



TERMO DE REFERÊNCIA – REGISTRO DE PREÇOS – AQUISIÇÕES

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	QUANTIDADE MÍNIMA POR PEDIDO
1	Cota Principal: Açúcar cristal	603269	PACOTE	7.500	380
2	Cota Reservada: Açúcar cristal	603269	PACOTE	2.500	130
3	Cota Principal: Arroz	458904	KG	225.000	14.460
4	Cota Reservada: Arroz	458904	KG	75.000	540
5	Cota Principal: Atum ralado	448999	KG	4.500	240
6	Cota Reservada: Atum ralado	448999	KG	1.500	60
7	Cota Principal: Aveia em flocos	460501	KG	4.500	70
8	Cota Reservada: Aveia em flocos	460501	KG	1.500	30
9	Cota Principal: Biscoito – rosquinha de coco	245803	KG	5.625	280
10	Cota Reservada: Biscoito – rosquinha de coco	245803	KG	1.875	90
11	Cota Principal: Cacau em pó 100%	463532	KG	2.250	40



12	Cota Reservada: Cacau em pó 100%	463532	KG	750	10
13	Cota Principal: Extrato de tomate	459670	KG	11.250	560
14	Cota Reservada: Extrato de tomate	459670	KG	3.750	190
15	Cota Principal: Farinha de trigo	460263	KG	26.250	1.310
16	Cota Reservada: Farinha de trigo	460263	KG	8.750	440
17	Cota Principal: Feijão carioca	464553	KG	105.000	6.670
18	Cota Reservada: Feijão carioca	464553	KG	35.000	330
19	Cota Principal: Feijão preto	464552	KG	6.000	300
20	Cota Reservada: Feijão preto	464552	KG	2.000	100
21	Cota Principal: Leite em pó integral	446019	KG	63.750	4.150
22	Cota Reservada: Leite em pó integral	446019	KG	21.250	100
23	Cota Principal: Manteiga sem sal	446385	KG	19.500	1.250
24	Cota Reservada: Manteiga sem sal	446385	KG	6.500	50
25	Cota Principal: Margarina com sal	463699	KG	5.625	280
26	Cota Reservada: Margarina com sal	463699	KG	1.875	90



27	Cota Principal: Milho de pipoca	462122	KG	8.250	410
28	Cota Reservada: Milho de pipoca	462122	KG	2.750	140
29	Cota Principal: Óleo de soja	416665	EMBALAG EM	42.750	2.340
30	Cota Reservada: Óleo de soja	416665	EMBALAG EM	14.250	510
31	Cota Principal: Suco de laranja	442811	LITRO	21.717	400
32	Cota Reservada: Suco de laranja	442811	LITRO	7.239	80
33	Cota Principal: Suco de goiaba	298882	LITRO	30.000	400
34	Cota Reservada: Suco de goiaba	298882	LITRO	10.000	100
35	Cota Principal: Suco de maçã	323408	LITRO	30.000	500
36	Cota Reservada: Suco de maçã	323408	LITRO	10.000	100
37	Cota Principal: Suco de uva	442810	LITRO	16.875	300
38	Cota Reservada: Suco de uva	442810	LITRO	5.625	75
39	Amido de milho	459077	KG	300	20
40	Aveia sem glúten	608909	KG	50	5
41	Azeite de oliva	463696	LITRO	125	10



42	Bebida vegetal	464012	LITRO	100	8
43	Biscoito de polvilho	240574	KG	10	2
44	Biscoito – cream cracker	456468	KG	5.000	250
45	Boiscoito – maisena	389172	KG	6.000	310
46	Bolacha maisena/maria sem glúten	389172	KG	10	2
47	Bolinho sem glúten e sem leite	266200	UNIDADE	1.000	100
48	Canela em pó	463872	KG	50	4
49	Creme vegetal a base de óleo de coco sabor manteiga	463702	KG	40	4
50	Ervilha seca	464570	KG	200	4
51	Ervilha em conserva	462823	KG	1.500	80
52	Farinha de arroz	433827	KG	200	4
53	Farinha de mandioca	458921	KG	4.500	230
54	Fermento químico	459586	KG	1.600	80
55	Fubá	459012	KG	2.000	100
56	Grão de bico	464569	KG	1.000	17



57	Leite de coco	464011	LITRO	100	8
58	Lentilha	464571	KG	350	6
59	Macarrão conchinha	458986	KG	200	10
60	Macarrão parafuso	458980	KG	14.000	710
61	Milho verde em conserva	462824	KG	4.000	60
62	Mix de farinhas sem glúten	343597	KG	50	5
63	Orégano seco	463916	KG	150	10
64	Polvilho azedo	459080	KG	4.000	60
65	Polvilho doce	459079	KG	2.000	33
66	Sal refinado	461092	KG	18.000	900
67	Seleto de legumes	462825	KG	1.700	90
68	Tapioca hidratada	465694	KG	80	7
69	Trigo para quibe	326330	KG	1.000	17
70	Uva passa preta	464883	KG	1.000	17
71	Vinagre de maçã	340581	FRASCO	5.500	280



1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br (CATMAT) e a especificação do objeto deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de **60 (sessenta) dias** contados da data determinada na Autorização de Fornecimento.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

Especificação dos materiais

- 3.2. **Os gêneros alimentícios a serem adquiridos estão detalhadamente descritos no Memorial Descritivo dos Itens, anexo a este Termo de Referência, o qual apresenta as especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, unidades de fornecimento e demais características necessárias para garantir a adequação ao uso pretendido pela Administração.**

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

- 4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário para a realização de sua análise, divulgados por mensagem



no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores participantes.

4.2. Serão exigidas **02 (duas) amostras** dos seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO
3	Cota Principal: Arroz
4	Cota Reservada: Arroz
5	Cota Principal: Atum ralado
6	Cota Reservada: Atum ralado
7	Cota Principal: Aveia em flocos
8	Cota Reservada: Aveia em flocos
9	Cota Principal: Biscoito – rosquinha de coco
10	Cota Reservada: Biscoito – rosquinha de coco
11	Cota Principal: Cacau em pó 100%
12	Cota Reservada: Cacau em pó 100%
13	Cota Principal: Extrato de tomate
14	Cota Reservada: Extrato de tomate
15	Cota Principal: Farinha de trigo
16	Cota Reservada: Farinha de trigo
17	Cota Principal: Feijão carioca
18	Cota Reservada: Feijão carioca
19	Cota Principal: Feijão preto
20	Cota Reservada: Feijão preto
21	Cota Principal: Leite em pó integral
22	Cota Reservada: Leite em pó integral
23	Cota Principal: Manteiga sem sal
24	Cota Reservada: Manteiga sem sal
25	Cota Principal: Margarina com sal
26	Cota Reservada: Margarina com sal
27	Cota Principal: Milho de pipoca



28	Cota Reservada: Milho de pipoca
31	Cota Principal: Suco de laranja
32	Cota Reservada: Suco de laranja
33	Cota Principal: Suco de goiaba
34	Cota Reservada: Suco de goiaba
35	Cota Principal: Suco de maçã
36	Cota Reservada: Suco de maçã
37	Cota Principal: Suco de uva
38	Cota Reservada: Suco de uva
39	Amido de milho
40	Aveia sem glúten
41	Azeite de oliva
42	Bebida vegetal
43	Biscoito de polvilho
44	Biscoito – cream cracker
45	Boiscoito – maisena
46	Bolacha maisena/maria sem glúten
47	Bolinho sem glúten e sem leite
48	Canela em pó
49	Creme vegetal a base de óleo de coco sabor manteiga
50	Ervilha seca
51	Ervilha em conserva
52	Farinha de arroz
53	Farinha de mandioca
54	Fermento químico
55	Fubá
56	Grão de bico
57	Leite de coco
58	Lentilha



59	Macarrão conchinha
60	Macarrão parafuso
61	Milho verde em conserva
62	Mix de farinhas sem glúten
63	Orégano seco
64	Polvilho azedo
65	Polvilho doce
67	Seleta de legumes
68	Tapioca hidratada
69	Trigo para quibe
70	Uva passa preta

- 4.3. As amostras poderão ser entregues no endereço **Rua Salvador Cosso, nº 72, Jardim Irajá – Ribeirão Preto/SP, CEP 14020-580**, no prazo limite de **05 (cinco) dias úteis** contados a partir da convocação realizada pelo Pregoeiro, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega. A embalagem das amostras deverá vir com identificação completa da empresa, licitação e item.
- 4.4. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 4.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:
- 4.6.1. Análise da embalagem dos produtos (identificação do produto, componentes, marca, fabricante e prazo de validade);**
 - 4.6.2. Verificação de tipo, modelo, formato, gramatura, peso, número e tamanho do material;**
 - 4.6.3. Composição centesimal;**
 - 4.6.4. Datas de fabricação, validade e lote, devendo a validade ser compatível no ato do recebimento;**
 - 4.6.5. Qualidade do alimento;**
 - 4.6.6. Identificação de responsável técnico pela fabricação (nome, profissão, registro no conselho e assinatura);**
 - 4.6.7. Verificação do peso do produto;**
 - 4.6.8. Aplicabilidade e durabilidade do produto conforme uso proposto;**



- 4.6.9. Ingredientes e informação nutricional;
- 4.6.10. Características organolépticas;
- 4.6.11. Teste de cocção e rendimento, quando aplicável;
- 4.6.12. Conformidade do produto com o Termo de Referência, devendo atender integralmente às exigências editalícias e conter informações indelévels;
- 4.6.13. No caso de leite em pó, também será realizada análise sensorial pelo Departamento de Alimentação Escolar;
- 4.6.13.1. Na avaliação sensorial serão observadas as características organolépticas (sabor, cor e textura), por meio de escala de pontuação de 1 a 9 para os quesitos aparência/cor, textura e sabor, conforme figura:

Avaliação da Amostra

Ficha de Análise Sensorial

Nome: _____ Data: ____/____/____

VALOR	AVALIAÇÃO
9	Gostei Multíssimo
8	Gostei Muito
7	Gostei Moderadamente
6	Gostei Ligeiramente
5	Nem gostei, nem desgostei
4	Desgostei ligeiramente
3	Desgostei moderadamente
2	Desgostei muito
1	Desgostei muitíssimo

CRITÉRIO	CLASSIFICAÇÃO
Observe a amostra e avalie em relação à APARÊNCIA (branco / acinzentado)	
Aspire a amostra e avalie em relação ao AROMA	
Prove a amostra e avalie em relação ao SABOR	
Prove a amostra e avalie em relação à TEXTURA (presença de grumos)	

Assinatura do Provedor

- 4.6.13.2. Serão consideradas aprovadas as amostras que obtiverem nota média aritmética superior a 06 (seis) em cada um dos itens avaliados (aparência, aroma, sabor e textura).

4.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim,



sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.9. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento. **As amostras não serão devolvidas.**

4.10. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.11. A embalagem das amostras deverá conter identificação completa da empresa, do processo licitatório e do item correspondente.

Da exigência de catálogo ou ficha técnica

4.12. Será exigida ficha técnica de cada item que compõe a lista do subitem 1.1 deste documento.

Subcontratação

4.13. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.14. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo máximo de entrega dos bens é de **10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de envio do e-mail de solicitação ao fornecedor.**

5.2. A programação dos pedidos ocorrerá, em regra, mensalmente, de acordo com o planejamento de abastecimento das unidades escolares e a execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição. Entretanto, poderão ser solicitadas entregas complementares ao longo da vigência da ata, sempre que necessário para recomposição de estoques, atendimento de demandas extraordinárias, ajustes decorrentes de alterações no número de alunos atendidos ou outras situações que impactem o consumo previsto dos gêneros alimentícios não perecíveis.

.....



Local e Horário das Entregas

- 5.3. As entregas serão realizadas ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme planejamento da Administração e relação de endereços constante anexo a este Termo de Referência.**
- 5.4. Antes do início das entregas, os veículos deverão comparecer à Subsecretaria de Alimentação Escolar, Logística e Materiais, situada na Rua Salvador Cosso, nº 72, Jardim Irajá, Ribeirão Preto/SP, às 07h00, para conferência e avaliação da mercadoria, que deverá corresponder à amostra aprovada.**
- 5.5. Após a conferência, os veículos serão liberados para realização das entregas,** que deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30min às 16h30min, exceto em feriados e pontos facultativos, conforme calendário oficial do Município, disponível em: <https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/porta1/principal/feriados>.
- 5.6. Caso não seja possível a entrega no prazo máximo estipulado, a empresa vencedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.**
- 5.7. A Administração poderá alterar os endereços de entrega, bem como incluir novos locais, desde que situados no município de Ribeirão Preto e/ou no distrito de Bonfim Paulista.**

Demais Condições de Entrega

- 5.8. O fornecedor será responsável pelo transporte dos itens. O entregador designado pela empresa deverá acompanhar o recebimento e realizar a conferência dos produtos em conjunto com o responsável pelo recebimento na unidade escolar, quanto às condições, quantidades e conformidade da entrega.**
- 5.9. A empresa arcará com todas as despesas relativas ao transporte, descarga e movimentação dos itens até os locais indicados pelo Contratante.**
- 5.10. As entregas deverão ser realizadas dentro do prazo estabelecido, não sendo permitida a entrega em outro período sem autorização prévia da Gerência de Distribuição de Alimentos e da Gerência de Nutrição Escolar.**

.....



