inteiras; b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; <p style="padding-left: 40px;">Estarem isentas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) substâncias terrosas; f) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; g) umidade externa anormal; h) odor e sabor estranhos; i) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; j) enfermidades; k) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); l) rachaduras e cortes na casca; m) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. n) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.
LEGISLAÇÃO	<p>A maçã deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente :</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02; Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06-MAPA.</p>

LIMITE MÁXIMO DE DEFEITOS	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 1, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobre maduras) e escaldadura.
TOLERÂNCIA	Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1, serão tolerados desde que a somatória dos mesmos não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.

BANANA NANICA CLIMATIZADA		
FRUTO	Espécie <i>Musaacuminata</i> , climatizado, in natura.	
GRUPO	Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)	
COR	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).	
CLASSE OU COMPRIMENTO	13 e/ou 16 centímetros.	
SUBCLASSE	Penca.	

<p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS GERAIS</p>	<p>As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none"> a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitas, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
<p style="text-align: center;">LEGISLAÇÃO</p>	<p>Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a Legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.</p>

DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm ² . Estes defeitos não serão tolerados..
	DEFEITOS LEVES	São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolviment o diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU COMPRIMENTO	De acordo com o comprimento do fruto, a banana será classificada como: Classe 13 e/ou 16, correspondente ao comprimento maior que 13 e menor que 18 centímetros.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não entregue.	

FRUTAS CÍTRICAS	
DESCRIÇÃO	Frutas cítricas “in natura” procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	<p>As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Serem frescas e sãs; 2 – Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3 – Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; 4 – Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; 5 – Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none"> a) substâncias terrosas; b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) umidade externa anormal; d) odor e sabor estranhos; e) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f) enfermidades; g) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) rachaduras e cortes na casca. <p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p> <p>6– Deverão apresentar:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cor: típica da variedade; b) Odor: típico da variedade; c) Sabor: típico da variedade.
RELAÇÃO DE FRUTAS	Laranja, Limão, Tangerina.
LEGISLAÇÃO	<p>Normas do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” - CEAGESP; Lei nº 9.972 de 25/05/00;</p> <p>Decreto nº 3.664, de 17/11/00;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;</p>

LARANJA		
FRUTO	Espécie <i>Citrus sinensis</i> , Osbeck.	
VARIETADES	Pêra, Natal e Lima.	
TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS (oBrix)	Mínimo 10°	
PORCENTAGEM DE SUCO	Mínimo de 35	
CLASSE	66 e/ou 68-Tipo "B" Boletim CEAGESP	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Deformação e manchas. Quando existirem, a soma desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU CALIBRE	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo, a laranja será classificada como: Classe ou Calibre 66 e/ou 72, correspondente ao diâmetro equatorial maior que 66 mm e menor que 68 mm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de laranjas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.	

LIMÃO	
FRUTO	Espécie <i>Citrus latifolia</i> Tanaka (Limão Taiti).
CLASSE	50
GRUPO DE COLORAÇÃO	C2e/ou C3e/ou C4.
PORCENTAGEM DE SUCO	$(\text{peso do suco} / \text{peso do fruto}) \times 100 = \text{mínimo de 40\%}$.

DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Deformação e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU CALIBRE	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo, a laranja será classificada como: Classe ou Calibre 66 e/ou 72, correspondente ao diâmetro equatorial maior que 66 mm e menor que 68 mm.	
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.	

TANGERINA		
FRUTO	Espécies <i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco X <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck.	
VARIETADES	Ponkan, Cravo e Murcot.	
TEOR ES ÓLIDOS SOLÚVEIS (oBrix)	Mínimo 9º	
CLASSE	70 e/ou 74	
GRUPO DE COLORAÇÃO	C2 e/ou C3	
DEFEITOS	DEFEITOS GRAVES	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
	DEFEITOS LEVES	Deformação e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
CLASSE OU CALIBRE	De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido	

	transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como: Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm.
TOLERÂNCIA	Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.