



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E SOLICITANTE

**1.1. Número do processo:** 18506/2025

**1.2. Área solicitante:** Secretaria Municipal de Educação

**1.3. Objeto:** Contratação de empresa para preparo e fornecimento de refeições destinadas à alimentação escolar, visando atender às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas vigentes.

**1.4 – Quantitativo:**

Lote 01						
Item	CATSER	Tipo de refeição	Qtd alunos/ dia	Total 12 meses (para 200 dias letivos) Exercício	VLR UN.	VLR TOTAL
1	3697 99011378	CMEI – DESJEJUM LACTÁRIO	288	57.600	R\$ 3,00	R\$ 172.800,00
2	3697 99011379	CMEI – DESJEJUM	2.422	484.400	R\$ 4,09	R\$ 1.981.196,00
3	3697 99011380	CMEI – LANCHE LACTÁRIO	288	57.600	R\$ 3,01	R\$ 173.376,00
4	3697 99011381	CMEI – LANCHE	2.422	484.400	R\$ 3,24	R\$ 1.569.456,00
5	3697 99011382	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	288	57.600	R\$ 5,04	R\$ 290.304,00
6	3697 99011383	CMEI – ALMOÇO	2.422	484.400	R\$ 5,55	R\$ 2.688.420,00
7	3697 99011384	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	288	57.600	R\$ 3,27	R\$ 188.352,00
8	3697 99011385	CMEI – JANTAR	2.422	484.400	R\$ 4,43	R\$ 2.145.892,00
9	3697 99011386	ESCOLAS – Período Parcial – LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	300	60.000	R\$ 4,58	R\$ 274.800,00
10	3697 99011387	ESCOLAS – Período Parcial – LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	16.980	3.396.000	R\$ 5,77	R\$ 19.594.920,00



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

11	3697 99011388	ESCOLAS – Período Parcial JANTAR EJA	100	20.000	R\$ 7,63	R\$ 152.600,00
12	3697 99011389	ESCOLAS – período Integral – CAFÉ DA MANHÃ	1.900	380.000	R\$ 4,50	R\$ 1.710.000,00
13	3697 99011390	ESCOLAS – período Integral – ALMOÇO	1.900	380.000	R\$ 8,84	R\$ 3.359.200,00
14	3697 99011391	ESCOLAS – período Integral – LANCHE DA TARDE	1.900	380.000	R\$ 6,76	R\$ 2.568.800,00
15	3697 99011392	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	6.158	R\$ 5,03	R\$ 30.974,74
16	3697 99011393	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	4.363	R\$ 4,42	R\$ 19.284,46
17	3697 99011394	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.770	R\$ 4,89	R\$ 18.435,30
18	3697 99011395	KIT LANCHE	-	9.928	R\$ 8,48	R\$ 84.189,44
<b>Total Quantidade Refeições Previstas:</b>				<b>6.808.219</b>		
<b>Valor total estimado da licitação:</b>				<b>R\$ 37.022.999,94</b>		

**1.4.1** – Considerando a responsabilidade do município em garantir alimentação escolar adequada a todos os alunos da rede pública municipal, a presente contratação visa atender à demanda de refeições nas instituições de ensino, conforme especificado na planilha acima.

## **2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** – A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura e publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP). A contratação será realizada por meio da modalidade pregão eletrônico, com formalização de contrato administrativo. Ressalta-se que será admitida a renovação do contrato, conforme previsto no art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que observadas as condições de vantajosidade, interesse público e demais requisitos legais.

**2.2** – A contratação será realizada em lote único, com critério de julgamento pelo menor preço global, tendo em vista a natureza integrada e contínua dos serviços pretendidos, bem como a necessidade de garantir uniformidade, eficiência operacional e adequada execução da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino do Município de Fazenda Rio Grande.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

O objeto da contratação compreende um conjunto indissociável de atividades interdependentes, abrangendo o fornecimento de gêneros alimentícios, preparo e cocção das refeições nas unidades escolares, distribuição, armazenamento, higienização de utensílios e ambientes, disponibilização de mão de obra especializada, equipamentos, insumos e demais estruturas necessárias à plena execução do serviço. Trata-se, portanto, de solução operacional única, cuja fragmentação comprometeria a adequada coordenação das atividades e a eficiência da execução contratual.

A adoção do parcelamento do objeto, seja por tipo de insumo, por etapa da execução ou por grupo de unidades escolares, mostraria-se tecnicamente desaconselhável e economicamente desvantajosa para a Administração Pública, pelos seguintes fundamentos:

Inicialmente, destaca-se a perda da economia de escala. A centralização da execução contratual em um único fornecedor possibilita maior capacidade de negociação, racionalização logística, otimização de compras e redução dos custos operacionais, refletindo diretamente na obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração. A eventual divisão do objeto reduziria o volume contratado por fornecedor, elevando os custos unitários e, conseqüentemente, o valor global da contratação.

Além disso, o parcelamento acarretaria significativo aumento da complexidade administrativa, elevando os custos de gestão e fiscalização contratual. A existência de múltiplos contratos demandaria maior estrutura administrativa para acompanhamento da execução, controle de qualidade, conferência de cardápios, fiscalização sanitária, controle de fornecimento e gestão de eventuais inadimplementos, comprometendo a eficiência administrativa e ampliando os riscos operacionais.

Também se verifica relevante risco à padronização e à qualidade da alimentação escolar. Considerando que as refeições devem observar rigorosamente as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como padrões sanitários e operacionais uniformes em toda a rede municipal, a fragmentação da execução dificultaria o controle integrado dos serviços, podendo ocasionar divergências na qualidade dos gêneros alimentícios, na forma de preparo, na execução dos cardápios, no atendimento nutricional e nos procedimentos de higiene e segurança alimentar.

Outro aspecto relevante se refere à dificuldade de responsabilização contratual em caso de falhas na execução. A divisão do objeto entre diferentes fornecedores poderia gerar conflitos quanto à atribuição de responsabilidades, especialmente em situações envolvendo atraso na entrega, inadequação de refeições, descumprimento de cardápios, falhas sanitárias ou insuficiência no atendimento das unidades escolares. A contratação integrada em lote único permite a concentração da responsabilidade contratual em um único executor, assegurando maior efetividade na fiscalização, aplicação de penalidades e solução de eventuais inconformidades. Importante salientar



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

que a estrutura do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Educação não comportaria tamanho encargo de tarefas em razão de múltiplos contratos para acompanhamento do objeto.

Importa ressaltar, ainda, que a opção pelo lote único não implica restrição indevida à competitividade, mas decorre da necessidade técnica e operacional de manutenção da integridade do objeto contratual, nos termos do art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento deve ser adotado apenas quando técnica e economicamente viável, sem prejuízo ao conjunto da solução ou perda de economia de escala.

Dessa forma, a adjudicação por lote único constitui a medida mais adequada e vantajosa à Administração Pública, por assegurar maior eficiência operacional, economicidade, padronização dos serviços, controle sanitário e nutricional, efetividade da fiscalização contratual e continuidade do atendimento da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino.

**2.3 –** O número de alunos/dia, apresentados nos ITENS 9, 10 e 11, representa o quantitativo de alunos atualmente atendidos nas unidades.

**2.4 –** Instituições atendidas no Ensino Integral:

Instituição de Ensino	Previsão
	Previsão 2026
Escola Municipal Arnaldo	140
Escola Municipal Carlos Eduardo	140
Escola Municipal Nossa Senhora de Fátima	190
Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto	256
Escola Municipal Santa Cecília	400
Escola Municipal Santa Maria	230
Escola Municipal São Francisco de Assis	280

**2.5 –** A CONTRATADA será informada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias sobre a inclusão ou migração de qualquer unidade que venha a ser atendida em período integral.

**2.6 –** Fica a CONTRATADA ciente de que cabe à secretaria / órgão contratante em qual tempo iniciará o atendimento em cada instituição citada, podendo ocorrer tal



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

atendimento em sua totalidade ou de forma parcial, sendo possível a inclusão ou exclusão de instituição de acordo com a necessidade da contratante, nas mesmas condições previamente definidas.

**2.7** – A quantidade de “Kit Lanche” e “Prática Alimentar” previstos nos ITENS 15, 16, 17 e 18, referem-se à quantidade pretendida para 200 dias letivos, ou, de acordo com o calendário escolar.

### **3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO**

**3.1** – A presente contratação tem como objetivo atender à necessidade contínua de fornecimento de alimentação escolar para os alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, assegurando a oferta regular de refeições com qualidade nutricional, segurança alimentar e conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em conformidade com o disposto no art. 6º, inciso XXIII, alínea “b” da Lei Federal nº 14.133/2021, a fundamentação da contratação baseia-se nos estudos técnicos preliminares elaborados no âmbito do protocolo administrativo nº 18506/2025 dos quais extraem-se os seguintes elementos, livres de informações sigilosas:

Foram avaliadas diferentes alternativas para atendimento da demanda, incluindo a contratação direta de profissionais pela administração, a utilização da estrutura própria das escolas para preparo das refeições, a alimentação transportada e, por fim, a contratação de empresa terceirizada. As três primeiras opções revelaram-se inviáveis, seja pela inexistência de cargos no quadro municipal, pela ausência de infraestrutura nas unidades escolares, ou pelos riscos logísticos e sanitários envolvidos na preparação externa dos alimentos.

Dessa forma, a solução definida foi a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento e preparo de alimentação escolar diretamente nas unidades educacionais. A empresa contratada será responsável por toda a cadeia operacional, compreendendo o fornecimento dos gêneros alimentícios, execução do preparo e cocção das refeições, distribuição, armazenamento, higienização de utensílios e ambientes, além da disponibilização de mão de obra qualificada, equipamentos e insumos necessários à execução do serviço.

A escolha dessa solução decorre de sua viabilidade técnica e econômica, da aderência às necessidades operacionais da rede municipal de ensino e da sua capacidade de garantir padronização, controle, eficiência e continuidade no fornecimento das refeições, conforme práticas e exigências legais vigentes.

Portanto, a contratação ora proposta justifica-se por representar a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, garantindo o adequado atendimento à alimentação escolar no município.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**4.1** – A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a execução integral dos serviços de fornecimento e preparo de alimentação escolar nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do processo, desde o fornecimento dos gêneros alimentícios até a preparação, distribuição e higienização dos ambientes e utensílios utilizados, abrangendo, portanto, todo o ciclo de vida do objeto.

O ciclo de vida do objeto inclui as seguintes fases: aquisição e logística dos insumos (exceto os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar), armazenamento adequado, preparo e cocção das refeições nas unidades escolares, distribuição das refeições aos alunos, limpeza e higienização dos equipamentos, utensílios e ambientes utilizados, descarte adequado de resíduos, bem como o controle da qualidade nutricional e sanitária de todo o processo. A empresa deverá ainda garantir a manutenção e reposição dos equipamentos e utensílios utilizados durante a execução contratual, assegurando a continuidade e a segurança dos serviços prestados.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de todos os gêneros alimentícios (com exceção dos gêneros oriundos da agricultura familiar), bem como dos demais insumos, materiais de limpeza, utensílios e equipamentos necessários ao preparo e à distribuição das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene, segurança e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e pela Resolução RDC ANVISA nº 216 de 2004 ou outras legislações que vierem a substituir.

Os produtos provenientes da agricultura familiar, por sua vez, serão adquiridos diretamente pela CONTRATANTE por meio de processo de Chamamento Público, com contratos firmados com produtores rurais e cooperativas devidamente cadastradas no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF. A entrega desses produtos será realizada diretamente pela CONTRATANTE nos locais de consumo, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o correto armazenamento, manipulação e utilização dos mesmos no preparo das refeições.

A preparação das refeições deverá ocorrer diariamente nas próprias unidades escolares, com consumo no mesmo dia, garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar e a adequação ao calendário escolar. Os serviços deverão ser realizados por equipe qualificada, uniformizada, e treinada em boas práticas de manipulação de alimentos, conforme as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

A especificação dos gêneros alimentícios e materiais a serem utilizados deverá obedecer aos requisitos de qualidade, rendimento, durabilidade e segurança, sendo priorizada, sempre que possível, a utilização de catálogos eletrônicos de padronização ou referências técnicas oficiais. Os alimentos deverão atender aos critérios nutricionais exigidos pelo PNAE e às exigências legais dos órgãos de fiscalização e controle.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

A solução adotada visa garantir padronização, eficiência, controle da execução contratual e segurança alimentar, assegurando o fornecimento contínuo e adequado das refeições aos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes do PNAE e os princípios da administração pública.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**5.1** – A habilitação será conduzida em conformidade com o disposto na Instrução Normativa nº 002/2024, de 29 de abril de 2024, de autoria da Secretaria Municipal de Administração do Município de Fazenda Rio Grande/PR, compreendendo a apresentação dos documentos e declarações que demonstrem a aptidão da empresa proponente para a execução dos serviços de fornecimento e preparo de alimentação escolar.

**5.2 – Habilitação Jurídica:** Comprovação da existência legal da empresa, conforme sua natureza jurídica, mediante apresentação dos documentos exigidos pela legislação vigente, incluindo contratos sociais, estatutos ou atos constitutivos registrados nos órgãos competentes, com todas as alterações consolidadas.

- **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente com validade em todo o território nacional;
  - **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis na Junta Comercial da sede;
  - **Microempreendedor Individual (MEI):** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), com verificação de autenticidade no site oficial do Governo Federal;
  - **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal (SLU) ou EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social registrado na Junta Comercial, acompanhado de documento que comprove seus administradores;
  - **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial competente;
  - **Sociedade simples:** ato constitutivo inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, com documentos dos administradores;
  - **Filial, sucursal ou agência:** ato constitutivo devidamente inscrito na Junta Comercial ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, com averbação na sede da matriz;
  - **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com ata de aprovação e registro conforme a Lei nº 5.764/1971;
- Obs:** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**5.3 – Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:** Apresentação das seguintes certidões válidas:

- Certidão conjunta da Receita Federal e PGFN (tributos federais e Dívida Ativa da União, incluindo INSS);



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal (sede ou domicílio da licitante);
- Certidão de regularidade com o FGTS (CRF);
- Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- Comprovação de inscrição no CNPJ;
- Declaração de enquadramento no regime de benefícios da LC nº 123/2006, quando aplicável.

