

Tabela de Especificação Técnica

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	TOTAL	SECRETARIA
106871	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:FATIADO *Obrigatória a apresentação de amostra do item.* DESCRIÇÃO DO PRODUTO: queijo muçarela de leite de vaca, refrigerado, apresentado em fatias podendo ser interfolhado, elaborado a partir de leite pasteurizado integral, culturas lácteas, coalho, cloreto de sódio e aditivos permitidos pela legislação vigente e isento de gordura <i>trans</i>. Produto destinado à alimentação escolar, devendo apresentar coloração, odor, sabor e textura característicos do produto próprio para consumo, com fatiamento uniforme e adequado ao uso institucional. Não deverá apresentar manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, estufamento da embalagem, excesso de umidade, separação excessiva de gordura, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração e contaminação. O produto deverá ser entregue refrigerado, mantendo temperatura entre 1°C e 7°C no momento da entrega. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter 1 kg de peso líquido do produto fatiado, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, podendo ser selada a vácuo ou acondicionada em bandejas plásticas próprias para frios com sistema abre e fecha fácil. A embalagem deverá preservar integralmente as características do produto, não apresentando furos, rachaduras, sinais de violação ou vazamentos. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA e SISP. VALIDADE: O produto deverá possuir validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: Na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 20 (vinte) dias.	13.400 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 12.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 800 Secretaria Municipal de Saúde - 600



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br



	LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Portaria MAPA nº 364/1997, Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
106954	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:PERNIL, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO *Obrigatória a apresentação de amostra do item.* DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne suína, corte pernil, semiprocessada, sem osso e sem pele, cortada em cubos padronizados com dimensões aproximadas entre 2x2x2 cm e 3x3x3 cm, congelada pelo sistema IQF (<i>Individually Quick Frozen</i> – congelamento rápido individual), proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto destinado à alimentação escolar, deverá ser constituído exclusivamente de carne suína, sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Deverá apresentar coloração, odor, textura e aspecto característicos do produto próprio para consumo, estando livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos, linfonodos, parasitas, sujidades, excesso de gordura e quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade sanitária. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de 1 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado, podendo ser embalado a vácuo. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Será considerada imprópria e passível de recusa a	79.500 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 74.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 4.500 Secretaria Municipal de Saúde - 1.000





	embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA. VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
106956	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:FÍGADO, APRESENTAÇÃO:FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de até 2 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações:	400 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 400





	identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá possuir registro em órgão competente, sendo aceitos SIF, SISBI-POA ou SISP e SIM. VALIDADE: o produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
106957	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO Produzida a partir de carne suína podendo ser adicionada de outros ingredientes, embutida e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor, odor: próprio. Validade mínima de 4 meses da data de fabricação. Oficial competente (SIF, ou SIM vinculado ao SISBI).	700 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 500 Secretaria Municipal de Assistência Social - 200
106958	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO: BOLOGNA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO Produto constituído por ave, gordura suína, carne suína, água, carne de ave, sal, amido, proteína de soja, açúcar, temperos, amido modificado, extrato de levedura, estabilizantes, realçador de sabor glutamado monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio, corante natural de carmim de cochila e aromatizantes naturais. Embalagem: peso aproximadamente de 500 GR a 1 kg, fatiada. Prazo de validade mínima de 30 dias. Oficial competente (SIF, ou SIM vinculado ao SISBI).	600 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 400 Secretaria Municipal de Assistência Social - 200
106961	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os	900 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 900





	recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de até 2 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá possuir registro em órgão competente, sendo aceitos SIF, SISBI-POA, SISP E SIM. VALIDADE: o produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
106977	CARNE DEFUMADA, TIPO: BACON, TIPO ANIMAL:SUÍNA, APRESENTAÇÃO:EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Produto cárneo industrializado, obtido do corte da barriga suína (panceta),salgado, curado e defumado. O produto deve apresentar boa proporção entre carne (fibras musculares) e gordura, aroma defumado característico e cor própria (avermelhada na carne branca na gordura). Deve estar isento de couro (pele dura), cartilagens, ranço ou superfície pegajosa.	280 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 200 Secretaria Municipal de Assistência Social - 80