- 5.11. A CONTRATADA não poderá substituir o produto (marca, qualidade, especificações ou características) sem a devida autorização do CONTRATANTE.
- 5.12. O fornecedor deverá encaminhar, juntamente com a entrega dos produtos na unidade escolar, recibo em 03 (três) vias, contendo:
- a) Nome do fornecedor;
 - b) Nome da unidade escolar e endereço;
 - c) Data de recebimento da mercadoria;
 - d) Quantidade entregue;
 - e) Assinatura do recebedor.
 - f) A primeira via deverá ser encaminhada à Gerência de Distribuição de Alimentos na Subsecretaria de Alimentação Escolar, Logística e Materiais, como comprovante do recebimento da mercadoria; a segunda via permanecerá com o responsável pelo recebimento na unidade escolar; e a terceira via ficará com a empresa fornecedora.
- 5.13. O transporte deverá ser efetuado em conformidade com a legislação vigente, especialmente com a Portaria CVS 5/2013 e CVS 15/1991, suas atualizações e demais normas aplicáveis, devendo ser realizado em veículos fechados e em condições que preservem as características e a qualidade dos alimentos. Para atendimento das entregas em aproximadamente 147 (cento e quarenta e sete) pontos, a empresa vencedora deverá disponibilizar frota de veículos em quantidade adequada à execução do objeto.
- 5.14. Na hipótese de entrega em quantidade inferior à solicitada, divergência em relação às especificações técnicas, avarias, ou qualidade incompatível com as exigências contratuais, a contratada deverá, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação da Administração, providenciar a complementação, substituição ou regularização dos itens, sem ônus adicional para o Município e sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.
- 5.15. Os produtos deverão estar devidamente embalados em sua embalagem original, conforme praxe do fabricante, de modo a garantir proteção durante o transporte e o armazenamento. As embalagens deverão conter informações relativas à quantidade, peso líquido e demais dado exigido pela legislação vigente.
- 5.16. Quanto aos entregadores, os mesmos deverão apresentar-se adequadamente trajados, ou seja, camiseta e calçado fechado, além de apresentar bom comportamento e boa postura no ato das entregas.
- 5.17. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas pela Gerência de Distribuição de Alimentos devido a fatores como greve de
-



servidores, alterações no calendário escolar ou existência do produto em estoque e outros.

Garantia do objeto

5.18. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 64, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.5.1. No caso de instrumento equivalente a fiscalização será acompanhada pelo setor requisitante do objeto.

6.5.2. Constituem atividades a serem exercidas pelo(s) fiscal(is):

6.5.2.1. Acompanhar e registrar as ocorrências relativas à execução contratual, informando à unidade responsável pela gestão de contratos do setor requisitante, aquelas que podem resultar na execução dos serviços e obras ou na entrega de material de forma diversa do objeto contratual, tomando as providências necessárias à regularização, por parte da contratada, das faltas ou defeitos observados;

6.5.2.2. Recepcionar, conferir e atestar da contratada os documentos necessários ao pagamento, previstos no termo de contrato e nas

.....



exigências da Secretaria Municipal da Fazenda que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento;

- 6.5.2.3. Verificar se o prazo de entrega, as quantidades e a qualidade dos serviços, das obras ou do material encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;
- 6.5.2.4. Manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato que fiscaliza;
- 6.5.2.5. Consultar a unidade requisitante dos serviços, obras ou materiais sobre a necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato, se detectar algo que possa sugerir a adoção de tais providências;
- 6.5.2.6. Propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;
- 6.5.2.7. Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

Gestão

6.6. Constituem atividades de gestão dos contratos:

- 6.6.1. Acompanhar as contratações a partir da lavratura do ajuste até sua implantação, em se tratando de prestação de serviços ou da entrega de material, no caso de fornecimento parcelado que culmine em instrumento contratual;
- 6.6.2. Ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, bem como de seu cronograma físico-financeiro, bem como controlar a utilização dos recursos orçamentários destinados ao amparo das despesas dele decorrentes;
- 6.6.3. Fazer constar do processo administrativo correspondente as informações e os documentos necessários à formalização do contrato, inclusive quando o seu instrumento for substituído;
- 6.6.4. Executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente;
- 6.6.5. Expedir a ordem serviço ou autorização de fornecimento;



- 6.6.6. Garantir acesso do contrato firmado, da proposta do contratado, do edital e dos demais documentos pertinentes ao fiscal do contrato, visando subsidiar o exercício da respectiva fiscalização;
 - 6.6.7. Verificar e aprovar, com base na legislação vigente, a regularidade da documentação exigida como condição de assinatura do contrato, bem como mantê-la atualizada;
 - 6.6.8. Atuar conjuntamente com o fiscal do contrato, verificando a existência de adequado acompanhamento à execução do ajuste;
 - 6.6.9. Manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos e informar à autoridade competente, em tempo hábil, a necessidade de prorrogação contratual ou de realização de nova contratação, conforme o caso;
 - 6.6.10. Dar início aos procedimentos para a prorrogação dos contratos com a antecedência necessária, levando em conta as informações prestadas pela unidade requisitante do serviço e pelo fiscal do contrato, os preços de mercado e demais elementos que auxiliem na identificação da proposta mais vantajosa para a Administração;
 - 6.6.11. Verificar se a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato, está de acordo com o disposto no contrato e nas exigências da Secretaria Municipal da Fazenda para liquidação e pagamento;
 - 6.6.12. Verificada a existência de qualquer infração contratual, constatada pelo gestor ou unidade gestora, ou apontada pelo fiscal, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica, às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente;
 - 6.6.13. Apurar situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, ao tomar conhecimento dela por qualquer meio, independentemente de ação judicial, e adotar, garantido o contraditório e a ampla defesa, as providências previstas em lei e no contrato;
 - 6.6.14. Executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada;
-



- 6.6.15. Emitir, quando solicitado, as declarações, certidões e atestados de capacidade técnica em relação à execução dos serviços e aquisições contratados, consultado o fiscal do contrato;
- 6.6.16. Repassar as informações sobre vigência e necessidade de prorrogação do ajuste para a área responsável pelo plano de contratações anual;
- 6.6.17. Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(s) responsável(is) pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta (Art 117, inciso II, alínea "a" do Decreto Municipal nº 64, de 2023).
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco) dias corridos**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades e sem custos adicionais ao Município de Ribeirão Preto.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências editalícias e contratuais, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de **até 15 (quinze) dias**, a contar do recebimento provisório (Art 117, inciso II, alínea "b" do Decreto Municipal nº 64, de 2023).
- 7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências editalícias e contratuais.
- 7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
-



- 7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 7.8. O produto (marca, qualidade, etc) não poderá ser substituído, sem a devida autorização do contratante. Em caso de substituição, a empresa deverá, antes de efetuar a entrega, enviar o pedido ao Órgão Requisitante com as devidas justificativas.
- 7.9. O contratante reserva-se o direito de não receber o produto que estiver em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o pedido e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente.
- 7.10. Além da vistoria no local indicado, o licitante ficará sujeito à fiscalização dos produtos no ato da entrega nas unidades escolares, reservando-se à Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto o direito de recusar o recebimento caso os itens não estejam em condições satisfatórias de qualidade, conservação e conformidade com as especificações estabelecidas.**
- 7.11. Toda a qualidade, higiene, etc. dos produtos poderão ser analisados também pelo Conselho de Alimentação Escolar, além da Gerência de Nutrição Escolar, quando julgarem necessário.**
- 7.12. Poderão ser solicitadas pelo Órgão Gestor, sempre que julgar necessário, análises técnicas, incluindo Laudo Bromatológico, contemplando características organolépticas, microbiológicas, microscópicas e físico-químicas de cada item cotado, emitido por laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, bem como por laboratórios autorizados ou credenciados por esses Ministérios para análise de alimentos para fins de registro ou controle, ou ainda por laboratórios pertencentes a universidades federais ou estaduais ou vinculados às Secretarias de Estado da Saúde ou da Agricultura. Tais análises poderão ser requeridas sempre que necessário à verificação das condições higiênico-sanitárias dos produtos ou na ocorrência de suspeita ou confirmação de toxinfecções alimentares. Todas as despesas correrão por conta da empresa contratada.**
- 7.13. Caso sejam identificados carunchos ocultos no produto dentro do prazo de validade, a troca poderá ser solicitada a qualquer momento.**
-



- 7.14. Caso seja identificado, no momento da utilização dos alimentos, que estes estão impróprios para o consumo, dentro do prazo de validade, deverão ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da solicitação de troca pelo órgão gestor. Entendem-se como impróprios os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação, bem como aqueles que apresentem larvas, insetos ou quaisquer alterações em suas características originais, ou que, por qualquer motivo, se mostrem inadequados ao fim a que se destinam.
- 7.15. O recebimento do objeto pela Contratante não implica sua aceitação definitiva. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no descritivo, sendo submetidos à verificação de qualidade e características pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias úteis.
- 7.15.1. No mesmo prazo, a fornecedora deverá retirar o material recusado.
- 7.16. Decorrido o prazo de ou entregue o material corrigido, o que ocorrer depois, sem que haja a retirada do material recusado, este será considerado abandonado nos termos do art. 1.275, inciso II, da Lei Federal nº 10.406/2002 (Código Civil).

Liquidação

- 7.17. O(s) contratado(s) apresentará(ão) ao Órgão Requisitante a Nota Fiscal Eletrônica de Compra referente ao fornecimento efetuado.
- 7.18. Para a Nota Fiscal Eletrônica de Compras deverá ser observado o protocolo ICMS 42 de 03 de julho de 2009: ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.
- 7.19. Para o atendimento da Lei Municipal nº 14.303 de 21 de março de 2019, a Contratada deverá enviar a Nota Fiscal em formato PDF, acompanhada de formato XML se houver, com todas as informações, incluindo a chave de identificação da Nota Fiscal Eletrônica, para o endereço de e-mail: **naopereciveldistribuicao@educacao.pmrp.sp.gov.br**, como condição para aprovação da respectiva Nota Fiscal.
- 7.20. Para fins de liquidação, o Órgão Requisitante deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

.....



- 7.20.1. o prazo de validade;
- 7.20.2. a data da emissão;
- 7.20.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.20.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.20.5. o valor a pagar; e
- 7.20.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

Pagamento

- 7.22. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias** contados após a comprovação do fornecimento do objeto, nas condições exigidas, bem como, após a aprovação dos respectivos documentos fiscais pelo Órgão Fiscalizador.
- 7.23. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-FIPE de correção monetária.
- 7.24. O pagamento será realizado exclusivamente por meio de depósito bancário, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de contratação, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento





- 8.2. O fornecimento do objeto será realizado de forma **integral, conforme cada pedido emitido, com entrega ponto a ponto nas unidades indicadas pela Contratante.**

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

.....



- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.13. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.13.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.13.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.13.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.13.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.13.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.13.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.13.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
-



Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006 e suas alterações posteriores, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

.....



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

Qualificação Técnica

8.25. Não será exigida qualificação técnica, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$14.160.995,56 (quatorze milhões, cento e sessenta mil, novecentos e noventa e cinco reais e cinquenta e seis centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Cota Principal: Açúcar cristal	PACOTE	7.500	R\$21,78	R\$ 163.350,00
2	Cota Reservada: Açúcar cristal	PACOTE	2.500	R\$21,78	R\$ 54.450,00
3	Cota Principal: Arroz	KG	225.000	R\$9,70	R\$ 2.182.500,00
4	Cota Reservada: Arroz	KG	75.000	R\$9,70	R\$ 727.500,00
5	Cota Principal: Atum ralado	KG	4.500	R\$78,79	R\$ 354.555,00
6	Cota Reservada: Atum ralado	KG	1.500	R\$78,79	R\$ 118.185,00
7	Cota Principal: Aveia em flocos	KG	4.500	R\$17,55	R\$ 78.975,00
8	Cota Reservada: Aveia em flocos	KG	1.500	R\$17,55	R\$ 26.325,00
9	Cota Principal: Biscoito rosquinha de coco	KG	5.625	R\$15,45	R\$ 86.906,25



10	Cota Reservada: Biscoito – rosquinha de coco	KG	1.875	R\$15,45	R\$ 28.968,75
11	Cota Principal: Cacau em pó 100%	KG	2.250	R\$57,32	R\$ 128.970,00
12	Cota Reservada: Cacau em pó 100%	KG	750	R\$57,32	R\$ 42.990,00
13	Cota Principal: Extrato de tomate	KG	11.250	R\$14,73	R\$ 165.712,50
14	Cota Reservada: Extrato de tomate	KG	3.750	R\$14,73	R\$ 55.237,50
15	Cota Principal: Farinha de trigo	KG	26.250	R\$6,59	R\$ 172.987,50
16	Cota Reservada: Farinha de trigo	KG	8.750	R\$6,59	R\$ 57.662,50
17	Cota Principal: Feijão carioca	KG	105.000	R\$10,60	R\$ 1.113.000,00
18	Cota Reservada: Feijão carioca	KG	35.000	R\$10,60	R\$ 371.000,00
19	Cota Principal: Feijão preto	KG	6.000	R\$11,70	R\$ 70.200,00
20	Cota Reservada: Feijão preto	KG	2.000	R\$11,70	R\$ 23.400,00
21	Cota Principal: Leite em pó integral	KG	63.750	R\$31,97	R\$ 2.038.087,50
22	Cota Reservada: Leite em pó integral	KG	21.250	R\$31,97	R\$ 679.362,50
23	Cota Principal: Manteiga sem sal	KG	19.500	R\$59,82	R\$ 1.166.490,00