**5.4 – Habilitação Técnica:** Nos termos da Instrução Normativa nº 002/2024, de 29 de abril de 2024, a habilitação técnica tem por finalidade comprovar que o licitante possui a qualificação necessária para a execução do objeto licitado, assegurando à Administração Pública que a empresa contratada possui experiência e capacidade operacional compatíveis com as exigências da contratação.

A exigência de documentos de habilitação técnica visa garantir a seleção de licitantes com aptidão comprovada para realizar o preparo e fornecimento de refeições destinadas à alimentação escolar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas vigentes. Considerando a natureza contínua, essencial e sensível do objeto — que envolve diretamente a segurança alimentar, a saúde e o desenvolvimento de crianças e adolescentes da rede pública de ensino —, torna-se imprescindível adotar critérios mínimos de qualificação técnica como forma de mitigar riscos de inadimplemento, falhas na execução contratual ou descontinuidade no fornecimento das refeições.

Tal exigência está amparada no art. 67, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, que autoriza a Administração Pública a exigir dos licitantes documentação que comprove sua aptidão técnica para o desempenho da atividade contratada, em proporção adequada ao objeto.

Dessa forma, o licitante deverá apresentar os documentos listados a seguir, que comprovem sua qualificação técnica e sua capacidade de execução do objeto contratual, em conformidade com as disposições legais e normativas aplicáveis.

– **Registro:** Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição correspondente;

– **Atestado(s) de Capacidade Técnica:** Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para o desempenho de atividade compatível com o objeto da licitação, demonstrando a execução de, no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade de refeições previstas para o período de 12 (doze) meses de contrato, correspondente ao total estimado de 6.808.219 refeições, conforme item 1.4 do Termo de Referência, admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que referentes a execuções concomitantes, de forma a ampliar a competitividade do certame.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

– **Justificativa:** Considerando que o objeto do presente processo trata-se Contratação de empresa para preparo e fornecimento de refeições destinadas à alimentação escolar da rede municipal de ensino, entende-se como essencial a exigência de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da licitante para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação. O(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar, no mínimo, a execução de 30% do quantitativo de refeições previsto no edital.

Tal exigência visa garantir que as empresas participantes possuam experiência prévia comprovada na execução de contratos de fornecimento de gêneros alimentícios em escala semelhante, especialmente considerando a natureza contínua e a relevância social do objeto, que envolve a alimentação regular de crianças e adolescentes matriculados na rede municipal. A adequada execução desse serviço é indispensável para assegurar o bem-estar e o desempenho escolar dos alunos, sendo inaceitável o risco de descontinuidade.

A exigência está amparada no art. 67, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a requerer documentação que comprove a aptidão da licitante, como forma de mitigar riscos na contratação. Trata-se de uma medida proporcional e razoável, voltada à seleção de empresas com capacidade operacional compatível com o porte do contrato.

Ademais, registros de experiências anteriores em instituições públicas de ensino e administrações municipais do Estado do Paraná revelam ocorrências de abandono contratual e falhas graves de execução no fornecimento de alimentação escolar, ocasionadas por empresas que não possuíam estrutura adequada ou experiência suficiente para atender à demanda. Tais situações resultaram em prejuízos à Administração e, principalmente, à população estudantil.

Diante disso, a exigência do atestado de capacidade técnica configura-se como mecanismo necessário para garantir a regularidade da execução contratual, preservar o interesse público e assegurar a adequada prestação do serviço essencial de alimentação escolar.

– **Comprovante CRN:** Comprovante de registro do responsável técnico no CRN, com documentação que comprove seu vínculo com a empresa licitante (CTPS, contrato social, contrato de prestação de serviços ou ata de eleição, conforme o caso). A apresentação do comprovante será exigida no momento da assinatura do contrato.

**5.5 – Planilha de Custos:** A Planilha de Custos deverá ser apresentada com a Proposta de Preços.

– Deverão estar incluídos todos os custos, mão de obra, despesas, impostos, salários, encargos trabalhistas e todo e qualquer encargo que incidir sobre o objeto da licitação;

– No caso de dúvidas, ou divergências entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerão respectivamente os valores por extenso;



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

– A falta da apresentação da planilha de custos ocorrerá em desclassificação da proponente.

**5.6 – Demais Documentos Obrigatórios:**

- Declaração de vistoria nos locais de execução do serviço, firmada por representante legal da licitante, conforme modelo constante no Anexo V, reconhecendo ciência das condições operacionais, equipamentos e critérios exigidos para cumprimento do objeto;
- Declaração conforme Anexo III, assinada por representante legal da empresa;

**5.7 – Sanções:** As sanções aplicáveis seguirão o padrão adotado pelo município, conforme item 18.

**5.8 – Garantia da Contratação:** Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 98 da Lei nº 14.133 de 2021, no percentual de 5% do valor inicial do contrato.

**5.8.1 –** A garantia deverá ser apresentada conforme previsto no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.8.2 –** Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 98 da Lei nº 14.133 de 2021, no percentual de 5% do valor inicial do contrato.

**5.8.3 -** A garantia deverá ser apresentada até o momento da sua assinatura ou da retirada do instrumento equivalente, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.8.4 -** Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, em até 01 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.

**5.8.5 -** Em relação ao seguro-garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluirá cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

**5.8.6 -** A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

**5.8.7 -** O Município poderá utilizar a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a essa, inclusive, para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

**5.8.8 -** A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

**6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**6.1 –** A execução do objeto contratual ocorrerá mediante o fornecimento, preparo e distribuição diária de refeições nas unidades de ensino da rede municipal de Fazenda Rio Grande, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação. A prestação dos



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

serviços deverá observar integralmente o Termo de Referência e os instrumentos firmados com a empresa contratada, respeitando as condições sanitárias, nutricionais, operacionais e legais estabelecidas.

**6.2** – O início da execução dos serviços deverá ocorrer em até 15 (quinze) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF), condicionada à assinatura dos documentos necessários e conforme cronograma pactuado com a Secretaria Municipal de Educação. O modelo de execução prevê a realização de serviços conforme a necessidade da Contratante, podendo ocorrer de forma parcial ou total em diferentes instituições de ensino, sendo o pagamento realizado com base no número de refeições efetivamente produzidas e servidas, conforme per capita estabelecido e controlado por meio do Registro de Refeições (Anexo IV), validado pelas direções escolares. Ressalta-se que no exercício de 2025 foram produzidas e servidas refeições para 18060 alunos por dia. Esse cenário deve ser considerado no planejamento contratual e no dimensionamento financeiro, especialmente para fins orçamentários e definição dos valores devidos à contratada pela execução dos serviços.

**6.3** – A empresa vencedora deverá operar em todas as unidades escolares indicadas pela Secretaria, podendo novas unidades ser incluídas durante a vigência do contrato, nas mesmas condições previamente estabelecidas. Nos locais onde houver distribuição em forma de buffet térmico, este deverá ser instalado ou adaptado em até 30 (trinta) dias a partir do início da execução do contrato, sendo dotado de passa prato, considerando a altura das crianças e as condições de higiene e conservação dos alimentos.

**6.4** – As refeições deverão ser preparadas nas cozinhas das instituições no mesmo dia e turno do consumo, e a distribuição poderá ocorrer por buffet livre ou prato montado pela merendeira, com escolha do aluno, conforme orientação técnica. A Contratada deverá garantir a supervisão contínua de nutricionistas, incluindo o atendimento a dietas especiais, ações de educação alimentar e nutricional, controle da qualidade, coleta de amostras, registros de controle de produção e rastreabilidade do serviço.

**6.5** – Será facultada a realização de vistoria técnica prévia às unidades escolares (conforme Anexo V), mediante agendamento junto à Secretaria Municipal de Educação, com antecedência mínima de dois dias úteis da sessão pública. O agendamento deverá ser realizado de segunda a sexta-feira pelos telefones (41)36087613 ou (41)997193482 no horário das 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 16:00 com a servidora Mávila de Fátima Barbosa Arruda Falcão ou Valdirene Hitner Padilha. O não comparecimento à vistoria não poderá ser alegado como desconhecimento das condições para execução do objeto. Caso a empresa proponente opte por não realizar a vistoria, deverá assinalar a alternativa correspondente no modelo constante do Anexo V, declarando que possui ciência integral das condições estabelecidas no edital e que aceita plenamente todas as informações nele contidas. Todas as despesas decorrentes da vistoria, quando realizada, serão de responsabilidade da empresa proponente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.6 - A CONTRATADA deverá manter centro de distribuição e espaço administrativo em Fazenda Rio Grande ou em um raio de até 50 km a partir da sede administrativa da Secretaria Municipal de Educação para fins de fiscalização e visita técnica da Contratante. Caso a empresa vencedora deste procedimento licitatório tenha sede em outro Estado, ou região fora do raio estipulado, esta terá um prazo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para a sua adequação. Finalizado o prazo de 30 (trinta) dias para apresentação das instalações (sede administrativa e CD – Centro de Distribuição), fica facultado à equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação a visita ao(s) local(is).

**6.7 –** Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos, manipulados e distribuídos conforme normas da Vigilância Sanitária, sendo vedado o reaproveitamento de sobras e exigida a imediata substituição de preparações em desacordo com os padrões de qualidade e aceitabilidade.

**6.8 –** A higienização de utensílios, ambientes e equipamentos será de responsabilidade da Contratada, inclusive o fornecimento de todos os materiais necessários, respeitando a jornada de trabalho e os padrões legais. O abastecimento de gás, água (em caso de desabastecimento público), transporte de alimentos, descarte correto de resíduos e manutenção de equipamentos também caberá à empresa.

**6.8.1 –** Em caso de desabastecimento de água e gás a reposição deve ser realizada de forma imediata após informado pela Contratante, a fim de não comprometer a produção e servimento dos alimentos aos alunos.

**6.9 –** Será exigido número mínimo de atendentes por unidade conforme o número de matriculados e o período de atendimento (integral ou parcial), com adequações em caso de prejuízos operacionais. A empresa deverá ainda promover treinamentos, simulados de emergência, e fornecimento de kits de alimentação em caso de suspensão das aulas presenciais, conforme orientações da Secretaria.

**6.10 –** O recebimento dos serviços será realizado de forma provisória, mediante a entrega e conferência das refeições registradas e validadas pelas direções das unidades, e definitivo, mediante a conformidade com os critérios técnicos e legais estipulados pela fiscalização da Secretaria Municipal de Educação. A CONTRATADA será responsável por todos os custos operacionais, tributos, encargos legais, materiais e mão de obra necessários para a execução do objeto, inclusive eventuais substituições, manutenções, ou ressarcimentos por danos.

**6.11 –** A Contratada deverá manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, assumindo integral responsabilidade por vícios, riscos sanitários, danos ou não conformidades, sendo permitida subcontratação somente com autorização formal da Contratante.

**6.12 –** A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), prazo este destinado à transição entre o contrato atualmente em vigor e o novo contrato decorrente



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

do presente processo licitatório. Preferencialmente, esse período de transição deverá ocorrer durante o recesso escolar, a fim de evitar prejuízos às atividades educacionais.

**6.13** – O edital deverá prever a realização de vistoria/visita técnica nos locais onde serão executados os serviços e/ou fornecidos os bens, tomando conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação;

**OU aptar por** não realizar a vistoria/visita técnica, por ser esta **facultativa**, declarando, entretanto, que possui plena ciência das condições estabelecidas no edital, aceita integralmente todas as informações nele contidas e reconhece as condições necessárias para a execução do objeto da contratação.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**7.1** – Realizar o fornecimento e preparo diário das refeições necessárias para suprir as UNIDADES DE ENSINO durante o período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar do Município. O número de refeições a serem fornecidas será o efetivamente demandado pelas unidades, quantidades essas que serão informadas diariamente à Contratada pelo responsável da instituição, atendendo as necessidades de cada unidade, podendo sofrer alteração de horário de distribuição, número e cancelamento de refeições, com no mínimo 24 horas de antecedência – ações estas que deverão ser aprovadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.

**7.2** - A CONTRATADA deverá manter centro de distribuição e espaço administrativo em Fazenda Rio Grande ou em um raio de até 50 km a partir da sede administrativa da Secretaria Municipal de Educação para fins de fiscalização e visita técnica da Contratante. Caso a empresa vencedora deste procedimento licitatório tenha sede em outro Estado, ou região fora do raio estipulado, esta terá um prazo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para a sua adequação.

**7.2,1** – Finalizado o prazo de 30 (trinta) dias para apresentação das instalações (sede administrativa e CD – Centro de Distribuição), fica facultado à equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação a visita ao(s) local(is).

**7.3** – Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das instituições de ensino municipais, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

**7.4** – A distribuição dos alimentos poderá ser, através de buffet livre ou prato montado pela merendeira com escolha do aluno (de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação). Nos locais onde a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação for pela distribuição em forma de buffet térmico, o prazo máximo para a instalação / adequação dos buffet para a distribuição será de 30 dias contados do início da assinatura do contrato, o mesmo deverá ser adaptado conforme a altura da criança, sendo dotado de passa prato.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**7.5** – A CONTRATADA deverá observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**7.6** – Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como, amostra de qualquer gênero e material a ser usado na execução dos serviços, também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a ser cumprido, a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos.

**7.7** – Compete à CONTRATADA o fornecimento de todos os gêneros alimentícios (exceto os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, estes serão adquiridos pela CONTRATANTE) e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE.