	Apresentação: Cortado em CUBOS padronizados, prontos para uso. Embalagem: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e fechada a vácuo, contendo 1 kg. Validade e Rotulagem: O produto deve ser entregue com validade remanescente de, no mínimo, 60 (sessenta) dias na data do recebimento. O rótulo deve conter identificação do fabricante (Nome e CNPJ), data de fabricação, validade, informações nutricionais e selo do Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF ou SIM vinculado ao SISBI). Entrega e Transporte: No momento da entrega, o produto deverá apresentar temperatura igual ou inferior a -18°C (congelado). O transporte deverá ser realizado em veículo com carroceria fechada, isotérmica e higienizada.		
106979	LINGUIÇA, TIPO:LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO Produto cárneo cru, curado, obtido exclusivamente de carne suína e gordura suína, embutido em tripa natural ou artificial comestível. O produto deve apresentar cor e odor característicos, sabor agradável, textura firme e não deve apresentar manchas pardacentas ou esverdeadas. Composição: Deve atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do MAPA, contendo carnes suínas, gordura, sal, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente. Fica vedada a utilização de Carne Mecanicamente Separada (CMS) acima dos limites legais. Apresentação: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e fechada a vácuo, garantindo a integridade do produto. Peso: contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg (sugestão técnica) ou 5 kg .Pacotes e Rotulagem: O produto deve ser entregue com validade remanescente de, no mínimo, 60 (sessenta) dias na data do recebimento. O rótulo deve conter identificação do fabricante (Nome e CNPJ), data de fabricação/validade, informação nutricional e selo do Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF ou SIM vinculado ao SISBI). Entrega e Transporte: No momento da entrega, o produto deverá apresentar temperatura igual ou inferior a -18°C (congelado). O transporte deverá ser realizado em veículo com carroceria fechada, isotérmica e higienizada.	1.300 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 800 Secretaria Municipal de Assistência Social - 500
106980	LINGUIÇA, TIPO:LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO Produto cárneo industrializado, tipo CALABRESA, submetido a processo de cura e defumação. Elaborado com carnes suínas (podendo conter carnes bovinas conforme RTIQ/MAPA), ingredientes e condimentos autorizados. O produto deve apresentar	480 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 400 Secretaria Municipal de Assistência Social - 80





	consistência firme, cor avermelhada característica e sabor próprio (levemente picante), isento de fungos ou superfície pegajosa. Fica vedada a utilização de Carne Mecanicamente Separada (CMS) acima do limite de 20% previsto na legislação. Apresentação: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e fechada a vácuo, garantindo a integridade do produto. Peso: Pacotes contendo aproximadamente 500g a 2,5 kg. Validade e Rotulagem: O produto deve ser entregue com validade remanescente de, no mínimo, 60 (sessenta) dias na data do recebimento. O rótulo deve conter identificação do fabricante (Nome e CNPJ), data de fabricação/validade, informação nutricional e selo do Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF ou SIM vinculado ao SISBI). Entrega e Transporte: No momento da entrega, o produto deverá apresentar temperatura do produto deverá apresentar temperatura igual ou inferior a -18°C (congelado). O transporte deverá ser realizado em veículo com carroceria fechada, isotérmica e higienizada.		
107013	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CUPIM, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina cupim, corte peça inteira, A carne deve ser entregue em PEÇA INTEIRA, isenta de ossos e sem cartilagens. Por tratar-se de um corte com marmoreio (gordura entremeada) característico, exige-se a ausência da gordura externa excessiva e total isenção de sebo. O produto deve apresentar cor vermelho vivo a rosado, textura firme e odor característico. Apresentação: Peças inteiras acondicionadas individualmente. Embalagem: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e fechada a vácuo, contendo aproximadamente 1,5 kg a 3,0 kg (variação natural da peça). congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de até 3 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente,	900 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 600 Secretaria Municipal de Assistência Social - 300





termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA E SIM.

VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.