24	Cota Reservada: Manteiga sem sal	KG	6.500	R\$59,82	R\$ 388.830,00
25	Cota Principal: Margarina com sal	KG	5.625	R\$13,82	R\$ 77.737,50
26	Cota Reservada: Margarina com sal	KG	1.875	R\$13,82	R\$ 25.912,50
27	Cota Principal: Milho de pipoca	KG	8.250	R\$11,77	R\$ 97.102,50
28	Cota Reservada: Milho de pipoca	KG	2.750	R\$11,77	R\$ 32.367,50
29	Cota Principal: Óleo de soja	EMBALAGEM	42.750	R\$8,91	R\$ 380.902,50
30	Cota Reservada: Óleo de soja	EMBALAGEM	14.250	R\$8,91	R\$ 126.967,50
31	Cota Principal: Suco de laranja	LITRO	21.717	R\$19,96	R\$ 433.471,32
32	Cota Reservada: Suco de laranja	LITRO	7.239	R\$19,96	R\$ 144.490,44
33	Cota Principal: Suco de goiaba	LITRO	30.000	R\$13,78	R\$ 413.400,00
34	Cota Reservada: Suco de goiaba	LITRO	10.000	R\$13,78	R\$ 137.800,00
35	Cota Principal: Suco de maçã	LITRO	30.000	R\$18,57	R\$ 557.100,00
36	Cota Reservada: Suco de maçã	LITRO	10.000	R\$18,57	R\$ 185.700,00
37	Cota Principal: Suco de uva	LITRO	16.875	R\$16,31	R\$ 275.231,25
38	Cota Reservada: Suco de uva	LITRO	5.625	R\$16,31	R\$ 91.743,75



39	Amido de milho	KG	300	R\$15,35	R\$ 4.605,00
40	Aveia sem glúten	KG	50	R\$61,08	R\$ 3.054,00
41	Azeite de oliva	LITRO	125	R\$64,12	R\$ 8.015,00
42	Bebida vegetal	LITRO	100	R\$25,56	R\$ 2.556,00
43	Biscoito de polvilho	KG	10	R\$68,60	R\$ 686,00
44	Biscoito – cream cracker	KG	5.000	R\$15,99	R\$ 79.950,00
45	Biscoito maisena –	KG	6.000	R\$12,15	R\$ 72.900,00
46	Bolacha maisena/maria sem glúten	KG	10	R\$97,74	R\$ 977,40
47	Bolinho sem glúten e sem leite	UNIDADE	1.000	R\$5,26	R\$ 5.260,00
48	Canela em pó	KG	50	R\$88,04	R\$ 4.402,00
49	Creme vegetal a base de óleo de coco sabor manteiga	KG	40	R\$75,48	R\$ 3.019,20
50	Ervilha seca	KG	200	R\$18,00	R\$ 3.600,00
51	Ervilha em conserva	KG	1.500	R\$20,42	R\$ 30.630,00
52	Farinha de arroz	KG	200	R\$16,22	R\$ 3.244,00



53	Farinha de mandioca	KG	4.500	R\$12,16	R\$ 54.720,00
54	Fermento químico	KG	1.600	R\$41,69	R\$ 66.704,00
55	Fubá	KG	2.000	R\$5,11	R\$ 10.220,00
56	Grão de bico	KG	1.000	R\$19,48	R\$ 19.480,00
57	Leite de coco	LITRO	100	R\$25,35	R\$ 2.535,00
58	Lentilha	KG	350	R\$23,31	R\$ 8.158,50
59	Macarrão conchinha	KG	200	R\$8,15	R\$ 1.630,00
60	Macarrão parafuso	KG	14.000	R\$5,41	R\$ 75.740,00
61	Milho verde em conserva	KG	4.000	R\$19,33	R\$ 77.320,00
62	Mix de farinhas sem glúten	KG	50	R\$26,63	R\$ 1.331,50
63	Orégano seco	KG	150	R\$57,56	R\$ 8.634,00
64	Polvilho azedo	KG	4.000	R\$19,21	R\$ 76.840,00
65	Polvilho doce	KG	2.000	R\$16,65	R\$ 33.300,00
66	Sal refinado	KG	18.000	R\$3,98	R\$ 71.640,00
67	Seleto de legumes	KG	1.700	R\$17,59	R\$ 29.903,00



68	Tapioca hidratada	KG	80	R\$13,99	R\$ 1.119,20
69	Trigo para quibe	KG	1.000	R\$12,09	R\$ 12.090,00
70	Uva passa preta	KG	1.000	R\$60,23	R\$ 60.230,00
71	Vinagre de maçã	FRASCO	5.500	R\$9,26	R\$ 50.930,00
TOTAL					R\$14.160.995,56

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

9.1.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 114 e 115 do Decreto Municipal nº 064/23;

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

9.1.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de registro de preços, dispensando a exigência de indicação de dotação orçamentária.

Ribeirão Preto, 03 de agosto de 2026.

(assinado digitalmente)
ANDRÉ DE JESUS MARTINELLI
Agente de Administração

.....



Prefeitura da Cidade de
RIBEIRÃO PRETO

**SECRETARIA DA
ADMINISTRAÇÃO**

(assinado digitalmente)

JOÃO LUÍS DA SILVA

Subsecretário de Compras e Licitações

(assinado digitalmente)

JOÃO RAFAEL MIÃO

Secretário Municipal da Administração

.....



MEMORIAL DESCRITIVO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

1. AÇÚCAR

- **Composição:** Classe: Cristal Branco. Tipo: Cristal. Produto de origem vegetal proveniente da cana-de-açúcar. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor: próprio. Sabor: característico, doce. Não apresentar mal estado de conservação, alta umidade, presença de insetos ou detritos e odor estranho.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 5 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. Deverá conter no máximo 30kg.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.



- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que Estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, na forma desta Instrução Normativa e dos Anexos I a IV.

2. AMIDO DE MILHO

- **Composição:** Produto amiláceo extraído do grão do milho. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor: próprio. Não apresentar mal estado de conservação, presença de insetos ou detritos e odor estranho. Umidade [%]: Máxima de 15%.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente ou caixa de papel Kraft. Deverá ser em pacotes de 500g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado ou caixa de papelão, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais



processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

3. ARROZ LONGO FINO

- **Composição:** Grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.

ANEXO VII

Arroz Beneficiado Polido - Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.

Tipo	Matérias Estranhas					Total de		
	Estranhas e Impurezas	Mofados e Ardidos	Picados ou Manchados	Gessados e Verdes	Rajados Amarelos	Quebrados e Quirera	Quirera(máximo)	
1	0,10	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinho é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo

- **Características:** deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Umidade [%]:



Máxima de 14%. O rendimento (volume), através do teste de cocção, deverá ser no mínimo 2,5.

- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 5 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial.
 - Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 e anexos, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.



- Instrução Normativa nº 2, de 06 de fevereiro de 2012, que altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de 2009.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 294, de 29 de julho de 2019, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os critérios para avaliação e classificação toxicológica, priorização da análise e comparação da ação toxicológica de agrotóxicos, componentes, afins e preservativos de madeira, e dá outras providências.



4. ATUM

- **Composição:** em conserva. Meio de cobertura opcional: com óleo comestível ou azeite, água, sal e caldo vegetal. O limite máximo de caldo vegetal, quando utilizado, deverá ser de 5% de capacidade volumétrica do recipiente. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Características:** sem pele, espinhas e sangacho. Tipo: Ralado.
- **Características sensoriais:** o produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva, e:
 - a. A aparência do produto ralado não deve apresentar partículas aglutinadas;
 - b. Não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom;
 - c. Não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais;
 - d. Não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening);
 - e. Não apresentar descolorações ou enegrecimentos;
 - f. Não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo;
 - g. Não apresentar cristais de estruvita;
 - h. Na avaliação da textura deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa;
 - i. Não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 12 (doze) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Filme laminado, aluminizado tipo Pouch, hermeticamente fechado e atóxico. Peso drenado de 0,45 a 1 kg; Não será aceita embalagem fracionada.



- **Secundária:** Deverão ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.



- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011, da SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Conservas de Atuns e de Bonitos.

5. AVEIA EM FLOCOS

- **Composição:** Aveia em flocos. Umidade [%]: Máxima de 15%.
- **Características:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo e fermentação; outras sementes que possam ser prejudiciais a utilização normal do produto; odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente ou caixa de papel kraft. Deverá conter pacotes de 500g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de



aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.

- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada.

6. AVEIA SEM GLÚTEN

- **Composição:** Aveia em flocos isenta de glúten, obtida a partir de matéria-prima selecionada e submetida a controle de contaminação cruzada, conforme legislação vigente. Não deve conter trigo, centeio e cevada e seus derivados. Produto destinado a pessoas com restrições alimentares, como doença celíaca, alergias ou intolerâncias alimentares ao glúten.
- **Características:** Aspecto, cor, sabor e odor próprios. Não serão aceitos produtos que apresentem mau estado de conservação, presença de mofo ou fermentação, impurezas ou sementes estranhas que comprometam sua utilização, bem como odor ou sabor estranho.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, 7 (sete) meses de validade remanescente.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente ou caixa de papel kraft. Deverá conter pacotes de 200g a 500g.

Observação: A embalagem deve conter a declaração **“NÃO CONTÉM GLÚTEN”** em destaque, conforme legislação vigente.

- **Secundária:** caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, de forma clara, legível e indelével: denominação de venda, lista de ingredientes, informações sobre alergênicos, advertência sobre lactose (quando aplicável), informação nutricional,



conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação e demais exigências legais.

- **Transporte:** O transporte deverá ocorrer em veículo limpo, fechado, em bom estado de conservação, protegido contra intempéries e contaminações, atendendo à legislação sanitária vigente.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada.

7. AZEITE DE OLIVA

- **Composição:** Azeite de oliva. Grupo: Azeite de Oliva Virgem ou Azeite de Oliva. Tipo: Virgem ou Extra Virgem (para o grupo azeite de oliva virgem) ou Tipo Único (para o grupo Azeite de Oliva). NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- Limites de tolerância de parâmetros de qualidade do azeite de oliva, conforme o tipo:

Grupo		Azeite de Oliva Virgem		Azeite de Oliva
Tipo		Extra Virgem	Virgem	Único
Acidez Livre (%)		Menor ou Igual a 0,80	Menor ou Igual a 2,00	Menor ou Igual a 1,00
Índice de Peróxidos (mEq/Kg)		Menor ou Igual a 20,0		Menor ou Igual a 15,00
Extinção específica no ultravioleta	270nm	Menor ou Igual a 0,22	Menor ou Igual a 0,25	Menor ou Igual a 0,90
	Delta K	Menor ou Igual a 0,01		Menor ou Igual a 0,15
	232nm	Menor ou Igual a 2,50	Menor ou Igual a 2,60	(*)

- **Características:** Odor, cor e sabor característicos. Isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos;
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada



imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

- **Primária:** Embalagem Primária: embalagem de vidro escuro, atóxico e lacrada. Deverá conter embalagens de 500 ml a 750 ml. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Resolução RDC nº 481, de 15 de março de 2021, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos de identidade, composição de ácidos graxos, qualidade e rotulagem dos óleos e gorduras vegetais.
- Instrução Normativa nº 1, de 30 de janeiro de 2012, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que Estabelece o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva na forma da presente Instrução Normativa e os limites de tolerância constantes dos seus Anexos I, II, III e IV e suas alterações.
- Ofício Circular DIPOV nº 081/2015 - Orientação Técnica Rotulagem Azeite de Oliva, de 28 de setembro de 2015, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8. BEBIDA VEGETAL (PODE SER DE: COCO, AVEIA, SOJA, ARROZ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARA, ETC.)

- **Composição:** Produto 100% vegetal; Sem açúcares; Livre de lactose, glúten e gordura trans. Não deverá conter soja em sua composição. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** O produto não deverá apresentar sinais de sujidade. Deverá apresentar cor característica.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada



imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

- **Primária:** tipo cartonada (Tetra Pak), plástico atóxico ou vidro, hermeticamente fechada, asséptica e lacrada. Deverá conter de 900 ml a 1 litro. Deverá ser envasado assepticamente, devendo se manter inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverão ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios



gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

9. BISCOITO DE POLVILHO

- **Composição:** Produto industrializado, elaborado em formato de pequenas unidades crocantes, à base de fécula de mandioca (povilho doce ou azedo), naturalmente isento de glúten. Não deve conter derivados de leite ou seus subprodutos. Produto destinado a pessoas com restrições alimentares, como doença celíaca, alergias ou intolerâncias alimentares ao glúten e leite. É vedada a inclusão de trigo, centeio e cevada e seus derivados, bem como aveia, exceto quando certificada como isenta de glúten. É vedada a inclusão de soja como ingrediente ou componente principal da formulação, bem como de lactose e caseína. Produto do tipo tradicional, sem adição de aromas ou saborizantes artificiais ou naturais que descaracterizem o produto original.
- **Características:** O biscoito deve apresentar formato padronizado (argolas ou palitos), coloração clara e uniforme, textura crocante e leve, superfície íntegra, sem queimaduras, trincas excessivas ou deformações. Deve estar livre de odores e sabores estranhos.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem plástica, lacrada, resistente, atóxica, íntegra, com proteção contra umidade e contaminação, contendo peso líquido entre 12 g e 90 g.