**7.7.1** – O desconto aplicado aos itens adquiridos da agricultura familiar deverá observar os mesmos valores praticados nos contratos vigentes firmados com as associações ou cooperativas fornecedoras, respeitando as condições previamente pactuadas. Ressalta-se que o referido desconto deverá ser equivalente àquele praticado nos contratos vigentes com as associações de produtores credenciados no município de Fazenda Rio Grande, garantindo a uniformidade nas condições comerciais e o equilíbrio na execução das aquisições. Informa-se, ainda, que a Chamada Pública para o credenciamento das associações é realizada anualmente, e os contratos firmados com essas entidades serão disponibilizados à contratada tão logo sejam formalizados, a fim de assegurar a conformidade dos preços praticados.

**7.8** – Responsabilizar-se pelos produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas despesas, da mão de obra necessária à execução dos serviços.

**7.9** – Cada Unidade deverá ter um Livro de Receitas elaborado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE. Com todas as receitas, contendo no mínimo as seguintes informações: nome da preparação, ingredientes, medida caseira, peso em gramas e/ou ml, rendimento e porção, valor nutricional e ficha técnica.

**7.10** – Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes adequados, que vedem a transposição de elementos de qualquer natureza e que mantenham a temperatura ideal para o consumo preservando a integridade e qualidade do produto, inclusive os alimentos enviados em aulas campo que compõe o Kit lanche.

**7.11** – Poderão ser inclusos outros gêneros alimentícios além dos listados nos cardápios constantes no Edital, conforme acordo entre as partes.

**7.12** – Quando for verificado pelo(a) responsável técnico(a) ou pela Gestão de Alimentação escolar do município, que a alimentação produzida nas Unidades Escolares, não está própria para consumo, deverá ocorrer por parte da Contratada à



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

substituição imediata da preparação ou quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional e aceitabilidade.

**7.13** – Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Educacional ou exclusão de Unidades Escolares de acordo com a solicitação a ser realizada pela CONTRATANTE / Secretaria Municipal de Educação.

**7.14** – Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos

**7.15** – Efetuar a distribuição das refeições nos refeitórios (ou salas de aula) das UNIDADES, bem como efetuar a higienização dos utensílios e dos ambientes utilizados no recebimento e distribuição, fazer o recolhimento dos materiais e recolher sobras e demais providências afins (fornecimento de todo o material de limpeza e mão de obra necessários para execução da higienização de todos os utensílios).

**7.15.1** – Quando solicitado pela(s) instituição(ões), disponibilizar e higienizar os copos utilizados pelas crianças para o consumo de água nas salas de aula;

**7.15.2** – Nas Unidades que possuem refeitório efetuar o servimento em buffet (ou de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação) que atendam a legislação, com utensílios para autodesenvolvimento, apropriados para a idade, respeitando a temperatura de servimento (para frio e para quente).

**7.16** – Na impossibilidade de produção da refeição, nas dependências da cozinha da Unidade Educacional de origem, a Contratada providenciará a logística para o transporte das refeições de outra Unidade até o local da distribuição.

**7.17** – Efetuar diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios (Ex: pisos, paredes, azulejos, tampos para preparação, caixas para acondicionamento de gêneros alimentícios, equipamentos onde são processados os alimentos), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrados no órgão oficial competente. (A sanitização do ambiente deverá ser realizada em horários que não houver manipulação/preparação dos alimentos, obedecendo à jornada de trabalho do funcionário).

**7.18** – Todo material de limpeza necessário para higienização da cozinha será de responsabilidade da Contratada, conforme especificações deste objeto.

**7.19** – Os produtos de limpeza não poderão ser transportados com os alimentos.

**7.20** – Os alimentos que serão descartados deverão ser acondicionados em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições para serem removidos diariamente nos locais destinados pela Direção da Unidade Escolar. As sobras de alimentos não poderão ser aproveitadas posteriormente. Os alimentos que por ventura ocorram o vencimento na unidade, devem ser recolhidos pela empresa para o descarte adequado. Cabe à contratada proceder a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora da dependência das Unidades, evitando a contaminação cruzada.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**7.21** – Manter contato com o Contratante sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.

**7.22** – A CONTRATADA deverá atender as unidades escolares, excepcionalmente, em caso de reposição de dia letivo.

**7.23** – O CONTRATANTE reserva-se ainda o direito de, a qualquer tempo, paralisar ou suspender o fornecimento das refeições, mediante pagamento único e exclusivo daquela(s) já fornecida(s) e devidamente atestado pelo departamento competente.

**7.24** – A quantidade de gêneros alimentícios/refeições, relacionada no formulário proposta, serve apenas como orientação para composição de preços, não constituindo, sob nenhuma hipótese, garantia de faturamento. No caso de ocorrer acréscimo ou supressão da quantidade de refeições, o preço unitário permanecerá inalterado.

**7.25** – O fornecimento das refeições deverá ter início em até 15 (quinze) dias após a emissão da AF (Autorização de Fornecimento).

**7.26** – A CONTRATADA fica sujeita ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados pelo CONTRATANTE.

**7.27** – Todos os danos e prejuízos causados às unidades por utilização indevida de equipamentos, utensílios, (ambiente) ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela mesma (Com prazo de reposição de no máximo 30 dias corridos para utensílios e equipamentos e 90 dias corridos para serviços a serem executados).

**7.28** – Entregar mensalmente, uma planilha de controle de resto/ingesta de todas as refeições servidas em todas as unidades escolares.

**7.29** – A CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE o receituário da preparação e informação nutricional para aprovação.

**7.30** – Será de responsabilidade da CONTRATADA, atender integralmente todas as exigências previstas, mesmo que os itens que representam custo não tenham sido considerados na planilha de custos.

**7.31** – Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA solicitar via ofício para a equipe responsável da Secretaria Municipal da Educação.

**7.32** – Atender as legislações em vigor, e adaptar-se a novas resoluções e legislações que possam ser criadas no decorrer da execução.

**7.33** – A CONTRATADA deverá realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional, semestralmente em todas as instituições com todos os alunos e Testes de aceitabilidade, sempre quando houver novas receitas introduzidas no cardápio ou conforme a solicitação das nutricionistas da SME.

**7.33.1** – Compete à CONTRATADA planejar, organizar e executar as atividades de



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Educação Alimentar e Nutricional, em conformidade com o que for previamente acordado com a Secretaria Municipal de Educação e com as instituições de ensino. Essas atividades devem ser realizadas sem prejuízo das demais atribuições das nutricionistas previstas no contrato.

**7.34** – A CONTRATADA deverá realizar os cálculos dos nutrientes dos cardápios conforme prevê Resolução nº 6/2020 do FNDE/MEC.

**7.35** – Fornecer todas as preparações que constituem os cardápios, observando as quantidades por aluno e temperatura adequadas, inclusive no momento do consumo pelas crianças, com o devido asseio.

**7.36** – A CONTRATADA assumirá integralmente a responsabilidade sobre a qualidade dos produtos utilizados, bem como sobre a segurança quanto a possíveis riscos de danos à saúde.

**7.37** – A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos isentos de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

**7.38** – É de responsabilidade da CONTRATADA a coleta de amostra em todas as instituições, conforme a legislação vigente, sem ônus para o CONTRATANTE.

**7.38.1** – Cabe à CONTRATADA o fornecimento de sacos plásticos para coleta das amostras nas Unidades, e luvas descartáveis, como também a identificação das amostras (nome da preparação, data de coleta, horário) e manutenção desta amostra sob refrigeração por no mínimo 72 horas na Unidade. Compete aos técnicos credenciados da CONTRATADA providenciar todas as pesquisas e análises necessárias quando ocorrer suspeita de contaminação ou perda do nível de qualidade do produto final. Em caso de suspeita de surto alimentar uma porção de 100 g da amostra deverá ficar à disposição do CONTRATANTE.

**7.39** – Proceder diariamente a remoção para fora das dependências das UNIDADES, os restos/sobras de alimentos, devidamente embalados em sacos plásticos fechados, fornecidos pela CONTRATADA, sendo que a referida remoção deverá ser efetuada no final do expediente (ou no decorrer do dia, de acordo com a necessidade), de modo a não permitir a exalação de odores e proliferação de vetores e pragas. É responsabilidade da empresa a separação do lixo orgânico e inorgânico.

**7.40** – Cumprir os “per capita” (ANEXO VIII) mínimos estabelecidos em cada uma das preparações servidas aos alunos. Para estes efeitos, uma única amostra em desacordo com os “per capita” previstos ou em desacordo com as quantidades posteriores adaptadas pelas nutricionistas do CONTRATANTE e comunicadas à CONTRATADA, constituirá não conformidade no fornecimento, sujeito à penalização.

**7.41** – Apresentar a ficha técnica dos produtos destinados à alimentação escolar, quando solicitado pelo CONTRATANTE.

**7.42** – Fornecer materiais novos conforme a necessidade de cada instituição, de acordo com a relação do ANEXO X e, quando necessário, fazer a renovação destes materiais. A Secretaria Municipal de Educação fará inspeção dos materiais, além de exigir



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

periodicamente da CONTRATADA comprovante da entrega de materiais a serem utilizados nas unidades atestado por funcionário de cada UNIDADE. Os equipamentos em bom estado pertencentes à CONTRATANTE, com a manutenção preventiva em dia, poderão ser utilizados pela CONTRATADA com prévia autorização da Secretaria Municipal de Educação.

**7.43** – A CONTRATADA deverá fazer a aquisição/reposição/substituição de qualquer equipamento/eletrodoméstico (fogão, liquidificador, espremedor de frutas, refrigerador, freezer, forno, micro-ondas, etc), que apresente defeito e/ou que necessite de reparos técnicos. (Os eletrodomésticos / utensílios / materiais já pertencentes a cada instituição poderão ser utilizados pela empresa vencedora do certame, mediante autorização prévia da Secretaria Municipal de Educação, em caso de abertura de novas unidades escolares, fica a CONTRATADA responsável pela aquisição de todos os itens necessários para o funcionamento da cozinha, (caso a CONTRATANTE não possua os mesmos)

**7.44** – As instalações dos equipamentos que estejam em desacordo com as normas da Vigilância Sanitária deverão sofrer adequações necessárias, mantendo as áreas de preparo e servimento das refeições em bom estado de conservação. Caso tal substituição envolva necessidade civil/infraestrutura predial a Contratante será comunicada para providenciar a adequação.

**7.45** – O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

**7.45.1** – Quando necessário, a aquisição de botijões novos e a recarga destes será de responsabilidade da CONTRATADA.

**7.46** – A CONTRATADA deverá atender à RDC nº 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde. Este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem sua prática (sistema de gestão da qualidade).

**7.47** – É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos recipientes necessários e próprios para o acondicionamento das refeições até a distribuição, dispor de cubas de inox, recipientes para líquidos, embalagens plásticas para coleta de amostras e porcionamento de alimentos pelas UNIDADES, utensílios, assim como luvas plásticas descartáveis, papel toalha não reciclado, suporte para papel toalha, sabonete líquido antibacteriano, suporte para sabonete líquido, guardanapos de papel e demais itens para garantir a integridade/qualidade do produto.

**7.48** – A CONTRATADA deverá dispor de número mínimo de atendentes, para servimento, preparo e atividades afins nas Unidades de Ensino, de acordo com o indicado abaixo:





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

CMEI's	
Matriculados	Atendentes de CMEIS
Até 120 matriculados por período	2 cozinha + 1 lactário
De 121 a 240 matriculados por período	3 cozinha + 1 lactário
Acima de 241 matriculados por período	4 cozinha + 1 lactário

**7.48.1 – Entende-se como lactário o atendimento específico de todas as crianças matriculadas na turma do infantil durante todo o período do ano letivo.**

**7.48.2 –** Em CMEIS deverá haver uma atendente disponível para o atendimento exclusivo do lactário, visto as diversas especificidades individuais.