107676 PEIXE IN NATURA, VARIEDADE:MERLUZA, TIPO CORTE:FILÉ, APRESENTAÇÃO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO

700 - KG

Secretaria Municipal de Saúde - 700

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: filé de merluza sem pele, sem espinhas, congelado, pesando aproximadamente 110 g cada filé, limpo, íntegro e isento de escamas, ossos ou fragmentos. Sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Proveniente de pescado sob inspeção sanitária oficial, devendo apresentar coloração, odor, sabor e textura característicos do produto próprio para consumo. Não deverá apresentar deformidades, sinais de deterioração, recongelamento, queimaduras por congelamento, excesso de cristais de gelo, manchas, odor desagradável ou acúmulo de líquidos na embalagem. Percentual máximo de glaciamento de 12%. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a **embalagem primária** deverá conter peso líquido de até 5 kg, acondicionado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. **A embalagem secundária** deverá ser em





	caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido até 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá possuir registro em órgão competente, sendo aceitos SIF, SISBI-POA ou SISP. VALIDADE: o produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
107679	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO *Obrigatória a apresentação de amostra do item.* DESCRIÇÃO DO PRODUTO: coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele, congelada pelo sistema IQF (<i>Individually Quick Frozen</i> – congelamento rápido individual), proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial. Produto constituído exclusivamente de carne de coxa e sobrecoxa de frango, sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Deverá apresentar aspecto característico de carne firme, não amolecida e não pegajosa, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, hematomas, penas residuais, cartilagens excessivas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá atender ao limite máximo de 6% de água, conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo	91.500 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 84.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 5.500 Secretaria Municipal de Saúde - 2.000





temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de 1 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. **A embalagem secundária** deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA.

VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.

107681

CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)

79.900 - KG

Secretaria Municipal de Educação - 72.000

Secretaria Municipal de Assistência Social - 6.500

Secretaria Municipal de Saúde - 1.400

Obrigatória a apresentação de amostra do item.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, corte patinho, semiprocessada, congelada pelo sistema IQF (*Individually Quick Frozen* – congelamento rápido individual), proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto destinado à alimentação escolar, constituído exclusivamente de carne bovina do corte patinho, sem adição de sal, água, temperos,





condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. O produto deverá apresentar percentual máximo de gordura de 5%. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de 1 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA.

VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.





107872	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A) DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina alcatra, corte peça inteira, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de até 2 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA e SIM . VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.	300 - KG	Secretaria Municipal de Assistência Social - 300
108226	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A) DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária	1.700 - KG	Secretaria Municipal de Saúde - 1.400 Secretaria Municipal de Assistência Social - 300





oficial. Produto sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. Deverá apresentar aspecto característico, homogêneo, não amolecido e não pegajoso, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de até 2 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA e SIM.

VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.

113676	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) *Obrigatória a apresentação de amostra do item.* DESCRIÇÃO DO PRODUTO: salsicha tipo hot dog, congelada, elaborada a partir de carnes suína e de aves, adicionada de condimentos e ingredientes permitidos pela legislação vigente, isento de gorduras <i>trans</i>. Produto destinado à alimentação escolar,	7.100 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 5.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 1.500 Secretaria Municipal de Saúde - 600
--------	--	------------	--





devendo apresentar aspecto, coloração, odor, sabor e textura característicos do produto próprio para consumo. Não deverá apresentar manchas pardacentas ou esverdeadas, sinais de deterioração, estufamento da embalagem, excesso de líquidos, odor desagradável ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade sanitária. Não deverá conter miúdos em sua composição, tais como moela, coração, fígado e similares. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido entre 3 kg e 5 kg, acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra, lacrada e termossoldada a vácuo. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou presença excessiva de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. **A embalagem secundária** deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá possuir registro em órgão competente, sendo aceitos SIF, SISBI-POA.

VALIDADE: o produto deverá possuir validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 15 (quinze) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 04/2000, Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.