- **Secundária:** Caixa de papelão reforçada, devidamente fechada e identificada.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, de forma clara e indelével: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário, além de outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte em veículo fechado, limpo e protegido contra intempéries e contaminação.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.



- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca, conforme anexo desta instrução normativa.
- Orientação Técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de Polvilho doce e Polvilho azedo, de 22 de março de 2022 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

10. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

- **Composição:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, óleo/gordura vegetal. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não deverá conter gordura trans. O produto deverá apresentar teor de gorduras saturadas inferior a 5,5 g/100g, além de teor de sódio máximo de 600 mg/100g do produto.
- **Características:** Aparência: massa torrada. Cor, odor e sabor: próprios. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada



imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

- **Primária:** Filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno ou BOPP metalizado, atóxico e com vedação adequada. Deverá conter pacotes de 200g a 800g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

11. BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

- **Composição:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não deverá conter gordura trans em sua composição. O produto deverá apresentar teor de gorduras saturadas inferior a 6,0 g/100g, além de teor de sódio máximo de 360 mg/100g do produto.
- **Características:** Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária:** Filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno ou BOPP metalizado, atóxico e com vedação adequada. Deverá conter pacotes de 200g a 800g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais,



cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

12. BISCOITO ROSQUINHA DOCE TIPO COCO

- **Composição:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico. Deverá conter coco ralado. Outros ingredientes poderão ser adicionados, desde que mencionados na rotulagem e não descaracterizem o produto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não deverá conter gordura trans em sua composição. O produto deverá apresentar teor de gorduras saturadas inferior a 7,00 g/100g, além de teor de sódio máximo de 350 mg/100g do produto.
- **Características: Tipo: rosquinha.** Cor e odor: próprios. Sabor: característico e agradável de coco. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico e com vedação adequada. Deverá conter pacotes de 200g a 800g. Não será aceita embalagem fracionada.



- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.

- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.

- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.

- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.

- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais,



cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

13. BOLACHA MAISENA/MARIA SEM GLÚTEN

- **Composição:** Produto industrializado, elaborado em formato de pequenas unidades crocantes, à base de farinhas e amidos naturalmente isentos de glúten, como arroz, milho, mandioca ou batata. Não deve conter derivados de leite ou seus subprodutos. Produto destinado a pessoas com restrições alimentares, como doença celíaca, alergias ou intolerâncias alimentares ao glúten e leite. É vedada a inclusão de trigo, centeio e cevada e seus derivados, bem como aveia, exceto quando certificada como isenta de glúten. É vedada a utilização de ingredientes ou aditivos de origem animal.
- **Características:** A bolacha deve apresentar formato padronizado e regular, textura crocante e leve, coloração clara e uniforme, superfície íntegra, sem quebras excessivas ou queimaduras, livre de odores e sabores estranhos.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem plástica individual, lacrada, resistente, atóxica, íntegra, com proteção contra umidade e contaminação. Peso líquido mínimo de 100 g, admitida variação conforme embalagem do fabricante.



- **Secundária:** Caixa de papelão reforçada, devidamente fechada e identificada.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário, além de outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte em veículo limpo, fechado, em bom estado de conservação, com proteção contra intempéries e contaminação, atendendo às normas sanitárias vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

14. BOLINHO SEM GLÚTEN E SEM LEITE

- **Composição:** Bolo pronto para consumo, industrializado, elaborado com farinhas e amidos naturalmente isentos de glúten, como arroz, milho, mandioca ou batata, sem adição de leite ou derivados. Produto destinado a pessoas com restrições alimentares, como doença celíaca, alergias ou intolerâncias alimentares ao glúten e leite. É vedada a inclusão de trigo, centeio, cevada, lactose e caseína. O produto não deverá conter glúten nem leite. Sabor baunilha.
- **Características:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios ao produto. Não serão aceitos produtos que apresentem: Mau estado de conservação; Presença de mofo, fermentação ou alteração de cor e textura; Odor estranho, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.
- **Validade:** No ato da entrega, o produto deverá possuir no mínimo 5 (cinco) meses de validade remanescente.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada



imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

- **Primária:** Embalagem individual, atóxica, limpa, não violada e resistente. Peso unitário de 40 g.
- **Observação obrigatória:** A rotulagem deve conter, em destaque e de forma legível, as declarações “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “NÃO CONTÉM LEITE”, conforme legislação vigente.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, no mínimo, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos causadores de alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, informação nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando aplicável, e demais informações exigidas por normas específicas. A rotulagem deverá conter, em destaque e de forma legível, as declarações “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “NÃO CONTÉM LEITE”, conforme legislação vigente. A presença de soja ou derivados, quando houver, deverá estar devidamente declarada na lista de ingredientes e nas advertências de alergênicos, em conformidade com a legislação aplicável.
- **Transporte:** O transporte deverá ocorrer em veículo limpo, em bom estado de conservação, protegido contra intempéries e contaminações, atendendo à legislação sanitária vigente.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

15. CACAU EM PÓ ALCALINO (100% CACAU)

- **Composição:** Cacau em pó alcalino. 100% cacau. Produto obtido a partir da pasta de cacau, preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e alcalinização, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. O produto poderá conter lecitina de soja. Não poderá ser adicionado de aromas, amido, açúcar, maltodextrina ou edulcorantes. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Em pó. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. O cacau em pó deverá ser preparado a partir de amêndoas sãs e limpas, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução e apresentar a homogeneidade característica quando adicionado ao leite em pó integral.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente ou caixa de papel kraft. Deverá ser em pacotes de 400g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os



limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 38, de 23 de junho de 2008, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que Estabelece o Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

16. CANELA EM PÓ

- **Composição:** Obtida da casca do espécime genuíno, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios. Livre de sujidades e materiais estranhos. Não poderá conter sal, açúcar ou outros aditivos. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Tipo em pó fino homogêneo.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem primária plástica atóxica e lacrada. Peso de 25g a 100 gramas. Não será aceita embalagem fracionada.



- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.



- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

17. CREME VEGETAL À BASE DE ÓLEO DE COCO SABOR MANTEIGA

- **Composição:** Produto à base de óleo de coco não hidrogenado, podendo conter outros óleos ou gorduras vegetais em menor proporção, com aromatizantes idênticos aos naturais com sabor de manteiga. Isento de sal, corantes artificiais e ingredientes de origem animal. Não serão aceitos produtos classificados como margarina, nem produtos emulsificados com características de margarina convencional ou similares. Produto destinado à substituição da manteiga tradicional, voltado a consumidores veganos e/ou com restrição à lactose. Não deverá conter gordura vegetal parcialmente hidrogenada.
- **Características:** Consistência sólida ou pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.
- **Validade:** No ato da entrega, o produto deverá possuir, no mínimo, 9 (nove) meses de validade remanescente.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Pote plástico atóxico, íntegro, hermeticamente fechado, com tampa e lacre inviolável, contendo 200 g do produto.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, no mínimo, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos causadores de alergias



alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, informação nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando aplicável, e demais informações exigidas por normas específicas. Quando houver alergênicos na composição, estes deverão estar devidamente declarados conforme a legislação vigente.

- **Transporte:** O transporte deverá ocorrer em veículo fechado, limpo e em condições adequadas de higiene e conservação, observando-se as condições de temperatura e armazenamento recomendadas pelo fabricante.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera



a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

18. ERVILHA SECA

- **Composição:** Ervilha seca. Grupo II. Tipo: 1 ou 2. Umidade [%]: máximo de 15%. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Classificação do tipo 1, conforme tabela abaixo dos limites máximos de tolerância - % em peso:**

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	ARDIDOS MOFADOS	AVARIADOS	MANCHADOS	TOTAL DE AVARIADOS
				CARUNCHADOS	DESCOLORIDOS	
1	15	0,5	0,5	-	1	4
2	15	1	1	0,5	2	8

- **Matéria Estranha:** detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como torrões, pedras e sementes de outras espécies, que vazar na peneira de crivos circulares de 3 mm de diâmetro ou que nela ficar retido.
- **Impureza:** detrito do próprio produto tais como fragmentos de talos ou vagens, casca, entre outros, bem como os pedaços de grão que vazarem na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.
- **Grãos Avariados:** grãos inteiros, partidos ou pedaços de grão que se apresentam ardidos, brotados, carunchados, chochos, manchados ou descoloridos, mofados, danificados e os quebrados.
- **Ardido:** grão que apresenta alteração em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor e umidade ou fermentação.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo; odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 400g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado ou caixa de papelão, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993 e anexos, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, que aprova as anexas Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpiste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona, devidamente assinadas pelo Secretário de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional de Produção e Defesa Vegetal.

19. ERVILHA EM CONSERVA

- **Composição:** Em conserva, preparada com vegetais selecionados. Não poderá conter sal, açúcar ou outros aditivos. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Tipo: Em Conserva; Tipo de grão: Inteiro. Cor, sabor e odor: próprios.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária:** pouch ou lata, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos ou outros), hermeticamente fechado e atóxico. Peso líquido drenado de 170g a 200g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993 e anexos, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, que aprova as anexas Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpiste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona, devidamente assinadas pelo Secretário de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional de Produção e Defesa Vegetal.

20. EXTRATO DE TOMATE

- **Composição:** Composto de tomate, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais. Não poderá conter sal, açúcar ou outros aditivos. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Consistência: Concentrado e que não caia facilmente da colher. Isento de sujidades e outros materiais estranhos. Deverá estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Cor, sabor e odor: próprios.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária:** pouch ou lata, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos ou outros), hermeticamente fechado e atóxico. Deverá conter embalagens de 340g a 2,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.



- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 33, de 18 de julho de 2018, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Tomate.

21. FARINHA DE ARROZ

- **Composição:** Farinha de arroz. Umidade [%]: máximo de 15%. Não deve conter traços: glúten.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos, fermentada ou imprópria ao produto.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente ou papel resistente e não violado. Deverá conter pacotes de 500g a 1,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara



e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.

- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.



- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

22. FARINHA DE MANDIOCA

- **Composição:** Grupo: Seca. Classe: Fina. Tipo 1. Umidade [%]: Inferior a 13%. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. Deverá se apresentar limpa e seca, observadas as seguintes tolerâncias, de acordo com a IN nº 52 e suas atualizações:

- **Classificação da farinha de mandioca do grupo seca**

Classe	Fina
Tipo	1
Teor de amido (%)	Maior ou igual a 86
Teor de cinzas (%)	Menor ou igual a 1,4
Fibra bruta (g/100g)	Menor ou igual a 3,0
Cascas e entrecascas (g/100g)	Determinação não realizada
Características sensoriais	Normal ou característico
Matéria estranha	Ausência na amostra de trabalho (1kg)

- **Característica:** Tipo: Torrada. Aspecto, Cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 500g a 1,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais,



cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 52, de 07 de novembro de 2011, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca na forma da presente Instrução Normativa e dos seus Anexos I, II e III.
- Instrução Normativa nº 58, de 02 de outubro de 2020, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que altera o anexo I da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabeleceu o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca.

23. FARINHA DE TRIGO

- **Composição:** Tipo: 1; Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Umidade [%]: máximo de 15%. Deverá seguir as seguintes tolerâncias, de acordo com a IN nº 08 e suas atualizações:

Tipos	Teor de Cinzas* (máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,80%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,50%	100	15,00%

- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 04 (meses) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente ou papel resistente e não violado. Deverá conter pacotes de 500g a 1,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 08, de 02 de junho de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo, conforme o anexo desta Instrução Normativa.
- Instrução Normativa nº 31, de 18 de outubro de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que defini a referência para métodos analíticos que passam a constituir padrões oficiais para análises físico-químicas de conformidade da Farinha de Trigo ao Padrão de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



24. FEIJÃO CARIOCA

- **Composição:** Feijão carioca. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico. Umidade [%]: máximo de 14%. O rendimento (volume), através do teste de cocção, deverá ser no mínimo 3,5. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- Grupo 1: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.
- Classe: cores: produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho;
- Tipo: 1, conforme tabela de Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto.

Enquadramento do Produto	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados	
	Total	Insetos mortos			
Tipo 1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%

- Defeitos leves: amassados, danificados, imaturos e partidos.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação e odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 1 a 2 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. Dentro de um mesmo fardo não será admitida a mistura de lote
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara



e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.

- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera



a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa e suas alterações.
- Referencial fotográfico da classificação vegetal do feijão, 1ª edição, de novembro de 2008, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

25. FEIJÃO PRETO

- **Composição:** Feijão preto . O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico. Umidade [%]: máximo de 14%. O rendimento (volume), através do teste de cocção, deverá ser no mínimo 3,5. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- Grupo 1: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.
- Classe: preto: produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos decoloração preta;
- Tipo: 1, conforme tabela de Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto.