**7.48.2.1 -** Apresenta-se o quantitativo com referência ao mês de março de 2026 do número de alunos matriculados por instituição, bem como o respectivo número de colaboradoras:

CMEIS				
	Instituição	Quantidade de alunos	Quantidade de colaboradoras	Observação
1	Cmei Estados	104	2	
2	Cmei Francisco Orso	121	3	
3	Cmei Gralha Azul	108	2	
4	Cmei Iguaçu	101	2	
5	Cmei Prof Darcy Barbosa Leal	151	4	Sendo 1 para lactario
6	Cmei Prof Eronildes Camargo	90	3	Sendo 1 para lactario
7	Cmei Prof Marcia Claudino	87	3	Sendo 1 para lactario
8	Cmei Santa Terezinha	81	2	
9	Cmei Tia Fany	169	4	Sendo 1 para lactario
10	Cmei Vovo Juca Rocha	165	4	Sendo 1 para lactario
11	Cmei Zilda Arns	184	4	Sendo 1 para lactario
12	Cmei Prof Luzia Moreira Tomchak	186	4	Sendo 1 para lactario
13	Cmei Prof Kelly Campos	188	4	Sendo 1 para lactario
14	Cmei Tereza Ap Duarte	131	3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

15	Cmei Ezilda C. M. Moleta	138	4	Sendo 1 para lactario
	<b>TOTAL</b>	<b>2004</b>	<b>48</b>	

**7.48.3** – Nas Escolas Municipais com atendimento em **período integral**, a base de cálculo para o número de funcionários deverá ocorrer da forma indicada abaixo:

<b>ESCOLAS (atendimento em período integral)</b>	
Matriculados	Atendentes
Até 200 matriculados	2
De 201 a 350 matriculados	3
(e assim sucessivamente: 351 a 500 = 4 / 501 a 650 = 5 / 651 a 800 = 6 / 801 a 950 = 7 / 951 a 1100 ou mais = 8 *(Número máximo de atendentes por instituição = 8 * Considerando o espaço físico das cozinhas)	

**7.48.3.1** - Apresenta-se o quantitativo com referência ao mês de março de 2026 do número de alunos matriculados por instituição, bem como o respectivo número de colaboradoras:

<b>ESCOLAS ATENDIMENTO INTEGRAL:</b>			
	Instituição	Quantidade de alunos	Quantidade de colaboradoras
1	Em Arnaldo Busato	134	2
2	Em Carlos Eduardo	136	2
3	Em Nossa Senhora De Fatima	194	2
4	Em Joaquim K Matsumoto	243	3
5	Em Santa Cecilia	302	3
6	Em Santa Maria	225	3
7	Em São Francisco De Assis	222	3
	<b>TOTAL</b>	<b>1456</b>	<b>18</b>

**7.48.4** – Nas Escolas Municipais com atendimento em **período parcial**, a base de cálculo para o número de funcionários deverá ocorrer da forma indicada abaixo:



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>ESCOLAS (para atendimento em período parcial)</b>	
Matriculados	Atendentes
Até 150 matriculados	1
De 151 a 300 matriculados	2
De 301 a 450 matriculados	3
(e assim sucessivamente: 451 a 700 = 4 / 701 a 950 = 5 / 951 a 1300 = 6 / 1301 ou mais = 7 *(Número máximo de atendentes por instituição = 7 Considerando o espaço físico das cozinhas)	

**7.48.4.1** - Apresenta-se o quantitativo com referência ao mês de março de 2026 do número de alunos matriculados por instituição, bem como o respectivo número de colaboradoras:

ESCOLAS ATENDIMENTO PARCIAL			
	Instituição	Quantidade de alunos	Quantidade de colaboradoras
1	Em 26 De Janeiro	688	4
2	Em Alcides Mario Pelanda	692	4
3	Em Antonio Baldan	573	4
4	Em Arnaldo Busato	735	5
5	Em Carlos Eduardo Nichele	548	4
6	Em Dep. Luiz Gabriel Sampaio	965	6
7	Em Generoso Salustiano Barbosa	880	5
8	Em Guisela Kuss Rieke	209	2
9	Em Joaquim Katsuki Matsumoto	1233	6
10	Em Luiz Nichele	566	4
11	Em Marlene Barbosa	697	4
12	Em Nossa Senhora De Fatima	1084	6
13	Em Prof Maryke Aparecida S. Ferri	1299	6
14	Em Prof Isabel Cristina	583	4
15	Em Santa Cecilia	1558	7
16	Em Santa Fe	535	4
17	Em Santa Maria	969	6
18	Em São Francisco De Assis	961	6
19	Em Prof Valdineia	999	6
20	Erc Francisco Quirino Machado	181	2
21	Erc Senador Alo Guimarães	70	1
22	Em Rubia Mara Da Crus Pacheco	960	6
23	Em Anete Franco Da Cruz Leal	903	5
24	Escola Social Ir Henri ( Marista )	900	5
	<b>TOTAL</b>	<b>18788</b>	<b>112</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**7.48.5** – Para o cálculo do nº de atendentes não será considerado segunda matrícula(SAA – Sala de Apoio a Aprendizagem e SRM – Sala de Recursos Multifuncional)

**7.49** – A CONTRATADA deverá proceder adequação necessária em caso de atrasos ou outros prejuízos no número de atendentes para preparo e servimento das refeições, de acordo com as especificidades de cada Unidade.

**7.50** – É de responsabilidade dos funcionários da CONTRATADA lotados nas unidades, descascar, cortar e proporcionar as frutas sempre que se fizer necessário. As frutas servidas descascadas, devem ser picadas e distribuídas em recipientes próprios.

**7.51** – Promover a participação dos funcionários em treinamentos e simulados nas unidades que desenvolvem os procedimentos de abandono de local, nos casos de incêndio, alagamento e demais situações que coloquem em risco o atendimento.

**7.52** – Em caso de suspensão das aulas presenciais, em razão de situação de emergência ou calamidade pública (com motivos devidamente comprovados), em caso de solicitado pelo CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a montar e fornecer um “kit alimentação”, que será entregue / distribuído aos pais ou responsáveis dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino, de acordo com a orientação / solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

**7.52.1** – O Kit Alimentação será distribuído aos pais ou responsáveis dos estudantes matriculados nas unidades escolares da rede municipal de ensino, em data previamente definida, em substituição ao fornecimento da alimentação escolar durante o período de suspensão das aulas presenciais. A quantidade dos kits a serem fornecidos às famílias será de acordo com o solicitado pela Secretaria Municipal de Educação. O kit deverá ser composto pelos seguintes itens:

- 01 (um), pacote de 1 kg de Feijão grupo 1 (anão), Classe: preto, tipo 1;
- 01 (um), pacote de 1 kg de Arroz parboilizado, longo, fino, tipo 1;
- 01 (um), pacote de 500gr de Macarrão espaguete, com ovos;
- 01 (um), pacote de 1 kg de Farinha de Milho (tipo Biju);
- 01 (um), pacote de 1 kg de Sal refinado;
- 01 (um) frasco de 900ml de Óleo de soja refinado puro;
- 01 (um) Fubá amarelo de 1 kg;
- 01 (um), pacote de 400gr de Leite em pó integral;

**7.52.2** – A CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE documento contendo o valor de cada item que compõe o kit, estes deverão estar de acordo com o valor praticado no mercado e cabe ao CONTRATANTE aferir estes valores.

**7.52.3** – Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica com relação aos kits;



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**7.52.4** – Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica contendo o valor dos serviços utilizados para montagem e entrega dos kits.

**7.52.5** – Os valores relacionados aos pagamentos das notas fiscais referentes aos kits (gêneros alimentícios e serviços (montagem e entrega dos kits para as unidades escolares) fica condicionada à planilha de custos que deverá ser apresentada pela empresa (a planilha de custos deverá ser apresentada ao CONTRATANTE quando solicitado a entrega dos kits). Caso a CONTRATANTE julgue necessário a aferição dos valores apresentados na planilha de custos, esta poderá fazê-lo a qualquer tempo.

**7.53** – Para montar e fornecer os kit alimentação a CONTRATADA deverá:

- a)** adquirir os gêneros alimentícios solicitados pelo CONTRATANTE, dentro da pauta dos itens originais, obedecendo as quantidades e descrição;
- b)** montar os kits de acordo com a composição estabelecida pelas nutricionistas do CONTRATANTE;
- c)** o número de kits a ser fornecido será informado pelo CONTRATANTE, por meio eletrônico pelo departamento responsável;
- d)** a CONTRATADA deverá realizar a entrega dos kits para as unidades escolares conforme cronograma estabelecido pelo CONTRATANTE;
- e)** responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária dos alimentos;
- f)** seguir as recomendações conforme a RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- g)** atentar-se para as constantes orientações e informações divulgadas pelos órgãos de saúde;

**7.54** – Deverá a CONTRATADA entregar os kits alimentação em todas as unidades constantes no edital (e unidades inclusas no decorrer do mesmo), ou, conforme unidades indicadas pelo CONTRATANTE.

**7.55** – Apresentar ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) de não conformidade (plano de ação), sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

**7.56** – Manter registros de controle de produção, monitoramento de processos, monitoramento de produto, controle de produtos não conformes e a rastreabilidade do produto, visando monitoramento da qualidade total dos produtos/serviços prestados.

**7.57** – Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária do objeto contratado.

**7.58** – As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente.

**7.59** – A CONTRATADA deverá dispor de uma nutricionista específica para as dietas especiais.

**7.59.1** – As dietas para patologias deverão ser assinadas pela nutricionista da CONTRATADA responsável por sua elaboração e sua chefia.

**7.59.2** – A listagem das dietas existentes encontram-se no ANEXO XIV, podendo sofrer alterações de acordo com a solicitação de inclusão de novas dietas encaminhadas





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

pelas Instituições de ensino.

**7.60** – A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;

**7.61** – Manter, durante toda a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, estando em dia quanto a sua Regularidade Fiscal.

**7.62** – Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento do objeto para entrega e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução dos serviços.

**7.63** – A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos necessários para as práticas de educação alimentar e nutricional (Prática Alimentar), conforme a solicitação das Instituições, (solicitações estas, que serão analisadas e autorizadas por equipe competente da Secretaria de Educação, de acordo com o planejamento, cumprindo desta forma o atendimento da proposta pedagógica do Município). A solicitação deverá ser feita pela CONTRATANTE para a CONTRATADA pelas técnicas da Secretaria de Educação com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência.

**7.63.1** – Os itens de referência para a realização das práticas alimentares deverão ocorrer de acordo com o indicado no ANEXO I (Prática Alimentar – Cardápio 1, 2 e 3).

**7.64** – O pagamento referente as práticas alimentares, será realizado através de nota fiscal específica para tal.

**7.65** – A CONTRATADA deverá fornecer Kit lanche (ANEXO I) sempre que solicitado pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, na quantidade solicitada.

**7.65.1** – A CONTRATADA deverá fornecer utensílios e recipientes (hot box, caixa térmica) que garantam a temperatura e a segurança alimentar para o atendimento de refeições de aula campo (Kit lanche).

**7.66** – A CONTRATADA deverá proceder periodicamente à desratização de todas as dependências (cozinhas e estoque de alimentos) utilizadas pela empresa, fornecendo ao CONTRATANTE comprovante da execução dos serviços de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária e apresentar comprovação à Secretaria Municipal de Educação, sempre que solicitado.

**7.67** – A CONTRATADA deverá ofertar os itens necessários para a elaboração de práticas alimentares; Aulas práticas alimentares serão planejadas pelo diretor podendo ocorrer em turmas específicas ou para toda escola, a solicitação dos itens para as preparações em aulas práticas serão solicitadas pelos fiscais da Secretaria Municipal de Educação. Estas aulas práticas serão confeccionadas pelos alunos e professoras nas dependências das instituições de ensino de Fazenda Rio Grande. A empresa fornecerá os utensílios, alimentos e assar os mesmos quando necessário, exemplo: bolo (ANEXO I).

**7.68** – O uso de água será da rede pública, fornecida pela CONTRATANTE. Em casos de falta de água, por motivos diversos, fica a CONTRATADA responsável pela água a



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

ser utilizada no preparo das refeições, higienização da cozinha e utensílios.

**7.69** – Para fins de acompanhamento e fiscalização, a contratada deverá apresentar, mensalmente, a lista dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, discriminando todos os itens empregados, incluindo aqueles provenientes da agricultura familiar, quando for o caso. Essa lista servirá para comprovação da conformidade do fornecimento com os requisitos contratuais, além de auxiliar no controle de qualidade e rastreabilidade dos insumos utilizados.

**7.70** – Kit Emergencial: A CONTRATADA deverá manter, em estoque nas unidades escolares, itens de reserva destinados à composição de cardápio de fácil manipulação (como bolacha, chá/leite e fruta), a fim de atender os alunos das escolas municipais em situações emergenciais, tais como: atraso na entrega de mercadorias, falta de gás ou de água.

## **8. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS**

**8.1** – Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Gestão de Alimentação Escolar do Município (exceto o cardápio de dietas que será adaptado por nutricionista específica da CONTRATADA) observando a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado. Estes deverão ser enviados a CONTRATADA com 60 (sessenta) dias de antecedência para que possa ser efetuado o planejamento, compras e distribuição das unidades escolares.

**8.2** – Os cardápios serão elaborados pela(s) responsável(is) técnica(s) da Contratante e terão a corresponsabilidade técnica das nutricionistas de ambas as partes, (exceto o cardápio de dietas que será elaborado/adaptado por nutricionista específica da CONTRATADA) para a sua devida execução. Podendo os cardápios sofrerem alterações devido a sugestões da CONTRATADA, desde que, devidamente justificado e aprovado pela equipe técnica da Secretaria de Educação. Atendendo as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**8.3** – Os cardápios deverão ser divulgados pela Contratante nas Unidades Escolares, em local que permita a sua adequada visualização.

**8.4** – Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos pela Gestão de Alimentação Escolar do Município desde que sejam de custos semelhantes aos cardápios constantes no Edital.

**8.5** – A CONTRATADA, mediante prescrição médica, deverá ofertar produtos/alimentação específica para todas as patologias no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas) após o envio do laudo, com orientações e produtos específicos, aos alunos portadores de Necessidades Alimentares Especiais: Intolerância à lactose, intolerância ao glúten, diabetes, alergia a proteína do leite (APLV), fenilcetonúria, alergia a proteína do ovo, entre outros.

**8.5.1** – A CONTRATADA deverá atender a seletividade alimentar em casos de



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

transtorno do espectro autista, bem como a indicação de fórmulas específicas em receituários médicos.

**8.5.2** – Os cardápios deverão ser realizados sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares.

**8.5.3** – O prazo para atendimento de dietas é de no máximo 24 h (vinte e quatro horas) após o envio do laudo, visto que a criança já está em atendimento na Instituição.

**8.6** – Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto ao preparo da dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial: Intolerância à lactose, intolerância ao glúten, diabetes, alergia a proteína do leite de vaca (APLV), alergia ao ovo, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios utilizados.

**8.7** – Os cardápios deverão ser realizados seguindo o per capita, evitando a falta e o desperdício de alimentos e poderão ser revistos por motivo justificado em escassez ou indisponibilidade dos produtos.

**8.8** – A Contratante poderá solicitar teste de aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.

**8.9** – A Contratante, com a direção das Unidades Escolares, poderá acompanhar a qualquer tempo a produção e distribuição dos gêneros alimentícios utilizados na prática dos cardápios.

**8.10** – A Contratante poderá solicitar cardápio especial para atividades externas e cardápio comemorativo em datas festivas (páscoa, festa junina, dia das crianças, entre outros). Estes cardápios somente serão adotados mediante solicitação e autorização da Secretaria Municipal de Educação, os quais serão solicitados sempre com no mínimo 20 (vinte) dias úteis de antecedência.