114529	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO *Obrigatória a apresentação de amostra do item.* DESCRIÇÃO DO PRODUTO: peito de frango sem osso e sem pele, semiprocessado, limpo, cortado em cubos padronizados com dimensões aproximadas entre 2x2x2 cm e 3x3x3 cm, congelado pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individual), proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial. Produto destinado à alimentação escolar, constituído exclusivamente de peito de frango, sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Deverá apresentar aspecto característico de carne firme, não amolecida e não pegajosa, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, hematomas, penas residuais, cartilagens excessivas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de 1 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA.	79.500 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 72.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 5.500 Secretaria Municipal de Saúde - 2.000
--------	---	-------------	---





	VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
114530	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM ISCAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) *Obrigatória a apresentação de amostra do item. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte patinho, semiprocessada, sem osso, limpa, cortada em iscas padronizadas com dimensões aproximadas entre 3 e 5 cm de comprimento e espessura compatível para cocção uniforme de aproximadamente 1,5 a 2cm, congelada pelo sistema IQF (<i>Individually Quick Frozen</i> – congelamento rápido individual), proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto destinado à alimentação escolar, constituído exclusivamente de carne bovina do corte patinho, sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Os recortes deverão estar isentos de aponeuroses, cartilagens, ossos, coágulos, linfonodos e excesso de gordura. O produto deverá apresentar percentual máximo de gordura de 5%. Deverá apresentar aspecto característico de carne firme, não amolecida e não pegajosa, com coloração, odor, sabor e textura próprios do produto adequado para consumo. Não deverá apresentar manchas esverdeadas ou escurecidas, sinais de deterioração, recongelamento, excesso de cristais de gelo ou acúmulo de líquidos na embalagem. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. EMBALAGEM: a embalagem primária deverá conter peso líquido de 1 kg, acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a	79.400 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 72.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 6.500 Secretaria Municipal de Saúde - 900





	adulteração da embalagem ou do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente. REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente sendo aceitos SIF, SISBI-POA. VALIDADE: o produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias. LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.		
114531	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) *Obrigatória a apresentação de amostra do item. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: filé de tilápia sem pele, sem espinhas, congelado pelo sistema IQF (<i>Individually Quick Frozen</i> – congelamento rápido individual), pesando aproximadamente 110 g cada filé, limpo, íntegro e isento de escamas, ossos ou fragmentos. Produto destinado à alimentação escolar deverá ser constituído exclusivamente de filé de tilápia, sem adição de sal, água, temperos, condimentos, marinadas, aditivos ou conservantes. Proveniente de pescado sob inspeção sanitária oficial, devendo apresentar coloração, odor, sabor e textura característicos do produto próprio para consumo. Não deverá apresentar deformidades, sinais de deterioração, recongelamento, queimaduras por congelamento, excesso de cristais de gelo, manchas, odor desagradável ou acúmulo de líquidos na embalagem. Percentual máximo de glaciamento de 12%. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C no	15.500 - KG	Secretaria Municipal de Educação - 12.000 Secretaria Municipal de Assistência Social - 2.500 Secretaria Municipal de Saúde - 1.000





momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados.

EMBALAGEM: a **embalagem primária** deverá conter peso líquido de **1 kg**, acondicionado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem não deverá apresentar furos, rachaduras, sinais de violação ou acúmulo excessivo de líquidos, devendo preservar integralmente as características do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, sendo vedado o fracionamento, a violação ou a adulteração da embalagem ou do produto. A **embalagem secundária** deverá ser em caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente às condições de transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo peso líquido entre 12 kg e 20 kg. Será considerada imprópria e passível de recusa a embalagem defeituosa, inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Os rótulos das embalagens deverão apresentar de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição do produto e carimbo do serviço de inspeção oficial competente.

REGISTRO: o produto deverá possuir registro em órgão competente, sendo aceitos SIF, SISBI-POA ou SISP.

VALIDADE: o produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

FABRICAÇÃO: na data da entrega, o produto deverá ter sido fabricado há no máximo 30 (trinta) dias.

LEGISLAÇÃO: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Portaria CVS nº 01/2025, RDC ANVISA nº 259/2002, RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020, RDC ANVISA nº 724/2022, IN ANVISA nº 161/2022 e demais normas aplicáveis.