Enquadramento do Produto	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados	
	Total	Insetos mortos			
Tipo 1	De zero a 0.50%	De zero a 0.10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%

- Defeitos leves: amassados, danificados, imaturos e partidos.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação e odor



estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 1 a 2 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. Dentro de um mesmo fardo não será admitida a mistura de lote.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que



estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa e suas alterações.
- Referencial fotográfico da classificação vegetal do feijão, 1ª edição, de novembro de 2008, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

26. FERMENTO

- **Composição:** Amido de milho (*Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Bacillus thuringiensis*), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Tipo: Químico. Em pó. Cor, sabor e odor: próprios.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** plástica com tampa, lacrada e atóxica. Deverá conter de 200g a 250g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 779, de 01 de março de 2023, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos.
 - Instrução Normativa IN nº 303, de 28 de maio de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa – IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os



coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

27. FUBÁ

- **Composição:** Base: Milho. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), degerminado ou não, e peneirado; Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Tipo: Mimoso. Cor e sabor característicos. Cor: Amarela.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 04 (quatro) meses.



- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 500 g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e



das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

28. GRÃO DE BICO

- **Composição:** Grão de bico. Constituído de grãos inteiros, novos e sadios. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Características:** Isento de insetos, impurezas, materiais, cor e odores estranhos ou impróprios.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.



- **Primária** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente ou papel resistente e não violado. Deverá conter pacotes de 500g a 1 Kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.



- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

29. LEITE DE COCO

- **Composição:** Leite de coco para fins culinários. Sem adição de açúcar. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** embalagem plástica ou vidro, atóxica e lacrada. Deverá conter embalagens de 200 ml a 1 litro. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.



- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

30. LEITE EM PÓ INTEGRAL

- **Composição:** Leite em pó integral instantâneo. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser de procedência nacional e satisfazer aos padrões de leite integral ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem.



Não deverá conter aditivos químicos. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo denominado “instantâneo”. Não deverá conter: amido e maltodextrina. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**

- Classificação Integral: Gordura: mínimo de 26%.
- **Características sensoriais:**
 - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
 - Cor: branco amarelado.
 - Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido.
- **Características físico-químicas**
 - Gordura (% m/m): maior ou igual a 26,0;
 - Umidade (%m/m) (a): máx. 5,0;
 - Proteína: mínimo de 24%;
 - Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a): min. 34;
 - Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos): máx. 18,0;
 - Índice de insolubilidade (ml): máx. 1,0.
- **Para leite em pó instantâneo**
 - Umectabilidade (s): máx. 60;
 - Dispersabilidade (% m/m): min.85.
 - Lecitina: máximo de 5g/kg.
- **Análise:**
 - Antes da 1ª entrega do produto no contrato e, daí em diante, quando solicitadas, todos os lotes (se houver mais de um) deverão ser analisados por um dos laboratórios de análises de alimentos enquadrados nas condições abaixo:
 - Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;



- Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;
 - Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais;
 - Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, sendo os custos de responsabilidade da contratada.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
 - **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
 - **Primária:** A embalagem primária deverá ser constituída por saco de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), vedado hermeticamente. Deverá ser em pacotes de 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
 - Deverá constar o modo de preparo correspondente a 1 copo de 200ml e 1 litro de leite reconstituído, de forma clara para o entendimento correto.
 - **Secundária:** papel kraft, caixa de papelão ou fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
 - **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas. Deverá conter o selo que ateste sua segurança (SIF, SIE, SIM, SISBI).
 - **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.



- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Instrução Normativa IN nº 53, de 01 de outubro de 2018 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que dispõe do regulamento técnico de Identidade e Qualidade do Leite em Pó.
 - Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que



dispõe dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos

- Decreto 9.013 de 29/03/2017 RISPOA e atualizações.

31. LENTILHA

- **Composição:** Lentilha. Classe: Misturada. Tipo: 1. Umidade [%]: máximo de 14%. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Classificação do tipo 1, conforme tabela abaixo dos limites máximos de tolerância - % em peso:**

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	CARUNCHADOS	AVARIADOS	
				ARDIDOS MOFADOS	TOTAL DE AVARIADOS
1	14	0,5	0,5	0,5	4

- **Matéria Estranha:** detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como torrões, pedras e sementes de outras espécies, que vazem na peneira de crivos circulares de 3 mm de diâmetro ou que nela ficar retido
 - **Impureza:** detrito do próprio produto tais como os fragmentos de talo, de vagens, de película do grão, entre outros, bem como os pedaços de grão que vazem na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.
 - **Grãos Avariados:** São os grãos inteiros ou pedaços de grão que se apresentam chochos ou imaturos, ardidos, brotados, mofados, carunchados, despelculados, manchados ou descoloridos, danificados, bem como os partidos e quebrados.
 - **Ardido:** grão que apresenta alterações em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor e umidade ou fermentação.
- **Característica:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios. Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo; odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 500g a 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado ou caixa de papelão, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Resolução RDC nº 294, de 29 de julho de 2019, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os critérios para avaliação e classificação toxicológica, priorização da análise e comparação da ação toxicológica de agrotóxicos, componentes, afins e preservativos de madeira, e dá outras providências.
- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993 e anexos, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, que aprova as anexas Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpiste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona, devidamente assinadas pelo Secretário de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional de Produção e Defesa Vegetal.

32. MACARRÃO CONCHINHA OU AVE MARIA

- **Composição:** Sem ovos. Será permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Umidade [%]: máximo de 13%.
- **Características:** Massa: seca. Formato: Conchinha ou ave maria. As massa, deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão estar fermentadas ou rançosas.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 500g a 1kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas. Deverá conter o selo que ateste sua segurança (SIF, SIE, SIM, SISBI).
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que



dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, que aprova Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas - NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão.

33. MACARRÃO PARAFUSO

- **Composição:** Sem ovos. Será permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Umidade [%]: máximo de 13%.
- **Características:** Massa: seca. Formato: Parafuso. As massa, deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de



parasitos. O macarrão ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão estar fermentadas ou rançosas.

- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacotes de 500g a 1kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, que aprova Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas - NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão.

34. MANTEIGA EXTRA OU PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL

- **Composição:** Manteiga extra ou primeira qualidade. Creme de leite pasteurizado a partir do leite de vaca. Serão aceitos os corantes naturais. Não serão aceitos coadjuvantes adicionados. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**



- **Características:** Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

- **Características físico-químicas:** Parâmetros mínimos de qualidade:

REQUISITOS	LIMITE
Matéria gorda (%m/m)	Mín. 80

- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 03 (três) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem Primária: pote plástico atóxico e lacrado com tampa e selo de proteção em alumínio. Deverá conter embalagens de 200g a 500g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado. Exigências: Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. Conservação: Refrigerado: 4º a 6°C ou Resfriado: 6º a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante. Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:



- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que dispõe sobre os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.
- Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000, - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que institui o produto denominado “Manteiga Comum”.

35. MARGARINA COM SAL SEM GORDURA TRANS

- **Composição:** Margarina com sal, sem gordura trans. O produto deverá conter o teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 80 % (oitenta por



cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos pela legislação. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.

- **Características:** Odor, cor e sabor característicos. A margarina não poderá apresentar-se com quebra da emulsão, exsudação ou separação do produto em fases, devendo ser reprocessada ou ficando impedida a comercialização do produto quando nessas condições. Será desclassificada a margarina que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir: mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e matéria estranha.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 04 (quatro) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem Primária: pote plástico atóxico e lacrado com tampa e selo de proteção em alumínio. Deverá conter embalagens de 250g a 500g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado. Exigências: Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. Conservação: Refrigerado: 4º a 6ºC ou Resfriado: 6º a 10ºC e/ou conforme especificações do fabricante. Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.



- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que dispõe sobre os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.
 - Instrução Normativa nº 66, de 10 de dezembro de 2019, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico de Margarina, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os



requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

36. MILHO VERDE EM CONSERVA

- **Composição:** Milho em conserva. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são e limpos. Não poderá conter sal, açúcar ou outros aditivos. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Tipo: Em Conserva; Tipo de grão: Inteiro. Cor, sabor e odor: próprios.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** pouch ou lata, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos ou outros), hermeticamente fechado e atóxico. Peso líquido drenado de 1kg a 2kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.



- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, que estabelece o Regulamento Técnico do Milho.



37. MILHO DE PIPOCA

- **Composição:** Coloração: Amarelada. Tipo1. Umidade [%]: Máxima de 13,5%. O milho pipoca deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- Milho pipoca - limites de tolerância:

Valor máximo expresso em percentual (%)							Valor mínimo de Capacidade de expansão ml/g
	Grãos avariados		Grãos quebrados	Matérias Estranhas e Impurezas		Carunchados	
Enquadramento	Mofados e Ardidos	Total		Insetos Mortos	Total		
Tipo 1	0,2	2	2	0,3	1	1,5	30

- **Características:** Não serão aceitas caso apresentem uma ou mais situações como: mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação; presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas; odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 4 (quatro) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 400g a 500g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.



- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Divisão de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 61, de 22 de dezembro de 2011, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico do Milho Pipoca.

38. MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN

- **Composição:** Mistura de farinhas sem glúten, podendo conter, por exemplo: farinha de arroz, fécula de batata, polvilho doce, polvilho azedo, farinha de milho, farinha de mandioca e/ou outras permitidas pela legislação vigente, desde que sem glúten.
- **Características:** Aspecto, cor, sabor e odor: próprios ao produto. Não serão aceitos produtos que apresentem: Mau estado de conservação; Presença de mofo, fermentação ou alteração de cor e textura; Presença de impurezas ou corpos estranhos; Odor estranho, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 6 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem plástica atóxica, limpa, não violada e resistente ou embalagem de papel/caixa. Deverá conter pacotes de 400 g a 1 kg.
- **Observação obrigatória:** A rotulagem deve conter, em destaque e de forma legível, a declaração “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação vigente.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.



- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

39. ÓLEO DE SOJA

- **Composição:** Óleo de soja refinado. Produto refinado, isento de ácidos graxos livres, pigmentos, traços de metais e compostos de oxidação. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Características:** Odor, cor e sabor característicos.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 07 (sete) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem Primária: embalagem plástica atóxica e lacrada. Deverá conter embalagens de 900 ml. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.



- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Resolução RDC nº 481, de 15 de março de 2021, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos de identidade, composição de ácidos graxos, qualidade e rotulagem dos óleos e gorduras vegetais.
 - Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação



de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa e suas alterações.

40. ORÉGANO DESIDRATADO

- **Composição:** orégano puro. Obtido de folhas e talos do espécime genuíno. Com coloração verde pardacenta. Isento de sujidades e outros materiais estranhos. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Desidratado.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, hermeticamente fechado e termossoldado. Deverá conter embalagens de 50g a 300g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:



- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

41. POLVILHO AZEDO

- **Composição:** Produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, obtida através do processo de fermentação. Grupo 1 – Fécula de mandioca. Tipo: Azedo. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Cor: branca. Sabor e odor: característicos. Deverão se apresentar limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Papel ou Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 500g a 1,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os



princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca, conforme anexo desta instrução normativa.
- Orientação Técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de Polvilho doce e Polvilho azedo, de 22 de março de 2022 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

42. POLVILHO DOCE

- **Composição:** Produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, obtida através do processo de fermentação. Grupo 1 – Fécula de mandioca. Tipo: Doce. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:** Cor: branca. Sabor e odor: característicos. Deverão se apresentar limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Papel ou Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes de 500g a 1,0 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os



limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca, conforme anexo desta instrução normativa.
- Orientação Técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de Polvilho doce e Polvilho azedo, de 22 de março de 2022 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

43. SAL REFINADO IODADO

- **Composição:** Sal refinado. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Características:** Odor e cor característicos. Sabor: Salino.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 12 (doze) meses.



- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacote de 1 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.



- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

44. SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA

- **Composição:** Em conserva, preparada com vegetais selecionados, limpos e sadios, pré-cozidos e sem fermentações. Não poderá conter sal, açúcar ou outros aditivos. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- **Característica:** Tipo: Em Conserva. Tipo: De cortes de legumes. Os legumes deverão manter suas cores, odores e sabores característicos.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** pouch ou lata, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos ou outros), hermeticamente fechado e atóxico. Peso líquido drenado de 1 kg a 2,5 kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.



- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

45. SUCO DE LARANJA

- **Composição:** Integral. Sem adição de açúcares. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes artificiais. Não deverá conter edulcorantes. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- Bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, pronta para o consumo, obtida da expressão ou extração da laranja.
- **Característica:** Cor, odor e sabor característico da fruta laranja.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** tipo cartonada (Tetra Pak), plástico atóxico ou vidro, hermeticamente fechada, asséptica e lacrada. Deverá conter de 900 ml a 2,0 litros. Deverá ser envasado assepticamente, devendo se manter inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.



- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.



46. SUCO DE GOIABA E MAÇÃ

- **Composição:** Integral ou reconstituído. Sem adição de açúcares. Não deverá ser adicionado corantes artificiais. Não deverá conter edulcorantes. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- Bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, pronta para o consumo, obtida por meio de processo tecnológico adequado da mistura de suco ou polpa de duas frutas (goiaba e maçã).
- Opcionalmente, o(s) suco(s) utilizado(s) poderá(ão) ser apresentado(s) como suco(s) reconstituído(s), elaborado(s) a partir do suco concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral.
- **Característica:** O produto deverá apresentar aparência, odor e sabor característicos de goiaba, que deve ser a fruta predominante na composição do produto.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** tipo cartonada (Tetra Pak), plástico atóxico ou vidro, hermeticamente fechada, asséptica e lacrada. Deverá conter de 900 ml a 1,5 litros. Deverá ser envasado assepticamente, devendo se manter inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.



- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.