**8.11** – Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

## **9. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO**

**9.1** Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada:

**9.1.1** – Garantir o fornecimento de alimentos de primeira qualidade, dentro dos prazos de validade estabelecidos pelo fabricante ou produtor, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações das características sensoriais conforme legislação vigente.

**9.2** – Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar nas instituições de ensino;

**9.3** – Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas no anexo (ANEXO XI).

**9.4** – Inclusão ou substituição de produtos na preparação dos cardápios, deverá ocorrer com autorização da equipe técnica da Educação, através de comunicação prévia.

**9.5** – Fornecer e preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário vigente e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada.

**9.6 –** O acondicionamento nas Unidades Escolares deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

**9.7 –** Os produtos utilizados pela Contratada para a produção da Alimentação Escolar devem atender as especificações técnicas deste edital. Se houver necessidade de alteração da especificação técnica do produto, o mesmo deve ser avaliado pela equipe de Nutricionistas da Educação.

**9.7.1 –** Proibido o fornecimento de itens embutidos, itens que apresentem como tempero glutamato monossódico ou sais sódicos, produtos cárneos e carne de porco.

**9.7.2 –** Não será permitido o emprego de qualquer aditivo artificial para facilitar a cocção, textura ou realçar o sabor, exemplos: espessantes, gelatinizantes, aromatizantes, umectantes, caldos de carne, glutamato monossódico, etc.

**9.8 –** A CONTRATADA deverá armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo.

**9.9 –** A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Escolares Municipais, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

**9.10 –** Das condições para entrega e prestação dos serviços:

**9.10.1 –** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos e complementos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, conforme dispõe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária e do Abastecimento (MAPA) e as legislações pertinentes, em vigor, referentes ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), rotulagem, peso, etc.

**9.10.2 –** Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas e per capita. A frequência dos cardápios encontra-se disponível no ANEXO IX.

**9.10.3 –** A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços, e também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a serem cumpridos a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos.

**9.10.4 –** Parte dos alimentos (gêneros alimentícios – ANEXO XII) que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar será adquirida pelo CONTRATANTE através de processo de Chamamento Público e Contratos firmados com produtores e organizações de Agricultura Familiar. A entrega dos itens será realizada diretamente no local indicado pela Secretaria Municipal de Educação em acordo com a CONTRATADA, ou, de acordo com o edital do chamamento público.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**9.10.5 – Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratante:**

**a)** Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento), conforme recomendação da Resolução 6/2020, deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor familiar.

**b)** Os produtos de agricultura familiar que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar, serão adquiridos pela Contratante através de processo de Chamamento Público (contratos com produtores e cooperativas cadastradas Programa Nacional de Agricultura Familiar), onde a Contratante efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo/preparo (Escolas e cmeis) ou na Sede da CONTRATADA.

**c)** Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela Contratante, deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios. A CONTRATADA deverá ainda considerar os valores praticados pelo CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e/ou cooperativas da agricultura familiar via chamamento público. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços dos Gêneros Alimentícios praticados pela Agricultura Familiar, os quais seguirão de acordo com o valor constante na chamada pública do Município.

**d)** Os valores a serem gastos anualmente não poderão ser inferior a 45% das transferências feitas pelo PNAE – Programa nacional de alimentação escolar, conforme legislação vigente Lei nº 11.947 de 2009 e suas alterações.

**e)** A relação dos produtos provenientes da agricultura familiar, bem como, os quantitativos a serem entregues nas unidades / locais previamente definidos, serão planejados pela Contratada, de acordo com os cardápios vigentes e número previsto de atendimentos. Serão planejados com mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência ao consumo.

**f)** Os produtos entregues estarão contemplados no cardápio do mês, e serão sinalizados pelas nutricionistas da CONTRATANTE. Os quantitativos a serem entregues nas unidades, serão planejados pela CONTRATADA pois a mesma detém os quantitativos praticados. Deverão ser enviados para a CONTRATANTE em forma de planilha contendo os itens com no mínimo 15 dias de antecedência.

**g)** A logística de recebimento e distribuição destes alimentos será organizada pela equipe administrativa da Secretaria Municipal da Educação, em comum acordo com agricultores e/ou cooperativas, com prévio aviso à equipe responsável da CONTRATADA, através do planejamento mensal organizado e conforme os cardápios estabelecidos.

**h)** As cooperativas e/ou agricultores deverão distribuir os gêneros alimentícios nos quantitativos adquiridos pelo Município, nas Unidades Escolares da Rede Municipal de ensino conforme orientações repassadas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e sob prévio aviso à empresa contratada.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**i)** A Contratante através de seu responsável técnico, diretores das Unidades Escolares e Empresa Contratada, assumirá a responsabilidade sobre o controle de qualidade dos produtos entregues nos locais de consumo, pelas Cooperativas contratadas. Os diretores serão orientados sobre procedimentos de recebimento podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste edital de licitação. A Contratante, através dos diretores das Unidades será comunicada imediatamente sobre as irregularidades para que a Equipe de Nutricionistas e logística da Secretaria Municipal de Educação tenham ciência e providencie junto ao Agricultor/Cooperativa a reposição destes produtos.

**9.11 –** Na impossibilidade do fornecimento de alguns dos produtos da Agricultura Familiar pelo CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para a elaboração dos cardápios, nas mesmas condições descritas de qualidade tanto dos alimentos perecíveis quanto dos não perecíveis.

**9.12 –** A CONTRATADA deverá respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do CONTRATANTE.

**9.13 –** A CONTRATADA deverá manter contato com o CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.

**9.14 –** A CONTRATADA deverá promover o treinamento do pessoal (no momento da contratação e semestralmente), e também aos funcionários do CONTRATANTE (quando for o caso) visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade de toda a prestação de serviços e deverá apresentar à Secretaria Municipal de Educação o programa do treinamento dos manipuladores por escrito, com determinada carga horária, com o conteúdo programático e a frequência, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

**9.15 –** As pessoas contratadas pela empresa, que venham a executar os serviços, não possuirão vínculo empregatício com o CONTRATANTE, sendo a CONTRATADA responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto nº 61784/67.

**9.16 –** O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

**9.16.1 –** Quando necessário, a aquisição de botijões novos e a recarga destes será de responsabilidade da CONTRATADA.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**9.17 – Executar Relatório de Ocorrência (ANEXO XIII – documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final quando se fizer necessário).** Este documento deverá ser preenchido pela diretora ou responsável da Unidade de Ensino, com exposição sucinta do fato e de sua condução (descrição do problema, condução do problema e parecer da Unidade), datado e assinado pela mesma como representante do CONTRATANTE e obrigatoriamente assinado pela atendente ou pela supervisora da CONTRATADA, no momento da abertura do documento de ocorrência. Este documento deverá ser encaminhado para a Secretaria Municipal de Educação para formalização do processo junto a CONTRATADA. A partir do recebimento do documento pela CONTRATADA, a mesma terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar à SME, justificativa por escrito, acompanhada de ação corretiva e preventiva para eliminar a causa da ocorrência, sem que apresente ônus para o CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

**9.18 – Todos os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, inclusive aqueles oriundos da agricultura familiar, deverão ser devidamente relacionados com a respectiva quantidade, descrição e valor unitário, e essa relação deverá ser anexada obrigatoriamente às Notas Fiscais (NF's) emitidas pela contratada.**

O controle deverá incluir, no mínimo:

- Identificação do item utilizado;
- Quantidade efetivamente consumida por período;
- Valor unitário e valor total correspondente;
- Indicação da unidade escolar em que foram utilizados;
- Identificação da origem (convencional ou agricultura familiar);
- Assinatura da nutricionista responsável, quando exigido.

Mesmo nos casos em que os gêneros alimentícios da agricultura familiar forem entregues diretamente pela Contratante, caberá à Contratada o correto controle, registro, manipulação e prestação de contas da utilização desses itens, com inclusão das informações no relatório de insumos utilizados e no demonstrativo mensal a ser apresentado junto com a nota fiscal.

Essa documentação será utilizada pela fiscalização da Secretaria Municipal de Educação para verificação da conformidade dos serviços prestados, controle de estoque, rastreabilidade e validação dos pagamentos. A ausência ou inconsistência das informações poderá acarretar glosa parcial ou total da fatura, conforme previsto nos instrumentos contratuais e nos termos do PNAE.

A medida visa assegurar transparência, economicidade e controle na gestão dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da administração pública e com a legislação vigente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**10.1** – É de responsabilidade da CONTRATADA, elaborar o Manual de Boas Práticas para todas as Unidades de Ensino assim como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), e após aprovado pela equipe de nutrição da CONTRATANTE, deverá ser entregue em cada Unidade durante o primeiro mês da prestação dos serviços.

**10.2** – Estabelecer Gestão da Qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, distribuindo em todas as Unidades Escolares.

**10.3** – Coletar 200gr de amostra das preparações um terço do tempo antes do término da distribuição sendo devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

**10.4** – Em caso de suspeita de contaminação alimentar a Contratada deverá comunicar à Equipe técnica da Educação e seguir o estabelecido no Manual de Boas Práticas para este tipo de ocorrência. Os custos das análises serão de responsabilidade da Contratada.

**10.5** – A CONTRATADA deverá fornecer uma refeição adicional para análise sensorial (que será realizada pela direção da Unidade Escolar ou um representante indicado pelo mesmo).

**10.6** – Quando a análise de um ou mais gêneros estiver em desacordo com os parâmetros exigidos no edital e a legislação vigente, a Proponente Vencedora deverá substituir o lote destes alimentos.

**10.7** – A CONTRATADA garantirá a cobertura total de atendimento médico hospitalar e medicamentos no caso de intoxicação ou quaisquer outros danos à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade sem ônus para a Contratante.

**10.8** – As análises dos alimentos deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ([www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ([www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)). Juntamente, com o Laudo ou Certificado, deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. As análises apresentadas no Laudo ou Certificados deverão ser do mesmo lote de fabricação. Esta análise poderá ser solicitada pela Contratante sempre que houver um surto de contaminação, ou intoxicação, ou ainda quando houver suspeita da qualidade de algum produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL**

**11.1** – O dimensionamento da mão de obra técnica e operacional necessária será de responsabilidade da Contratada, devendo todo pessoal envolvido na execução dos serviços serem treinados, qualificados e uniformizados.

**11.2** – Toda equipe de trabalho da Contratada deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará tecnicamente pela alimentação fornecida

**11.2.1** – As nutricionistas da CONTRATADA deverão acompanhar a produção das unidades, distribuição, servimento e provar as preparações servidas, realizando visitas no mínimo três vezes na semana em cada unidade, preenchendo planilha de registro de visita com assinatura de ciência do diretor. Esta planilha deve ser enviada para os fiscais da SME mensalmente.

**11.2.2** – A CONTRATADA deverá dispor no quantitativo de funcionários, nutricionistas responsáveis pela Supervisão Operacional (estes serão os responsáveis pelo acompanhamento da produção dos alimentos nas instituições). Deverá dispor de no mínimo um(a) nutricionista para coordenar o trabalho dos nutricionistas. Deverá dispor de no mínimo um(a) nutricionista específico para elaborar, coordenar e acompanhar as dietas especiais.

**11.3** – Todos os profissionais contratados deverão passar por exames médicos laboratoriais admissionais e periódicos devendo manter na Unidade Administrativa da Proponente Vencedora, todos os comprovantes os quais poderão ser solicitados a qualquer momento pela Contratante.

**11.4** – A equipe técnica e operacional deverá estar adequada quanto aos quesitos de: higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, uniformização completa e adequada, de uso exclusivo na cozinha), devendo manter independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

**11.5** – A equipe operacional deverá ser treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/SC (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros, entre outros.

**11.6** – A Contratada deverá fornecer, orientar e supervisionar seus empregados sobre o uso obrigatório e correto dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI e os de Proteção Coletiva – EPC. O fornecimento das toucas descartáveis, consideradas Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e destinadas aos visitantes, como entregadores, fiscais e demais terceiros que acessem as instalações, será de



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

responsabilidade da Contratada, que deverá assegurar seu uso correto e contínuo durante toda a permanência nas dependências da cozinha, em conformidade com as normas de higiene e segurança vigentes.

**11.7 –** Manter, durante a execução dos serviços, equipe de nutricionistas para supervisão, em conformidade com a Resolução CFN nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, devendo contar, no mínimo, com 01 (um/uma) coordenador(a) responsável (nutricionista), com poderes para representar a contratada em todas as questões relacionadas à execução dos serviços, bem como 01 (uma) nutricionista para cada grupo de até seis instituições de ensino, a fim de acompanhar in loco a produção e a distribuição dos alimentos.

**11.7.1 –** A CONTRATADA deverá dispor de uma nutricionista específica para as dietas especiais para patologias associadas à alimentação.

**11.8 –** A Contratante poderá solicitar à proponente vencedora, afastamento dos empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

**11.9 –** Respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do Contratante.

**11.10 –** Apresentar, quando solicitado, resultados de exames relativos aos funcionários que prestam atendimentos, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da Contratada.

**11.11 –** Informar imediatamente, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação, o afastamento do funcionário, por motivo de doença epidemiológica –contagiosa.

**11.12 –** Não deverão manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas, assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. A Contratada deverá garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

**11.13 –** A Contratada assumirá integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, seguros de acidentes, comerciais, ambientais, vigilância sanitária e os demais encargos previstos em lei que porventura venham a incidir sobre o objeto contratado, sendo que a inadimplência com referência aos encargos referidos, não transfere ao Contratante responsabilidade de seu pagamento.

**11.14 –** Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Contratante, devendo a subcontratação ser aprovada pelo Departamento responsável da Secretaria Municipal de Educação.