47. SUCO DE MAÇÃ

- **Composição:** Integral ou reconstituído. Sem adição de açúcares. Não deverá ser adicionado corantes artificial. Não deverá conter edulcorantes. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**
- Bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, pronta para o consumo, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.).
- Opcionalmente, o suco utilizado poderá ser apresentado como suco reconstituído, elaborado a partir do suco de maçã concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral.
- **Característica:** O produto deverá apresentar aparência, odor e sabor característicos de maçã. Deverá ser conservado em temperatura ambiente
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** tipo cartonada (Tetra Pak), plástico atóxico ou vidro, hermeticamente fechada, asséptica e lacrada. Deverá conter de 900 ml a 1,5 litros. Deverá ser envasado assepticamente, devendo se manter inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.



- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
 - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
 - Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

48. SUCO DE UVA

- **Composição:** Integral ou reconstituído. Sem adição de açúcares. Não deverá ser adicionado de aromas artificial e/ou corantes artificial de qualquer natureza. Não deverá conter edulcorantes. **NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.**



- Bebida Integral, não fermentada e não diluída, pronta para o consumo, obtida da expressão ou extração das uvas roxas.
- Opcionalmente, o suco utilizado poderá ser apresentado como suco reconstituído, elaborado a partir do suco concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral.
- Também será permitida a adição de suco integral ou reconstituído de maçã.
- **Característica:** O produto deverá apresentar aparência, odor e sabor característicos de uva roxa.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 06 (seis) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** tipo cartonada (Tetra Pak), plástico atóxico ou vidro, hermeticamente fechada, asséptica e lacrada. Deverá conter 900 ml a 2,0 litros. Deverá ser envasado assepticamente, devendo se manter inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** em caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** Seguir legislações vigentes suas alterações posteriores.



- Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

49. TAPIOCA HIDRATADA

- **Composição:** Fécula de mandioca e água. Grupo 2: Tapioca. Subgrupo: Granulada. Poderá ser formulado com outros ingredientes ou sofrer tratamento, visando garantir a sua estabilidade e segurança em temperatura ambiente.
NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.



- **Característica:** Cor: branca. Sabor e odor: característicos. Deverão se apresentar limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 04 (quatro) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, limpo, não violado e resistente. Deverá conter pacotes 500g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou em fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.



- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Instrução Normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca, conforme anexo desta instrução normativa.
- Orientação Técnica sobre a definição de tapioca, de 15 de junho de 2021 - do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

50. TRIGO PARA QUIBE

- **Composição:** Tipo integral, quebrado e torrado.
- **Característica:** Isento de Insetos e impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios. Livre de mofo ou fermentação.



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Embalagem primária plástica atóxica e hermeticamente fechada. Peso de 500g a 1 Kg. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os



princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.

51. UVA PASSA PRETA

- **Composição:** Uva passa preta. Sem sementes. Umidade [%]: máximo de 25%. Isenta de Fermentações e Manchas. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Características:** Odor, sabor e cor característicos. Estarem limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e isentas dos defeitos: mofada, ardida ou rançosa ou azeda, germinada, danificada e chocha ou imatura.
- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** Saco plástico atóxico, transparente, incolor, limpo, não violado e resistente. Deverá ser em pacote de 200g. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** caixa de papelão ou fardo termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade.



- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
 - Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.



- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Portaria SDA nº 635, de 5 de agosto de 2022, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz, que estabelece o regulamento técnico que define os requisitos mínimos de identidade e qualidade para amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas e revoga atos normativos vigentes sobre a matéria.
- Resolução RDC nº 726, de 01 de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

52. VINAGRE DE MAÇÃ

- **Composição:** Tipo: maçã. Produto obtido a partir do suco de maçã que sofreu uma fermentação alcoólica, sendo maçãs selecionadas do tipo Gala e/ou Fuji. O fermentado acético poderá ser adicionado de água potável. É permitido apenas o uso de conservantes. Não deverá conter corante artificial. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.
- **Característica:**

PARÂMETRO	VALOR	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4	-
Álcool (% v/v) a 20°C	-	1
Cinzas (g/l)	1	5
Extrato seco reduzido (g/l)	6	-
Sulfatos, expressos em g/l de sulfato de potássio	-	1
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	



- **Validade:** No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses.
- **Embalagem:** O material de embalagem utilizado não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.
- **Primária:** embalagem plástica atóxica e lacrada. Deverá conter embalagens de 750 ml. Não será aceita embalagem fracionada.
- **Secundária:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada.
- **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar no mínimo, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas. Deverá conter registro no MAPA.
- **Transporte:** Transporte aberto com proteção. Exigências: Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros. O transporte deverá atender às legislações vigentes.
- **Adicionais:** A Gerência de Nutrição Escolar poderá solicitar laudos de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que necessário e pertinente.
- **Legislação:** O produto, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverá estar de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver) e demais dispositivas legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:
 - Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
 - Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os



limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Instrução Normativa IN nº 313, de 04 de setembro de 2024, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991, do Centro de Vigilância Sanitária.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.
- Instrução Normativa nº 06, de 03 de abril de 2012, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos.
- Instrução Normativa nº 16, de 19 de março de 2020, do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que altera a IN MAPA nº 6, de 3 de abril de 2012 e a IN MAPA nº 34, de 29 de novembro de 2012, para estabelecer a proibição de utilização de açúcar na elaboração do fermentado de fruta que sirva de matéria prima para a produção de fermentado acético de fruta.



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINISTRATIVAS

CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CEI				
Nº	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	Alaor Galvão César, Cei	Avenida Pio XII, 0280 - Vila Virginia	(16) 3914-1111	cei.alaorcesar@educacao.pmrp.sp.gov.br
2	Ana Franco Do Amaral Prof., Cei	Rua Pedro Fortunato Barbieri, 509 - Jardim Helena	(16) 3629-4865	cei.anaamaral@educacao.pmrp.sp.gov.br
3	Ana Maria Chufalo, Cei	Rua Benedito Tortoro, 0105 - Jd Roberto Benedetti	(16) 3629-6601	cei.anachufalo@educacao.pmrp.sp.gov.br
4	Anna Augusta França, Cei	Rua Julio Ribeiro, 2851 - Pq Ribeirão Preto	(16) 3919-0707	cei.annafranca@educacao.pmrp.sp.gov.br
5	Anna Ignes Carvalho Gouvea, Cei	Rua Guapore, 1449 - Vila Recreio	(16) 3622-6648	cei.annagouvea@educacao.pmrp.sp.gov.br
6	Aurélio Pacagnella, Cei	Rua Antonio Forniellas, 0196 - Jd Jose Sampaio Jr	(16) 3639-4929	cei.aureliopacagnella@educacao.pmrp.sp.gov.br
7	Branca Serra, Cei	Rua Theodora Fernandes Griffo, 0350 - Jd A. Balbo	(16) 3639-4644	cei.brancaeserra@educacao.pmrp.sp.gov.br
8	Cecílio Fráguas, Cei	Rua Maria A. Abranches De Faria, 0580 - Vila Abranches	(16) 3629-2173	cei.ceciliofraguas@educacao.pmrp.sp.gov.br
9	Cloresdith Ferlin Ferreira, Cei	Rua Izidoro Faccio, 0361 - Adelino Simioni	(16) 3638-1097	cei.cloresdithferreira@educacao.pmrp.sp.gov.br
10	Deolinda Gasparini, Cei (Unidade I)	Rua Abilio Sampaio, 0675 - Jd. Guanabara	(16) 3914-3659	cei.deolindagasparini@educacao.pmrp.sp.gov.br
11	Dom Bosco, Cei	Rua Tupinamba, 1497 - Vila Recreio	(16) 3622-6323	cei.dombosco@educacao.pmrp.sp.gov.br
12	Felicitá Drudi Costa Pinto, Cei	Rua Roberto Michellin, 0165 - Antonio Marincek	(16) 3622-8924	cei.felicitadrudi@educacao.pmrp.sp.gov.br
13	Girassol Encantado, Cei	Rua Dr. Moraes Lima, 0811 - Novo Mundo	(16) 3627-3911	cei.girassolencantado@educacao.pmrp.sp.gov.br
14	Hortêncio Pereira Da Silva Prof., Cei	Rua Pinhal S/Nº - Jardim Aeroporto	(16) 3628-3871	cei.hortenciosilva@educacao.pmrp.sp.gov.br
15	Jesus De Nazaré, Cei	Rua Tupinamba, 0550 - Vila Recreio	(16) 3622-6163	cei.jesusnazare@educacao.pmrp.sp.gov.br
16	João Da Cruz Moreira, Cei	Rua Dr Francisco H. L. Da Rocha, 0071 - V. Figueiredo	(16) 3622-6201	cei.joaomoreira@educacao.pmrp.sp.gov.br
17	João Pedro Castroviejo, Cei	Rua Sind. Luiz Antonio Correa, 0020 - Jd Heitor Rigon	(16) 3934-5133	cei.joaocastroviejo@educacao.pmrp.sp.gov.br
18	Laurivaldo Fidelis, Cei	Rua Joaquim Mendes, 25 - Jd Heitor Rigon	(16) 3976 1528	cei.laurivaldofidelis@educacao.pmrp.sp.gov.br
19	Leonor Mertília Costa, Cei	Rua Nair Estrada Trujillo, 485 - Jd Diva Tarla De Carvalho	(16) 3996-1655	cei.leonorcosta@educacao.pmrp.sp.gov.br
20	Lucio Mendes , Cei	Rua Dirce De Almeida Fantini, S/Nº - Parque Dos Sabiás	(16) 3610-6940	cei.luciomendes@educacao.pmrp.sp.gov.br
21	Maria De Lourdes Gullaci Laguna Prof., Cei	Rua Pedro Colino, Nº 215 - Jardim Léo Gomes	(16) 3628-3370	cei.marialaguna@educacao.pmrp.sp.gov.br
22	Maria Lucia Meirelles Junqueira Reis, Cei	Av. Patriarca, 4125 - Pq Ribeirão Preto	(16) 3919-3333	cei.mariareis@educacao.pmrp.sp.gov.br
23	Maria Regina Cavalcanti Prof., Cei	Rua B-16, Nº 475 - Jd Progresso	(16) 3919-4694	cei.mariacavalcanti@educacao.pmrp.sp.gov.br
24	Marlene Marreiro Sibille, Cei	Rua Marcelo Rodrigues Agostinho, 50 Jd. Heitor Rigon	(16) 98130-2850 - (16) 98836-7785	cei.marlenesibille@educacao.pmrp.sp.gov.br
25	Modelo Marincek, Cei	Rua Roberto Michellin, 0257 - Antonio Marincek	(16) 3622-4745	cei.modelomarincek@educacao.pmrp.sp.gov.br
26	Nair Manoelina De Oliveira, Cei	Rua Antônio Frederico Ozanan , 1205 Conj.Hab.João Rossi	(16) 3620-4211	cei.nairoliveira@educacao.pmrp.sp.gov.br
27	Nelson Costa Dos Santos, Padre, Cei	Rua Jose Roberto Rodrigues, 0116 - Dom B. J. Mielle	(16) 3639-0447	cei.nelsonsantos@educacao.pmrp.sp.gov.br
28	Opus Dei, Cei	Rua Deputado Orlando Jurca, 0180 - Quintino Facci li	(16) 3638-2830	cei.opusdei@educacao.pmrp.sp.gov.br
29	Quintino Vieira, Cei	Rua Francisco Peixoto , 151 - Jardim Paiva I	(16) 3966-2159 - (16) 3963-0242	cei.quintinovieira@educacao.pmrp.sp.gov.br
30	Renato Camargo Mendes, Cei	Rua Maria Conceição Moraes, Nº 110 Pq.Cândido Portinari	(16) 3618-5083	cei.renatomendes@educacao.pmrp.sp.gov.br
31	Roberto Taranto, Cei	Rua Juazeiro Do Norte, 0215 - Sumarézinho	(16) 3633-5663	cei.robertotaranto@educacao.pmrp.sp.gov.br
32	Rosa Maria De Britto Cosenza,Cei	Rua José Antonio Bernardes,780 - Jd. Paulo Gomes Romeo	(16) 99184-1345	cei.rosacosenza@educacao.pmrp.sp.gov.br
33	Sebastião Martins De Moura, Cei	Rua Espírito Santo, 2374 - Vila Albertina	(16) 3934-6960	cei.sebastiaomoura@educacao.pmrp.sp.gov.br
34	Thomaz Urbinatti, Cei	Rua Manoel A. Goncalves, 0028 - Bomfim Paulista	(16) 3972-1280	cei.thomazurbinatti@educacao.pmrp.sp.gov.br
35	Tony Miyasaka, Cei	Rua Antonio Gomes De Souza, S/Nº 295	(16) 3996-4002	cei.tonymiyasaka@educacao.pmrp.sp.gov.br



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINITRATIVAS

36	Victor Yussef Darkoubi, Cei	Rua Maria Ap. Do Amaral, 0535 - Planalto Verde	(16) 3639-4334	cei.victordarkoubi@educacao.pmrp.sp.gov.br
----	-----------------------------	--	----------------	--

ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - EMEI

Nº	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	Adriana Coutinho Brandani Camilo, Emei	Rua Prof. Antonio Palocci, 1051 - Jd Ouro Branco	(16) 3969-6881	emei.adrianacamilo@educacao.pmrp.sp.gov.br
2	Albert Einstein, Emei	Rua Francisco Alves, 0760 - Jd. Interlagos	(16) 3629-2032	emei.alberteinstein@educacao.pmrp.sp.gov.br
3	Aloizio Olaia Paschoal, Emei	Rua José Marghato, 320 - Pq Dos Flamboyans	(16) 3618-3778	emei.aloizopaschoal@educacao.pmrp.sp.gov.br
4	Amélia Junqueira, Emei	Avenida Treze De Maio, 65 - Jd Paulistano	(16) 3624-2875	emei.ameliajunqueira@educacao.pmrp.sp.gov.br
5	Amélia Sofia Rodrigues Da Costa, Emei	Av. Ermelinda Corrado, 035 - Castelo Branco	(16) 3627-2776	emei.ameliacosta@educacao.pmrp.sp.gov.br
6	Ana Dos Santos Gabarra, Emei	Rua Coronel Luiz Da Silva Batista, 0061 - Jd Irajá	(16) 3916-1191	emei.anagabarra@educacao.pmrp.sp.gov.br
7	Anita Procópio Junqueira, Emei	Rua Piratiniga, 700 - Vila Tiberio	(16) 3630-3444	emei.anitajunqueira@educacao.pmrp.sp.gov.br
8	Áurea Aparecida Braghetto Machado, Emei	Rua Severiano Joaquim Bruno, 0230 -Jd. Antartica	(16) 3633-0805	emei.aureamachado@educacao.pmrp.sp.gov.br
9	Caetana Spinelli Martins, Emei	Rua Guilherme Bertolucci, 0255 - Solar Boa Vista	(16) 3919-0124	emei.caetanamartins@educacao.pmrp.sp.gov.br
10	Carmem Massarotto, Prof., Emei	Rua Dom Luiz Do Amaral Mousinho, 0121 - Campos Eliseos	(16) 3612-8828	emei.carmemmassarotto@educacao.pmrp.sp.gov.br
11	Carmen Aparecida De Carvalho Ramos, Emei	Rua Victor Joao Castania, 2085 - Jd Paiva	(16) 3963-3347	emei.carmenramos@educacao.pmrp.sp.gov.br
12	Elza Guazzeli Da Costa, Prof., Emei	Rua Virgilio A. Simionato, 295 - Avelino Alves Palma	(16) 3638-4524	emei.elzacosta@educacao.pmrp.sp.gov.br
13	Emilio Jarbinet, Padre, Emei	Rua Joao Ribeiro, 0833 - Campos Elisios	(16) 3626-7101	emei.emiliojarbinet@educacao.pmrp.sp.gov.br
14	Henilla Godoy Velludo Salvador, Emei	Rua Vicente Leandro, 0415 - Geraldo De Carvalho	(16) 3976-7000	emei.henillasalvador@educacao.pmrp.sp.gov.br
15	Hilda Maria Sobral B. Mandarin, Emei	Rua Olimpio F. Da Costa, 0255 - Jd Procopio	(16) 3639-4759	emei.hildamandarin@educacao.pmrp.sp.gov.br
16	Hilda Mosca, Emei	Rua Lucio Oduvaldo Simionato 155 - Jd Diva Tarlá De Carvalho	(16) 3624-5925	emei.hildamosca@educacao.pmrp.sp.gov.br
17	Iria Junqueira Dona, Emei	Rua Dr Marciano, 0126 - Bonfim Paulista	(16) 3972-0200 - (16) 3972-3202	emei.iriajunqueira@educacao.pmrp.sp.gov.br
18	João Sperandio, Dep., Emei	Rua Cecilio Elias Seba, 0175 - Dom B. Jose Mielle	(16) 3639-1550	emei.joaosperandio@educacao.pmrp.sp.gov.br
19	José Bonifácio Coutinho Nogueira, Emei	Rua Gregorio Pereira, 0146 - Jd Orestes L. De Camargo	(16) 3976-9040	emei.josenogueira@educacao.pmrp.sp.gov.br
20	José Carlos Sobral,Dr.,Emei	Rua Alcides De Araújo, 355 Jd. Prof. Antônio Palocci	(16) 3996-2600	emei.josesobral@educacao.pmrp.sp.gov.br
21	José Pedro Moreira, Prof., Emei	Rua Major Ricardo Guimaraes, 0620 - Pq. Ribeirão Preto	(16) 3919-5406	emei.josemoreira@educacao.pmrp.sp.gov.br
22	Jose Roberto Felício, Emei	Rua Sebastiao Martins Viana, 0530 - Recreio Anhanguera	(16) 3995-2121	emei.josefelicio@educacao.pmrp.sp.gov.br
23	Lilian Spadaro Rosa E Silva, Prof., Emei	Rua Antonio Forniellles, 0148 - Jd Jose Sampaio	(16) 3639-7383	emei.liliansilva@educacao.pmrp.sp.gov.br
24	Maria Aparecida Borges O. Bonini, Emei	Rua B 16, 0375 - Jd Progresso	(16) 3964-2006	emei.mariabonini@educacao.pmrp.sp.gov.br
25	Maria Goretti, Santa, Emei	Rua Rangel Pestana, 0311 - Vila Virginia	(16) 3914-1128	emei.mariagoretti@educacao.pmrp.sp.gov.br
26	Maria Helena Braga Monte Serrat, Emei	Rua Rondonia, 1020 - Sumarézinho	(16) 3966-7007	emei.mariaserrat@educacao.pmrp.sp.gov.br
27	Maria Pontim, Emei	Rua Eduardo Martins Neto, 126 - Quintino Facci I	(16) 3626-7655	emei.mariapontim@educacao.pmrp.sp.gov.br
28	Marlene Jorge Dos Reis Profª, Emei	Rua General Camara, 1387 - Ipiranga	(16) 3622-0591	emei.marlenereis@educacao.pmrp.sp.gov.br
29	Miguel Mussi, Emei	Rua Francisco Fernandes Lamas, 0160 - Silvio Passalacqua	(16) 3976-1790	emei.miguelmussi@educacao.pmrp.sp.gov.br
30	Moacir Firmino, Emei	Rua João Delibo, nº 620 - Quintino Facci II	(16) 3638-3151	emei.moacirfirmino@educacao.pmrp.sp.gov.br
31	Narciso Nicolodi, Irmão., Emei	Rua Carolina Tiezi Strambi, 0470 - Adelino Simioni	(16) 3638-5262	emei.narcisonicolodi@educacao.pmrp.sp.gov.br
32	Neide Aparecida Golfetto De Castro, Emei	Rua Mexico, 0743 - Vila Mariana	(16) 3626-5086	emei.neidecastro@educacao.pmrp.sp.gov.br
33	Nicolau Dinamarco Spinelli, Dr., Emei	Rua Yolanda Pereira Acra, 105 - Pq. Res. Candido Portinari	(16) 3629-7522	emei.nicolauspinnelli@educacao.pmrp.sp.gov.br
34	Paulo Henrique De Souza, Emei	Rua Moacyr Canella, 0061 - Jd M. Casagrande Lopes	(16) 3622-3332	emei.paulosouza@educacao.pmrp.sp.gov.br
35	Roberto Afonso Pontes, Emei	Rua Arealva, S/Nº - Jardim Salgado Filho II	(16) 3628-6125	emei.robertopontes@educacao.pmrp.sp.gov.br
36	Ruy Escorel Ferreira Santos, Emei	Rua Antonio Carlos De Padua Rinhel, 80 - Jd Heitor Rigon	(16) 3622-8942	emei.ruysantos@educacao.pmrp.sp.gov.br
37	Teresa Hendrica Antonissen, Emei	Rua Pirangi, 0760 - Jd Aeroporto	(16) 3996-8053	emei.teresaantonissen@educacao.pmrp.sp.gov.br
38	Terezinha, Santa, Emei	Rua Cerqueira Cesar, 2413 - Jd Sumare	(16) 3623-0948	emei.sterezinha@educacao.pmrp.sp.gov.br
39	Wanda Princivalli Marçal, Emei	Rua Oswaldo Cocce, Nº 510 - Jardim Helena	(16) 3629-5175	emei.sterezinha@educacao.pmrp.sp.gov.br
40	Wilson Roselino,Dr., Emei	Rua Nilza De Oliveira Strambi, 1925 -Jd.Pedra Branca	(16) 3635-9456	emei.wilsonroselino@educacao.pmrp.sp.gov.br



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINITRATIVAS

41	Zilda Cossa Davila, Emei	Rua Antonio Frederico Ozanam, 0050 - Jd Joao Rossi	(16) 3623-9239 - (16) 3911-0331	emei.zildacossa@educacao.pmrp.sp.gov.br
----	--------------------------	--	---------------------------------	---



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINISTRATIVAS

ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL - EMEF				
Nº	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	Alcina Dos Santos Heck, EmeF	Rua Nuporanga, 717 - Jardim Salgado Filho II - CEP: 14079-060	(16) 3626-1805 - (16) 3996-9704	emef.alcinaheck@educacao.pmrp.sp.gov.br
2	Alfeu Luiz Gasparini, Profª., EmeF	Av. D. Pedro I, 196 - Ipiranga - CEP: 14055-630	(16) 3630-4187 - (16) 3633-6123	emef.alfeugasparini@educacao.pmrp.sp.gov.br
3	Anísio Teixeira, Profª., EmeF	Rua Albino Gonçalves, 43 - Jardim Iguatemi - CEP: 14098-440	(16) 3624-3531 - (16) 3627-6760	emef.anisioteixeira@educacao.pmrp.sp.gov.br
4	Antonio Palocci, EmeF	Rua Antônio Forniellas, 248 - Jd José Sampaio Jr - CEP: 14065-290	(16) 3639-0555	emef.antonioalocci@educacao.pmrp.sp.gov.br
5	Celso Charuri, EmeFb	Av. Luiz Galvão César, 273 - Planalto Verde - CEP: 14056-300	(16) 3639-9670 - (16) 3975-2080	emefb.celsocharuri@educacao.pmrp.sp.gov.br
6	Dercy Celia Seixas Ferrari, Profª., EmeF	Rua Domingos Humberto Barillari, 210 -Jd Juliana -CEP: 14094-018	(16) 3617-4200 - (16) 3629-3416	emef.dercyferrari@educacao.pmrp.sp.gov.br
7	Domingos Adilson Canesin	Rua Newton Stilac Leal, nº 135, no Bairro Santa Cruz do José Jacques	(16) 3977 -9100	emef.domingoscanesin@educacao.pmrp.sp.gov.br
8	Domingos Angerami, Profª., EmeF	Rua Jerônimo da Rosa Martins, 99, Jardim Pedra Branca - Complexo Ribeirão Verde	(16) 3615-8797	emef.domingosangerami@educacao.pmrp.sp.gov.br
9	Eduardo Romualdo De Souza, Profª., EmeF	Rua Visconde de Inhomirim, 1001 - Vila Virgínia - CEP: 14030-490	(16) 3919-8502 - (16) 3637-3696	emef.eduardosouza@educacao.pmrp.sp.gov.br
10	Egydio Pedreschi, CeeF	Rua Adolfo Zeo, 287 - Ribeirânia - CEP: 14096-470	(16) 3627-4847 - (16) 3627-4912	ceef.egydiopedreschi@educacao.pmrp.sp.gov.br
11	Elisa Duboc Garcia, Profª., EmeF	Av. Lygia Latuf Salomão, 202 - Jardim João Rossi - CEP: 14026-524	(16) 3621-0235 - (16) 3620-7354	emef.elisagarcia@educacao.pmrp.sp.gov.br
12	Eneida Pereira dos Santos Aguiar	Rua Galo Bravo esquina com Rua Milton Braz Caetano. Bairro Cristo Redentor	(16) 3977-9101 -	
13	Eponina De Britto Rosseto, Profª., EmeF	Rua D, s/nº - Recreio Internacional - CEP: 14094-582	(16) 3629-5711	emef.eponinarosseto@educacao.pmrp.sp.gov.br
14	Faustino Jarruche, EmeF	Rua Carlos Edson Machado, 100 - Jd Marchesi - CEP: 14031-170	(16) 3964-0317	emef.faustinojarruche@educacao.pmrp.sp.gov.br
15	Geralda De Souza Espin, EmeF	Rua Emygdio Rosseto, 2960 - Jd F. Fernandes - CEP: 14079-326	(16) 3629-9318 - (16) 3617-8075	emef.geraldaespin@educacao.pmrp.sp.gov.br
16	Honorato De Lucca, Profª., EmeF	Rua Anhembi, 401 - Jardim Salgado Filho I - CEP: 14078-290	(16) 3626-6982	emef.honoratolucca@educacao.pmrp.sp.gov.br
17	Jaime Monteiro De Barros Dr., EmeF	Rua Pirassununga, 1100 - Jardim Aeroporto - CEP: 14078-440	(16) 3626-6454 - (16) 3628-2826	emef.jaimebarros@educacao.pmrp.sp.gov.br
18	Jarbas Massulo, Profª., EmeF	Rua Heron Domingues, 810 - Pq São Sebastião - CEP: 14093-400	(16) 3629-8990 - (16) 3629-0956	emef.jarbasmassullo@educacao.pmrp.sp.gov.br
19	João Gilberto Sampaio, Dr., EmeF	Rua Pindamonhangaba, 851 - Vila Mariana - CEP: 14075-140	(16) 3626-6871 - (16) 3626-6116	cemei.joaosampaio@educacao.pmrp.sp.gov.br
20	Jose Delibo, Ver., EmeF	Rua Serafim T. da Cunha, 555 - Castelo B. Novo - CEP: 14090-470	(16) 3627-5680	emef.josedelibo@educacao.pmrp.sp.gov.br
21	Jose Rodini Luiz Profª., EmeF	Rua José Ignacchitti, 700 - Jardim Zara - CEP: 14092-300	(16) 3627-9507 - (16) 3618-2146	emef.joseluiz@educacao.pmrp.sp.gov.br
22	Julio Cesar Voltarelli, EmeF	Rua Mafalda Mobiglia, 105 - Pq dos Servidores - CEP: 14094-234	(16) 3635-9398	emef.juliovoltarelli@educacao.pmrp.sp.gov.br
23	Luis Do Amaral Mousinho, Dom, EmeF	Rua Tamandaré, 353 - Campos Elíseos - CEP: 14085-070	(16) 3610-9119 - (16) 3632-7374	emef.luismousinho@educacao.pmrp.sp.gov.br
24	Maria Ignez Lopes Rossi, Profª., EmeF	Rua Anselmo M. Rodrigues, 450 - Manoel Penna - CEP: 14098-322	(16) 3617-9977 - (16) 3617-8394	emef.mariarossi@educacao.pmrp.sp.gov.br
25	Maria Ines Vieira Machado, Profª., EmeF	Rua Julio Ferranti, s/nº - Jd. Diva de Tarlá - CEP: 14079-320	(16) 3996-1661	emef.mariamachado@educacao.pmrp.sp.gov.br
26	Nelson Machado, EmeF	Rua Moacyr Canella, 4970 - Jd. Maria C. Lopes - CEP: 14066-332	(16) 3622-4970	emef.nelsonmachado@educacao.pmrp.sp.gov.br
27	Neuza Michelutti Marzola, Profª., EmeF	Rua Conde de Irajá, 1931 - Jd. Maria Goretti - CEP: 14030-480	(16) 3919-0126 - (16) 3637-1551	emef.neuzamarzola@educacao.pmrp.sp.gov.br
28	Paulo Freire, Profª., EmeF	Rua Sindicalista Luiz A. Correa, 40 - Jd. Heitor Rigon - CEP: 14062-070	(16) 3615-6419	emef.paulofreire@educacao.pmrp.sp.gov.br
29	Paulo Monte Serrat Filho, Profª., Dr., EmeF	Rua Margarida de Souza Santana, 54 - C. Portinari - CEP: 14.093-580	(16) 3967-2868	emef.paulofilho@educacao.pmrp.sp.gov.br
30	Raul Machado, Profª., EmeF	Rua Humaitá, 930 - Sta Cruz do José Jacques - CEP: 14020-680	(16) 3916-5500 - (16) 3623-1970	emef.raulmachado@educacao.pmrp.sp.gov.br
31	Salvador Marturano, Profª., EmeF	Rua Lúcio de Mendonça, 2040 - Pq Ribeirão Preto - CEP: 14031-530	(16) 3621-6343 - (16) 3919-6990	emef.salvadmarturano@educacao.pmrp.sp.gov.br
32	Sebastiao De Aguiar Azevedo, EmeF	Rua Japurá, 3369 - Ipiranga - CEP: 14060-620	(16) 3622-4299	emef.sebastiaoazevedo@educacao.pmrp.sp.gov.br
33	Sebastiao De Aguiar Azevedo, EmeF - Unidade II	Rua José Mendonça Uchoa, 710 - Jd Presidente Dutra - CEP: 14060-720	(16) 3615-5578	emef.sebastiaoazevedo2@educacao.pmrp.sp.gov.br
34	Virgilio Salata, EmeF	Rua Japurá, 965 - Alto do Ipiranga - CEP: 14055-100	(16) 3633-4804 - (16) 3633-8943	emef.virgilioalata@educacao.pmrp.sp.gov.br
35	Waldemar Roberto, Prof.,Dr., EmeF	Rua José Adriano Miranda Júnior, 355 - Jd A. Palocci - CEP: 14079-163	(16) 3996-2601	emef.waldemarroberto@educacao.pmrp.sp.gov.br