**11.15** – Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores ao Contratante ou a terceiros, isentando o Contratante de toda e qualquer reclamação que possa surgir, efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados. Incluem-se nas hipóteses deste item os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio (dependências das Unidades), pertences e materiais utilizados pela Contratada para a execução dos serviços.

## **12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.**

**12.1** – A complementação dos materiais (equipamentos e utensílios), caso necessário, deverá ser fornecida pela Contratada para o início do atendimento, conforme a necessidade de cada Unidade Escolar que será avaliado pela própria Contratada.

**12.2** – As Partes deverão realizar inventário dos equipamentos e utensílios disponíveis no início da prestação dos serviços, constando minimamente o nome, quantidades, descrição do item, destacando a propriedade na ocasião, em 3 (três) vias.

**12.3** – A CONTRATADA será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los nas mesmas condições de uso que recebeu ao final da vigência, observando o desgaste natural do tempo.

**12.3.1** – A fiscalização do conserto ficará a cargo da Secretaria Municipal da Educação – SME através do diretor (a) de cada instituição (ANEXO II).

**12.4** – Sempre que houver necessidade de mudanças ou adequações nos utensílios, mobiliários, equipamentos, a Secretaria de Educação solicitará a Contratada as alterações necessárias, e deverão ser atendidas conforme segue:

**a) Utensílios:** Conforme a necessidade de troca/reposição; A reposição dos utensílios utilizados nas unidades deverá ocorrer de acordo com a necessidade, e deverá ser comprovada pela CONTRATADA imediatamente após a entrega, com a apresentação de documento onde o responsável pela unidade ateste o recebimento. O número total de utensílios na instituição deve ser compatível com a quantidade de crianças matriculadas por período na mesma.

**b) Mobiliários:** conforme a necessidade. Se possível o reparo/conserto, deverá ser feita a reposição do mobiliário num prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

**c) Equipamentos:** conforme a necessidade. Se possível o reparo/conserto, deverá ser feita a reposição imediata.

**12.5** – Contratada deverá fazer a reposição/substituição de qualquer equipamento/eletrodoméstico (fogão, liquidificador, espremedor de frutas, refrigerador, freezer, forno, micro-ondas etc.), que apresente defeito e/ou que necessite de reparos técnicos.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**12.6** – Todos os equipamentos e utensílios próprios da Proponente Vencedora, utilizados nas Unidades Escolares, deverão ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

**12.7** – Realizar a limpeza da caixa de gordura e hidrojateamento na tubulação para desentupimento sempre que necessário, desde que ela seja exclusiva de resíduos provenientes da cozinha utilizada para prestação de serviço de alimentação escolar.

**12.8** – Realizar reparos emergenciais (não estruturais) de pequeno porte nas cozinhas como substituição de Lâmpadas, torneiras, sifões, ralos internos, tomadas, entre outros, (todos os reparos deverão ser comunicados à Secretaria Municipal de Educação previamente, para que seja definido como reparo emergencial de responsabilidade da CONTRATADA, ou, de responsabilidade da CONTRATANTE com acordo entre as partes).

**12.9** – Realizar a limpeza do sistema de exaustão internamente e externamente em toda a sua extensão (motor, hélices e demais componentes do equipamento);

**12.10** – Realizar o fornecimento do gás(GLP), bem como manutenção de mangueiras internas e externas caso seja necessário, inclusive o botijão de gás, exceto tubulação de gás.

**12.11** – Fornecer mamadeiras e copos de transição com tampa, com bicos adequados a faixa etária, conforme a solicitação da equipe técnica da secretaria de Educação. Sendo indicado inicialmente para as turmas de Infantil e Infantil 1.

**12.12** – O uso de água será da rede pública, fornecida pela CONTRATANTE. Em casos de falta de água, por motivos diversos, fica a CONTRATADA responsável pela água a ser utilizada no preparo das refeições, higienização da cozinha e utensílios.

### **13. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS E ACOMPANHAMENTO:**

**13.1** – Os técnicos do CONTRATANTE realizarão inspeções a qualquer tempo para verificação do controle da qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições fornecidas, em todas as etapas do processo, ou seja, no preparo, cocção, distribuição e higienização, bem como instalações, equipamentos, utensílios, matéria prima, e mão de obra especializada, utilizando-se quando necessário, de análises pertinentes às ocorrências relatadas. Os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da CONTRATADA. A CONTRATADA se submeterá a análise permanente em todo o processo, do armazenamento dos gêneros alimentícios até o fornecimento das refeições. Estas inspeções poderão contar com assessoria de empresa ou outros órgãos da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande com o objetivo de auxiliar no acompanhamento da qualidade dos serviços prestados.

**13.2** – As anormalidades (não conformidades) no fornecimento deverão ser corrigidas pela CONTRATADA visando atendimento rápido e eficiente, de modo a não causar atrasos ao servimento das refeições.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**13.3** – Verificado qualquer problema nas refeições, a CONTRATADA será comunicada verbalmente e por escrito ou escrita via eletrônica, devendo corrigir os mesmos, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, podendo ser notificada, se dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da comunicação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita

**13.4** – Quando for verificado que a alimentação servida nas Unidades de ensino da rede municipal, apresenta problema na qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA deverá ser efetuada a substituição/reposição imediata da preparação ou, quando não for possível o servimento, por uma preparação similar no aspecto nutricional mediante autorização prévia das nutricionistas do CONTRATANTE. Caso não seja feita a reposição no mesmo dia, em tempo hábil para o servimento (considerando a refeição em questão), será feito o desconto na nota fiscal (do valor das refeições não atendidas), quando do faturamento.

**13.5** – Será executado Relatório de Ocorrências (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final no que se refere à assiduidade, a pontualidade, a higiene, a qualidade, a quantidade, etc quando se fizer necessário. Esse documento deverá ser preenchido com exposição sucinta do fato, datado e assinado pela direção da Unidade de Ensino e funcionário da CONTRATADA.

**13.6** – O CONTRATANTE se reserva ao direito, após análise técnica, de notificar a CONTRATADA, para que em 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação, apresente a defesa.

**13.7** – A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos.

**13.8** – O acompanhamento da execução dos serviços de fornecimento das refeições ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e a fiscalização destes será efetuada por técnicos da Secretaria Municipal de Educação e funcionários das UNIDADES.

**13.9** – A detecção, pelo CONTRATANTE, a qualquer tempo durante o fornecimento das refeições adquiridas, de vícios de qualidade nos mesmos, importará na aplicação dos dispositivos da Lei Federal nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**13.10** – A fiscalização exercida no interesse da Administração, não exclui responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes, presente às notas fiscais correspondentes.

**13.11** – Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto de execução deverão ser pontualmente atendidas pela CONTRATADA, de acordo com o prazo estipulado pelo CONTRATANTE, sem ônus para o CONTRATANTE.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**13.12** – A CONTRATADA deverá dispor de nutricionistas para supervisão junto aos locais, para fiscalizar os serviços prestados nas Unidades. Esta será o contato entre a empresa e Secretaria de Educação.

**13.13** – A CONTRATADA deverá aceitar que representantes do CONTRATANTE procedam o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados.

**13.14** – Respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do CONTRATANTE.

**13.15** – Apresentar, quando solicitado, resultados de exames relativos aos funcionários que prestam atendimentos, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

**13.15.1** – Informar imediatamente, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação, o afastamento do funcionário, por motivo de doença epidemiológica – contagiosa.

**13.15.2** – Não deverão manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas, assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. A CONTRATADA deverá garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

**13.16** – Horário de servimento das refeições nas Unidades será pré estabelecido pela Secretaria conforme a necessidade de cada Instituição.

**13.17** – Administrar os serviços ao seu encargo de maneira eficiente, com total higiene, segurança física, qualidade, rapidez necessária no preparo e distribuição das refeições e lanches, mantendo um responsável técnico à disposição do CONTRATANTE para atendimento de eventuais ocorrências.

#### **14. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS E ACOMPANHAMENTO:**

**14.1** – O CONTRATANTE deverá comunicar à CONTRATADA, por intermédio de um responsável da Secretaria Municipal de Educação, o número de refeições a serem fornecidas em cada unidade e os horários de distribuição.

**14.2** – Fornecer a qualquer tempo com a máxima presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressalvados, os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvidas e orientá-las em todos os casos omissos do presente ajuste.

**14.3** – Manter contato com a CONTRATADA sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**14.4** – Notificar a CONTRATADA, fixando-lhes prazos para a correção de eventuais defeitos, irregularidades ou falhas de ordem técnicas constatadas na execução dos serviços.

**14.5** – Ficará a cargo das Unidades Escolares (sob responsabilidade da CONTRATANTE – diretoras das instituições ANEXO II) conferir a quantidade de alimentos que estão sendo produzidos / servidos, e, no caso de falta deste, devem solicitar solução imediata para a equipe responsável da Secretaria Municipal de Educação, a qual solicitará junto a CONTRATADA.

**14.6** – A elaboração dos cardápios, será realizada pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme abaixo descrito:

**14.6.1** – Os cardápios serão mensais e deverão conter os cálculos nutricionais conforme legislação vigente, elaborados pela CONTRATADA. As refeições obedecerão a um cardápio elaborado pelas nutricionistas da CONTRATANTE em conjunto com as da CONTRATADA em reuniões mensais conforme o receituário básico aprovado pela CONTRATANTE. A composição dos cardápios/receituário poderá ser alterada, por solicitação do CONTRATANTE.

**14.6.2** – Os cardápios padrão encontram-se no ANEXO I.

**14.6.3** – Per captas ANEXO VIII.

**14.6.4** – Os gêneros alimentícios deverão seguir as especificações presentes no ANEXO XI.

**14.7** – Nos cardápio deverá conter como fonte proteica carnes bovinas, frango, peixe ou ovos. Os alimentos embutidos (linguiça, salsicha, presunto e mortadela) bem como carnes suínas devem ser excluídas das preparações.

**14.8** – O cardápio deve ser elaborado conforme as recomendações da legislação 11.947/2009 e Resolução 6/2020.

**14.9** – O cardápio base poderá ser revisado e alterado, dependendo de aviso prévio e aprovado pelo CONTRATANTE, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, sem modificar o seu valor calórico nutritivo. Caberá aos nutricionistas da SME a aprovação de alteração, ficando a CONTRATADA passível de penalidade quando constatado abusos ou trocas sem comunicação.

**14.10** – Os cardápios poderão ser alterados de acordo com a necessidade e aceitabilidade das unidades atendidas, podendo ou não ser acrescido de algum item complementar, sempre que solicitado pelas nutricionistas da SME.

**14.11** – Se houver necessidade de cardápio para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, a CONTRATADA será avisada pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas e a dieta deverá seguir o modelo dos cardápios padrão.

**14.12** – As dietas deverão ser elaboradas por nutricionista da CONTRATADA exclusiva para este fim;





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**14.13** – A listagem das dietas existentes encontram-se no ANEXO XIV, podendo sofrer alterações de acordo com a solicitação da inclusão de novas dietas encaminhadas pelas instituições.

**14.14** – As preparações das dietas especiais deverão seguir a similaridade do cardápio padrão. Exemplo: dieta para intolerância a lactose. Cardápio padrão: leite; Cardápio da dieta: leite sem lactose.

Restrição alimentar	Cardápio Padrão	Cardápio Dieta
Intolerância a Lactose	Leite	Leite sem lactose
Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV)	Leite	Leite de vegetais
Doença celíaca	Pão francês	Pão sem glúten
Diabetes Melitus	Pão ou arroz branco	Pão integral ou arroz integral
Alergia ao ovo	Omelete	Carne moída

**Obs:** No caso de dietas sem açúcar, os adoçantes permitidos serão os naturais, como stevia e xilitol.

**14.15** – As quantidades por aluno de novas preparações ou que apresentem necessidade de adaptação, conforme necessidade das Unidades serão determinadas em reuniões técnicas com a CONTRATADA ou através de comunicação escrita do CONTRATANTE. As quantidades por aluno seguem ao estabelecido nos receituários, não podendo haver alterações sem autorização por escrito das nutricionistas do CONTRATANTE, passível de penalidade.

**14.16** – Os cardápios (padrão) com os cálculos nutricionais serão assinados pelas nutricionistas da SME e também pelo nutricionista responsável pela CONTRATADA, para posterior envio às unidades pela CONTRATANTE, com a finalidade de ficarem expostos para conferência, e visualização dos alunos e da comunidade escolar. É de responsabilidade da CONTRATADA a impressão e distribuição desses cardápios nas cozinhas das unidades escolares no período da última semana anterior ao mês subsequente.

**14.17** – Os cardápios de dietas com os cálculos nutricionais serão elaborados/adaptados e assinados pelas nutricionistas da CONTRATADA. Sendo responsabilidade da nutricionista específica de dietas e pela sua chefia, para posterior envio às unidades pela CONTRATADA para exposição em local visível nas cozinhas.

**14.18** – Fica assegurado ao CONTRATANTE alterar com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, o cardápio previsto sem alteração dos custos contratuais.

**14.19** – O CONTRATANTE poderá realizar inspeções e visitas técnicas sempre que julgar necessário e a tempo para a verificação do controle da qualidade dos gêneros



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

alimentícios e das refeições fornecidas, em todas as etapas do processo, ou seja, no armazenamento, preparo, cocção, distribuição, higienização e transporte, bem como nas instalações, equipamentos, utensílios, matéria-prima e mão de obra especializada, utilizando-se, quando necessário, de análises pertinentes às ocorrências relatadas, inclusive os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da CONTRATADA.

**14.20** – O CONTRATANTE poderá realizar análise permanente em todo o processo, do armazenamento dos gêneros alimentícios até o fornecimento das refeições. Essas inspeções e visitas técnicas poderão contar com a assessoria de empresa ou outros órgãos do Município e órgãos fiscalizadores (Conselho de Alimentação Escolar), com o objetivo de auxiliar no acompanhamento da qualidade dos serviços prestados.