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINISTRATIVAS

CONVENIADAS				
Nº	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	Associação Beneficente Espírita Nave da Saudade	R. Maria Candida 762 Jd. Zara	(16)3627-1325	parc.navedasaudade@educacao.pmrp.sp.gov.br
2	Associação de Beneficência "Auta de Souza" – ABAS	Av. Dos Andradas 850 Jd. Vila Nova	(16) 39026088	parc.autadesouza@educacao.pmrp.sp.gov.br
3	Associação Mantenedora da Escola Sathya Sai de Rib. Preto	Avenida Julieta Engracia Garcia 2050, Jardim Florestan Fernandes	(16)3996-6250 - 3996-2198	parc.sathyasai@educacao.pmrp.sp.gov.br
4	Casa da Criança Santo Antônio	R. Padre Euclides 988 Campos Eliseos	(16)3625-1083	parc.santoantonio@educacao.pmrp.sp.gov.br
5	Casa de Emmanuel Benção de Paz	R. Clemente Santili 356 Jd. Marchesi	(16)99147-5814	parc.emmanuelbencaodepaz@educacao.pmrp.sp.gov.br
6	Creche Bom Jesus da Esperança	R. Roque Pipa 325 San Leandro Bonfim Paulista	(16) 3972-2472 / 3442-0246	parc.bomjesusdaesperanca@educacao.pmrp.sp.gov.br
7	Creche Lar Escola Aprendizes do Evangelho	R. Machado de Assis 691 Vila Tibério	(16)3289-4080	parc.aprendizesdoevangelho@educacao.pmrp.sp.gov.br
8	Creche Lar Irmã Izolina	R. Sabatino Del Lama 75 Jd. Elisa	(16)3626-8528	parc.irmaizolina@educacao.pmrp.sp.gov.br
9	Creche Nossa Senhora de Fátima	R. Olavo Bilac 1183 Jd. América	(16)3931-2861	parc.nossasenhorafatima@educacao.pmrp.sp.gov.br
10	Creche Pingo de Leite	Av. Luzitana 710 Jd. Piratininga	(16) 3919377	parc.pingodeleite@educacao.pmrp.sp.gov.br
11	Creche Vovó Meca Educação Infantil	R. Adolfo Leandro 211 Geraldo C. Carvalho	(16)3622-4058	parc.vovomeca@educacao.pmrp.sp.gov.br
12	EEI Creche Modelo da Vila Virgínia	R. Marajó 240 Vila Virgínia	(16) 3625-0031	parc.crechemodelo@educacao.pmrp.sp.gov.br
13	EEI do Instituto Paulo de Tarso	Av. Presidente Castelo Branco 2466 Riberânia (Marginal)	(16)3629-4644	iept@terra.com.br
14	EEI Dr. Fabio Musa	Rua Zilda Faria 805, em Ribeirão Preto	(16) 99271-1452	parc.fabiomusa@educacao.pmrp.sp.gov.br
15	EEI Eduardo Diniz Junqueira	Avenida Ernesto Guevara Lã Serna, 651, Parque dos Pinus	(16)3976-4525 - (16) 99606-3902	parc.eduardodiniz@educacao.pmrp.sp.gov.br
16	EEI Eurípedes Barsanulfo - Casa de Betânia	R. André Rebouças 1434 Ipiranga	(16)3633-2699	parc.casabetania@educacao.pmrp.sp.gov.br
17	EEI Geny Biagioni Veiga	Rua João Guião, 1245 - Vila Virgínia	(16) 3237-7447	parc.genybiagioni@educacao.pmrp.sp.gov.br
18	EEI João Cunha (CEI E EMEI)	Rua João Diniz Alvin, 281 - Jd. Wilson Toni	(16) 99614 5532	parc.joaocunha@educacao.pmrp.sp.gov.br
19	EEI Maria de Nazaré (Vovô Albano)	R. Romano Coró 226 Pq Tanquinho	(16) 3626-0018 3969-1819	parc.mariadenazare@educacao.pmrp.sp.gov.br
20	EEI Nagibe El Khouri Lian	Rua Maranhão, 630 - Ipiranga	(16) 3963-2808 - 3630-0907	parc.nagibelian@educacao.pmrp.sp.gov.br
21	EEI Naildete Barbosa Lins, PR*	Rua Ângelo Egydio Pedreschi, 350 – Parque Ribeirão	(16) 3622-0614	parc.pastoranaildete@educacao.pmrp.sp.gov.br
22	EEI Profa Florianete de Oliveira Guimaraes	Rua Rio Araguaia, 875 - Jardim Paraíso	(16) 3771-7985	financeirojoaocunhaflorianete@gmail.com
23	EEI Celia Regina da Silva Vanzo	Rua João Ramos e Silva 905 - Pq São Sebastiao	(16) 99435-9204	parc.celiavanzo@educacao.pmrp.sp.gov.br
24	EEI Francesco Cammilleri	Rua Guaratinguetá, 605 - Jardim Aeroporto	(16) 99447-4707	parc.francescocammilleri@educacao.pmrp.sp.gov.br
25	Irmã Hulda Maria Soares Del Papa - CEFIC	Rua Padre Manoel Bernardes, 1564 - Jardim Maria Goretti	(16) 3919-8000	parc.cefic@educacao.pmrp.sp.gov.br
26	Lar da Criança e Creche Vinde Meninos	R. General Câmara 3427 Jd. Jandaia	(16) 3622-0614	parc.vindemeninos@educacao.pmrp.sp.gov.br
27	Lar Escola 25 de Dezembro	R. Espírito Santo 3093 Ipiranga	(16)3622-2339	parc.25dezembro@educacao.pmrp.sp.gov.br
28	Sociedade Espírita Benedito Rosa de Jesus	R. Uruguai 255 Vila Mariana	(16)3626-9545	parc.beneditorosa@educacao.pmrp.sp.gov.br
29	EEI Rei Pelé - Edson Arantes do Nascimento	Rua Sergio Approbato Machado 270 - Jd. Helena	(16) 99910 -9314)	parc.reipele@educacao.pmrp.sp.gov.br
30	EEI Antônio Vicente Golfeto	Rua França Júnior, 477 - Campos Elísios, Ribeirão Preto - SP, 14080-600		
		R. Américo Biscaro, 1 - Jardim Alexandre Balbo, Ribeirão Preto - SP, 14066-209	(16) 3621-6343 - (16) 3919-6990	



Prefeitura da Cidade de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo
Secretaria Municipal da Educação

LISTA DE UNIDADES ESCOLARES E ADMINISTRATIVAS

UNIDADES ADMINISTRATIVAS E PEDAGÓGICAS				
Nº	UNIDADE	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	Departamento de Alimentação Escolar, Logística e Materiais	Rua Salvador Cosso, 72 - Jardim Irajá - CEP: 14020-580	(16) 3913-1450	deptoalimentacao@educacao.pmrp.sp.gov.br
2	Divisão de Almoarifado e Patrimônio	Rua Salvador Cosso, 72 - Jardim Irajá - CEP: 14020-580	(16) 3913-1450	div.almojepat@educacao.pmrp.sp.gov.br
3	Divisão de Elaboração de Alimentos	Rua Nabuco de Araújo, 214 - Vila Virgínia - CEP: 14030-220	(16) 3620-8829 / (16) 3914-1210	cpiloto@educacao.pmrp.com.br
4	Divisão de Nutrição Escolar	Rua Salvador Cosso, 72 - Jardim Irajá - CEP: 14020-580	(16) 3913-1450	div.nutriescolar@educacao.pmrp.sp.gov.br
5	Escola de Marcenaria (Sta Maria Claret)	R.: Tupinambá, 1605 - V. Recreio CEP 14060-630	(16) 3622-4830	ocsamc2019@gmail.com
6	Jornada Ampliada CSU- Vila Virgínia	R. Franco da Rocha n.º 1110 - Vila Virgínia CEP: 14030-470	(16)3919-1347	jota34rp@hotmail.com
7	Secretaria Municipal da Educação	Av. Treze de Maio, 157 - 2º Andar - Jardim Paulistano - CEP: 14090-270	(16) 3977-9100	deptoadm@educacao.pmrp.sp.gov.br
8	PIEA (Programa integrado de educação ambiental)	Dentro do Bosque Zoo FáBio Barreto – Rua da Liberdade, s/nº - Campos Elíseos - CEP: 14085-250	(16) 3636-2715 - (16) 3632-2647	admbosque@meioambiente.pmrp.com.br
9	Casa da Ciência	Dentro do Bosque Zoo FáBio Barreto – Rua da Liberdade, s/nº - Campos Elíseos - CEP: 14085-251	(16) 3636-2715 (16) 3632-2647	reapannocchia@educacao.pmrp.com.br
10	Centro de Referência em Educação para relações étnico-raciais	Rua Goiás, 1072 - Campos Elíseos - CEP: 14080-260	(16) 3977-9100	

UNIDADES EM CONSTRUÇÃO				
Nº	UNIDADE	ENDEREÇOS	TELEFONES	E-MAILS
1	EEl Profº Ruy Salgado Ribeiro	Rua Orlando Manzoli, nº 560 - Jd. Horizonte Verde	(16) 3977-9101 - Secretaria Municipal da Educação	Em Construção
2	EEl Lino Strambi	Avenida Profª. Edul Rangel Rabello, nº 640 - Jd. Manoel Penna	(16) 3977-9101 - Secretaria Municipal da Educação	Em Construção