**14.21** – A CONTRATANTE deverá proceder periodicamente à desratização de todas as dependências das Instituições, exceto das cozinhas e estoques de alimentos, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

**14.22** – A CONTRATANTE deverá proceder periodicamente à desinsetização de todas as dependências das Instituições de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

**14.23** – Nas dietas destinadas a celíacos e a indivíduos com alergias que apresentem risco de choque anafilático, os alimentos deverão ser transportados diretamente da Central de Distribuição, garantindo-se o cumprimento de todos os controles necessários para assegurar a segurança alimentar e evitar qualquer possibilidade de contaminação cruzada.

**14.24** – Estabelece-se o prazo de uma semana para a retirada integral dos equipamentos, sempre que ocorrer a substituição de empresas em decorrência de nova licitação. Esse prazo deverá ser rigorosamente cumprido, de modo a garantir a desocupação adequada do espaço e possibilitar a imediata instalação e operacionalização da empresa vencedora, sem prejuízos à continuidade dos serviços.

## **15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**15.1 – Forma de gestão de contrato:** As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de e-mail ou de outra forma a ser determinada pela Administração Municipal.

**15.1.2** – O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

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



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**15.1.4** – A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por um servidor responsável da Secretaria Municipal de Educação, que registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços.

**15.1.4.1 – Equipe de Fiscalização:**

<b>Função</b>	<b>Nome Completo</b>	<b>Nº Matrícula</b>	<b>Portaria</b>
Gestor de Contrato:	Guilherme Silva Luiz Carlos	352626	67/2025
Fiscal técnico:	Valdirene Hitner Padilha	351986	67/2025
Fiscal técnico:	Jacqueline Mylena de Camargo	362782	67/2025
Fiscal de contrato:	Mávila de Fátima Barbosa Arruda Falcão	352156	67/2025

**16. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**16.1 Critérios de medição e fiscalização:** A medição para a conclusão do serviço será realizada com base na execução efetiva dos serviços prestados, devidamente comprovada por meio da apresentação da fatura e do relatório de serviços executados, assinados pela direção de cada instituição ou, na ausência do diretor, pelo vice-diretor ou por representante formalmente indicado pela direção.

**16.2 Critérios de liquidação** – A liquidação será realizada em até 10 dias úteis, desde que todas as obrigações constantes do empenho tenham sido cumpridas.

**16.3 Critérios para pagamento** – O pagamento será efetuado no prazo de até **10 dias** úteis contados da apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida pelo mesmo estabelecimento (matriz ou filial) cujo CNPJ comprovou sua habilitação, a qual não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

– PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE – RUA JACARANDÁ N.º 300

– NAÇÕES – CEP 83.823-901 – FAZENDA RIO GRANDE/PR

– CNPJ/MF N.º 95.422.986/0001-02

– INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA

EMPENHO N.º \_\_\_\_\_.

**16.3.1** – A contratada deverá fazer constar na nota fiscal/fatura, o número da respectiva Autorização de Fornecimento.

**16.3.2** – A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA das seguintes certidões:

- CND (Certidão Negativa de Débitos da União);
- Certidão Negativa de Débitos Estadual;
- Certidão Negativa de Débitos Municipal;
- Certidão de Débitos Trabalhista;
- CRF (Consulta Regularidade do Empregador).

**16.3.3** – O Município reserva-se no direito de reter qualquer pagamento devido a CONTRATADA, independentemente de sua origem, quando a mesma não comprovar



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

estar em dia com as obrigações previdenciárias. As retenções de que trata este item não estão sujeitas a qualquer correção durante o período em que permanecerem pendentes de comprovação.

**16.3.4** – Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande.

**16.3.5** – Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão devidamente calculados.

## **17. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR**

**17.1** – A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021. O certame adotará a formalização via Contrato.

**17.2** – O critério de julgamento adotado será o de menor preço global do lote único do processo licitatório, nos termos do art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. A adoção do lote único justifica-se pelo fato de que todos os itens são diretamente relacionados e possuem caráter de alimentação escolar, o que garante maior coerência na contratação. Além disso, a unificação possibilita otimização da gestão e da fiscalização contratual, que poderá ser realizada de forma centralizada em uma única empresa, assegurando maior controle, eficiência e economicidade na execução do objeto

## **18. SANÇÕES**

**18.1** – O descumprimento das disposições contidas neste Termo de Referência e/ou contratuais sujeita a CONTRATADA às seguintes sanções administrativas:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participação em licitação;

IV – impedimento de contratar com o MUNICÍPIO de Fazenda Rio Grande;

V – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até sua reabilitação perante autoridade que aplicou a penalidade); e

VI – descredenciamento do sistema de registro cadastral.

**18.2** – Todas as sanções previstas nesse documento poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa. (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**18.3** – Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

**18.4** – Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à Administração, esse será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

**18.5** – As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório e ampla defesa à CONTRATADA.

**18.6** – Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação. (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

**18.7** - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas aplicáveis, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Fazenda Rio Grande, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos.

**18.8** - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações cabíveis, bem como pelas infrações administrativas previstas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, nesses casos a duração observará o prazo previsto no (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

**18.9** – A fixação de multas compensatórias ou moratórias não obsta o ajuizamento de demanda buscando indenização suplementar, caso o valor do dano seja superior ao valor da multa aplicada. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados. (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**18.10** – Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**18.11** – Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**18.12** – Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II – as peculiaridades do caso concreto;
- III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV – os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
- V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**18.13 Severidade:** As sanções de advertência e multa serão aplicadas conforme a graduação a seguir:

- Grau de Severidade Leve (L1) = advertência;
- Grau de Severidade Moderado (M1, M2 e M3) = aplicação de Multas:  
M1 = multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor total do faturamento por dia de inadimplência e/ou fato gerador ensejador da multa, conforme a natureza da obrigação;





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

M2 = multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total do faturamento por dia de inadimplência e/ou fato gerador ensejador da multa, conforme a natureza da obrigação; e

M3 = multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor total do faturamento por dia de inadimplência e/ou fato gerador ensejador da multa, conforme a natureza da obrigação.

– Grau de Severidade Grave (G1 e G2) = aplicação de sanção:

G1 = multa de 0,7% (zero vírgula sete por cento) do valor total do faturamento por dia de inadimplência e/ou fato gerador ensejador da multa, conforme a natureza da obrigação; e

G2 = Extinção contratual cumulada com multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

**18.14** – O grau de severidade inicial da pena será determinado considerando a conduta e a primariedade ou a reincidência da CONTRATADA, conforme tabela a seguir.

ITEM	CONDUTAS	Ocorrência e reincidência					
		Grau e severidade					
		Leve	Moderado			Grave	
		L1	M1	M2	M3	G1	G2
1 irregular	O cumprimento de cláusulas contratuais, do Termo de Referência, especificações ou prazos	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
2	O não cumprimento de cláusulas contratuais, do Termo de Referência, especificações ou prazos		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
3	A paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
4	Atraso injustificado do início da execução do contrato de prestação de serviços ou de fornecimento de bens		1ª vez				
5	Não manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
6	Apresentar documento falso ou fazer declaração falsa						1ª vez
7	Agir em desconformidade legal na relação contratual						1ª vez
8	Abandonar a execução do Contrato						1ª vez
9	Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o contrato						1ª vez
10	Criar embaraços ou deixar de prestar	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	informações que possam contribuir com o processo de fiscalização contratual						
11	Deixar de entregar a documentação exigida no Termo de Referência e/ou contrato	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
12	Deixar de manter a documentação de habilitação atualizada ou recusar-se a apresentar documentos complementares relacionados à sua habilitação, (documentação fiscal, documentação trabalhista e/ou documentação previdenciária), quando solicitado, ou ainda, perder as condições de habilitação exigidas	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
13	Deixar de servir toda a produção disponível no buffet; A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Escolares Municipais, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
14	Deixar de ter a disposição nas Unidades de Ensino ou no Centro de Distribuição local kit emergencial de alimentos para substituição de refeições em casos fortuitos que impeçam a produção e distribuição dos alimentos definidos em cardápio	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
15	Deixar de coletar amostras das preparações, diariamente, ou coletar quantidade inferior a 200 gramas de cada preparação, bem como não disponibilizar a amostra para os técnicos da SME em caso de suspeita de surto alimentar	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
16	Deixar de dispor nutricionistas no quantitativo definido no contrato	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
17	Deixar o nutricionista supervisor de realizar visita técnica, no mínimo 1 (uma) vez por semana, em todas as Unidades de Educação que estiver sob sua responsabilidade	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
18	Não dispor de número suficiente de funcionários volantes, prejudicando os horários de servimento da alimentação	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
19	Deixar o funcionário ausentar-se da cozinha/lactário durante o horário de trabalho, bem como ausentar-se antes do término do horário ou fazê-lo sem	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	comunicar a Direção da Unidade de Educação ou servidor por ela designado						
20	Deixar os funcionários de cumprir as responsabilidades e atribuições de rotina da cozinha, antes de encerrar o seu horário de serviço	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
21	Deixar de garantir barreiras de modo a impedir que pessoas estranhas ao serviço executem as funções dos funcionários	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
22	Deixar de promover as qualificações e formações periódicas dos funcionários conforme as Boas Práticas de Alimentação	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
23	Realizar o descarte inadequado das sobras limpas e/ou sujas dos alimentos manipulados nas instituições	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
24	Desrespeitar as normas da unidade de atendimento no que tange à entrega dos gêneros alimentícios sob sua responsabilidade	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
25	Deixar de executar plano de manutenção preventiva nos equipamentos utilizados	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
26	Deixar de manter o Manual de Boas Práticas, as Instruções de Trabalho e o Receituário Padrão nas Unidades de Ensino, assim como as planilhas de controle devidamente preenchidas	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
27	Deixar de realizar o teste de aceitabilidade de novas receitas conforme solicitação da CONTRATANTE	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
28	Deixar de entregar ao CONTRATANTE o cálculo da informação nutricional no prazo determinado	1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez	6ª vez
29	Descumprimento de cardápios regulares e de dietas especiais aprovadas sem o conhecimento e autorização das nutricionistas do CONTRATANTE		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
30	Deixar de servir um ou mais componentes da refeição do cardápio		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
31	Fornecer quantidade de alimentos per capita diferente daquela estabelecida pelo CONTRATANTE		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

32	Deixar de fornecer as refeições adaptadas conforme as necessidades alimentares especiais dos alunos		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
33	Deixar de realizar a substituição imediata dos alimentos de modo a prejudicar o servimento aos alunos		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
34	Atraso no horário de entrega das refeições na unidade de atendimento, bem como no servimento		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
35	Utilizar, nas preparações, gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene, em desconformidade com as especificações técnicas dos gêneros alimentícios (Anexo XI), ou ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
36	Servir alimentos com características sensoriais alteradas (aparência, cor, odor, consistência, sabor e temperatura) devido à utilização inadequada de ingredientes qualitativa e/ou quantitativamente, ou em situações que impliquem erro de técnica dietética		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
37	Expor alimentos sem a devida proteção até o momento de consumo		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
38	Deixar de garantir a manutenção da temperatura ideal do alimento para o consumo		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
39	Deixar de cumprir as determinações sobre Agricultura Familiar, não receber, impedir ou prejudicar o recebimento dos gêneros da Agricultura Familiar, bem como se recusar a utilizá-los		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
40	Dispor de número insuficiente de funcionários, prejudicando a prestação dos serviços		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
41	Deixar o funcionário de apresentar-se com uniformes devidamente higienizados e livres de manchas, além de deixar de apresentar o devido asseio		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

42	Deixar os funcionários de utilizar os EPI adequados e em conformidade com legislação vigente, expondo as preparações a riscos desnecessários e fora dos padrões de segurança do trabalho		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
43	Deixar de promover a higienização adequada nos utensílios utilizados nas preparações, acondicionamento e servimento das refeições		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
44	Deixar de fornecer ou de repor os utensílios, equipamentos, materiais ou mobiliário nas condições e quantidades solicitadas pela CONTRATANTE dentro do prazo estabelecido		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
45	Deixar de entregar documentação ou informações operacionais pertinentes solicitados pelo CONTRATANTE no prazo por este determinado		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
46	Deixar de tomar providências cabíveis para evitar a reincidência das ocorrências registradas nos Relatórios de Ocorrência		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
47	Deixar de tomar providências cabíveis para sanar não-conformidades conforme estabelecido em relatórios técnicos elaborados pela CONTRATANTE		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
48	Deixar de elaborar, em prazo determinado, o Manual de Boas Práticas e o Receituário Padrão		1ª vez	2ª vez	3ª vez	4ª vez	5ª vez
49	Deixar de prestar, parcialmente ou totalmente, por qualquer motivo, o serviço objeto do contrato, exceto, se ocorrer caso fortuito ou força maior ou se comprovado ter o CONTRATANTE concorrido com culpa ou dolo para o evento					1ª vez	2ª vez
50	As que causarem danos à saúde dos comensais, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela CONTRATADA					1ª vez	2ª vez
51	Ofertar alimentos proibidos aos estudantes conforme legislação vigente e contrato						1ª vez

**18.15 – O rol das infrações descritas na tabela acima não é exaustivo, não excluindo a aplicação de outras sanções previstas em lei.**





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**18.16** – O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato.

**18.17** – Em caso de atraso ou não cumprimento de obrigação, a severidade inicial da sanção será elevada a cada 05 (cinco) dias úteis, caso a obrigação não seja devidamente adimplida, implicando a cumulação das gradações da(s) sanção(ões) aplicada(s) (L1 + M1 + M2 + M3 + G1 + G2), excetuadas as penas de multas específicas.

**18.18** – No caso de atraso por mais de 30 (trinta) dias, ou de o somatório das multas aplicadas em razão de atraso ou inadimplemento ultrapassar o percentual de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, fica facultado à Administração extinguir unilateralmente o contrato.

**18.19 – Moratória**

**18.19.1** – Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, para todo o período de atraso, no caso de atraso injustificado na entrega dos produtos/serviços, limitada a incidência de 30 (trinta) dias. O atraso superior a 30 (trinta) dias autorizará a Administração a promover o cancelamento do Contrato.

**18.19.2** – O valor máximo da multa será equivalente a 30 (trinta) dias corridos de atraso. A partir deste momento, além da multa, aplica-se o impedimento de licitar e contratar, podendo, a critério da Administração, configurar inexecução total da obrigação assumida, culminando na extinção do contrato.

**18.19.3** – Moratória de 2% (dois por cento) por dia, sobre o valor total do Contrato, em caso de atraso injustificado no início da execução da Previsão Contratual, superior a 5 (cinco) dias úteis, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. A multa está limitada a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato.

**18.19.4** – Após o décimo dia útil e a critério da Administração, nos casos de atrasos injustificados no início da execução da Previsão Contratual, poderá ocorrer a não aceitação, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial do contrato

**18.19.5** – Compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

**18.19.6** – Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

**18.19.7** – Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de extinção contratual por culpa do Contratado.

**18.19.8** – Detectado pelo CONTRATANTE, a qualquer tempo durante o fornecimento das refeições adquiridas pelo presente contrato, vícios de qualidade ou quantidade, nos gêneros/preparação ou na prestação dos serviços, será aplicado desconto proporcional referente ao valor do gênero/preparação ou serviço, sem prejuízo de outras penalidades previstas.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **19. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1** – A Secretaria Municipal de Educação fica reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços, se estiverem em desacordo com o Instrumento Contratual, conforme comunicação dos responsáveis pela fiscalização desta secretaria.

**19.2** – A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Município ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes na execução dos serviços contratados.

**19.3** – Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, falhar ou fraudar na execução dos serviços ou exigências, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multas previstas em edital e das demais cominações legais.

## **20. DA ESTIMATIVA DO VALOR**

**20.1** – O valor estimado da presente licitação é de **R\$ 37.022.999,94** (trinta e sete milhões, vinte e dois mil, novecentos e noventa e nove reais e noventa e quatro centavos).

## **21. ANEXOS**

ANEXO I – CARDÁPIOS

ANEXO II – ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS

ANEXO III – DECLARAÇÃO

ANEXO IV – REGISTRO DE REFEIÇÕES

ANEXO V – ATESTADO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

ANEXO VI – CARTA PROPOSTA

ANEXO VII – NÚMERO DE REFEIÇÕES

ANEXO VIII – PER CAPTAS

ANEXO IX – FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS

ANEXO X – RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

ANEXO XI – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ANEXO XII – CONTRATOS AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO XIII – RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS

ANEXO XIV – QUANTITATIVO DE DIETAS

ANEXO XV – QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## 22. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1 – Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
423	16	001	12	306	0043	2.069
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
2 – Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
423	16	001	12	306	0043	2.069
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
3 – Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
424	16	001	12	306	0043	2.069
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
4 – Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
424	16	001	12	306	0043	2.069
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
5– Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
425	16	001	12	306	0043	2.069
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.39.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
6– Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
466	16	002	12	365	0043	2.196
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
7– Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
466	16	002	12	365	0043	2.196
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
8– Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
467	16	002	12	365	0043	2.196
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
9– Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
467	16	002	12	365	0043	2.196



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
10- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
468	16	002	12	365	0043	2.196
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.39.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
11- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
506	16	004	12	306	0043	2.198
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
12- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
506	16	004	12	306	0043	2.198
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.30.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
13- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
507	16	004	12	306	0043	2.198
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				
11- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
507	16	004	12	306	0043	2.198
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.32.00.00.00.00		01192.01042.09.01.06.00.1.552.0000				
11- Cód:	Órgão:	Unid:	Função:	Subfunção:	Programa:	Ação:
508	16	004	12	306	0043	2.198
Elemento:		Fonte:			Valor Estimado R\$:	
3.3.90.39.00.00.00.00		00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000				

**22.1** - A previsão para a execução da presente licitação é para os anos de 2026 e 2027 para os quais ainda não foram definidos os valores do PCA ,portanto não há como bloquear os valores.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Fazenda Rio Grande 27 de maio de 2026.

Documento elaborado pela equipe técnica:

Leonardo de Britto Matrícula: 364823
Mávila de Fátima Barbosa Arruda Falcão Matrícula: 352156
Marcio José Heupa Matrícula: 364088
Valdirene Hitner Padilha Matrícula: 351986
Jacqueline Mylena de Camargo Matrícula: 362782
Rodrigo Leandro Martins Matrícula: 363610
Juliana Alves Ferreira Matrícula: 272801 - 349823
Celia Regina Ferreira da Silva Ianiski Matrícula: 76401/200701
Marinalda Pauliv Pereira Matrícula: 275001/348193

Conferido e ratificado por:

Guilherme Silva Luiz Carlos Matrícula: 352626 Diretor-Geral Decreto 7731/2025
---

Considerando a elaboração do presente termo de referência pela equipe técnica –  
Autorizo o prosseguimento.

Ednelson Queiroz Sobral Secretário Municipal de Educação Decreto 6277/2022
--






Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO I – CARDÁPIOS

### Cardápio Desjejum – Parcial

 <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE</b> <b>CARDÁPIO DESJEJUM E CAFÉ DA TARDE / ESCOLA PARCIAL</b>					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
Biscoito salgado leite com cacau BANANA	pão com manteiga Chá mate	Pão de leite com queijo Chá mate	Pão AF com manteiga Chá de mate Maçã AF	Bolo de fubá Leite	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
Mingau de aveia Banana	Pão Frances com manteiga Chá mate	Pao fatiado AF com requeijão Leite mamão picado	pão AF com manteiga Chá de mate	pão de leite com manteiga Chá mate	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
Cereal logurte morango Melão picado	Pão de leite com manteiga Chá mate	Pão AF com queijo Leite	Pão AF de leite com manteiga Chá mate Banana AF	Pão francês com requeijão Leite com cacau	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
Biscoito Doce Chá mate mamão picado	Pão francês com manteiga Chá mate	Pão com manteiga Chá mate	Bolo de cenoura leite	Pão com manteiga Chá mate Melão picado	
Cardápio sujeito à alteração / Agricultura Familiar - AF					



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Ensino Fundamental – Parcial**


PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE PERÍODO PARCIAL					
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>MANHÃ E TARDE</b>	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO MOLHO DE CARNE COM ABOBRINHA E CENOURA SALADA DE AÇELGA COM MANGA LARANJA	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA CARNE AO MOLHO (ISCAS) COM BATATAS MAMÃO PICADO	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO PRETO CARNE MOÍDA REFOGADA COM ABOBORA SALADA MIX DE FOLHAS	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA FRANGO XADREZ MELÃO PICADO	ARROZ DOCE CARAMELIZADO BANANA ORGÂNICA AF
<b>PERÍODO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>MANHÃ E TARDE</b>	QUIJERA MOLHO DE CARNE MOÍDA LEGUMES (CENOURA E VAGEM) SALADA DE BETERRABA COZIDA MAÇÃ	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO PRETO ISCAS DE FRANGO COM CHEIRO VERDE E MILHO SALADA DE TOMATE MAMÃO PICADO	SUCO DE UVA INTEGRAL AF PÃO AF COM QUEIJO BANANA AF	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA E ABOBRINHA SALADA DE FRUTAS	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO PRETO CARNE AO MOLHO (ISCAS) COM BATATA SALSA E CENOURA FAROFÁ DE COQUE MANTEIGA AF, MILHO E TOMATE
<b>PERÍODO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>MANHÃ E TARDE</b>	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E COQUE MANTEIGA PICADINHA TORRADA PONKAN	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA CARNE MOÍDA REFOGADA COM CENOURA SALADA DE REPOLHO ROXO E CENOURA RALADO	PÃO FRANCÊS 50G COM CARNE MOÍDA POUQUO MOLHO CHÁ MATE BANANA ORGÂNICA AF	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA COXA DE SOBRECOXA DESOSSADA ASSADA SALADA DE BETERRABA	ARROZ PARBOLIZADO VIRADO DE FEIJÃO OMELETE COM QUEIJO E ESPINAFRE SALADA DE CENOURA RALADINHA MANGA PICADA
<b>PERÍODO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>MANHÃ E TARDE</b>	POLENTA CREMOSA COM QUEIJO MOLHO DE FRANGO (CENOURA, ABOBRINHA E TOMATE) CAQUI	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA FRANGO AO MOLHO COM CENOURA SALADA DE AGRÃO MELÃO PICADO	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO PRETO STROGONOFF DE CARNE (ISCAS PATINHO) BATATA PALITO DE FORNO BANANA ORGÂNICA AF	ARROZ PARBOLIZADO FEIJÃO CARIOCA PEIXE AO MOLHO COM TOMATE PIMENTÃO VERDE E VERMELHO PURE DE BATATAS	TORTA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (BATATA, BRÓCOLIS, CENOURA E CHUCHU) PERA





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa


**Cardápio Ensino Fundamental – Integral(parte 1)**

<div>  <div> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>  <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE</b>  <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>  <b>Programa Nacional De Alimentação Escolar - Pnae</b>  <b>Cardápio Do Ensino Fundamental</b>  <b>Lanche Período Integral (Parte1)</b> </div> </div>				
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira
Desjejum	Pão De Leite Com Queijo Chá Mate	Pão De Leite Com Manteiga Leite Com Cacau	Bolo De Mármore Leite	Pão De Leite Com Doce Chá Mate
Fruta	Mamão Picado	Caqui	Banana	Manga Picada
Almoço	Arroz Parbolizado/Feijão Preto	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado
	Fricas De Frango	Feijão Carioca	Feijão Preto	Feijão Carioca
	Batata Palha	Omelete Com Cenoura E Queijo	Carne Moída Refogada Com Abobrinha, Tomate	Frango Xadrez
	Salada De Beterraba Cozida	Macarrão Ao Sugo Salada De Tomate	Creme De Milho	Farofa Repolho Salada De Repolho Raladinho
Lanche	Sopa De Feijão Com Couve, Carne E Macarrão	Risoto De Frango E Legumes, Abobora Af, Abobrinha E Cenoura Af	Quirera Com Molho De Carne Moída E Couve	Pão Frances Com Carne Moída E Molho (Pouco Molho)
	Torrada	Salada De Repolho	E Couve	Chá Mate
	Ponkan	Maça	Banana	Abacaxi Picado
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira
	09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25
Desjejum	Pão Leite Com Manteiga Chá Mate	Pão De Leite Com Doce Chá Mate	Pão Com Queijo Leite Com Cacau	Pão De Leite Com Manteiga Chá Mate
Fruta	Melão Picado	Maça	Mamão Picado	Banana
Almoço	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado
	Feijão Carioca	Feijão Preto	Feijão Carioca	Feijão Preto
	Carne Moída Refogada	Isas De Frango Com Cenoura E Cheiro Verde	Escondidinho De Frango	Carne Moída Refogada Com Abobrinha
	Seleto De Legumes (Abobrinha, Cenoura, Batata)	Milho Refogado Com Manteiga		Batata Saute
	Salada De Repolho Bicolor	Salada De Tomate	Salada De Cenoura	Salada De Repolho Raladinho
Lanche	Quirera		Sanduíche Natural (Pão Forma, Pate De Frango, Cenoura, Alface, Milho)	Polenta Com Molho De Frango Legumes (Cenoura Af E Abobrinha)
	Molho De Carne Com Abobrinha E Cenoura	Sopa Canja Com Cenoura E Batatas E Com Torradas	Suco De Uva	Salada De Tomate Af
	Melão Picado	Caqui	Mamão Picado	Banana



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Ensino Fundamental – Integral(parte 2)**

 Prefeitura Municipal De Fazenda Rio Grande Secretaria Municipal De Educação Programa Nacional De Alimentação Escolar - Pnae Cardápio Do Ensino Fundamental Lanche Período Integral ( Parte 2)				
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira
Desjejum	Pão De Leite Com Queijo Chá Mate	Cereal De Milho Leite	Bolo De Fubá Leite Com Cacau	Pão Com Manteiga Chá Mate
Fruta	Caqui	Mamão Picado	Banana	Melão Picado
Almoço	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado	Arroz Parbolizado
	Feijão Carioca	Feijão Carioca	Feijão Preto	Feijão Carioca
	Carne Moída Refogada	Carne Moída Refogada Com Cenoura	Isas De Sobrecoxa Desossada	Coxa E Sobrecoxa Desossada E Assada
	Batata Doce Af Sauté Com Espinafre Af	Nhoque Ao Sugo	Legumes Sauté ( Brocolis, Cenoura E Batata)	Farofa De Repolho
Lanche	Salada De Tomate	Salada De Repolho Bicolor	Salada De Rabanete Com Cenoura Ralada	Salada De Tomate Com Pepino
	Lasanha De Carne Moída Arroz Branco	Risoto De Frango E Legumes Abobora Af, Abobrinha E Cenoura Af	Macarrão Com Molho De Frango E Cenoura	Quirera Com Molho De Frango Desfiado Com Milho E Ervilha
	Salada De Alface Laranja	Salada De Repolho Bicolor Maçã	Salada De Alface Mamão Picado	Salada De Beterraba Cozida Morango
Desjejum	Segunda-Feira Pão Com Margarina Chá Mate	Terça-Feira Pão Leite Com Manteiga Suco De Uva	Quarta-Feira Pão Com Doce E Chá Mate	Quinta-Feira Pão Leite Com Queijo Iogurte De Morango
Fruta	Mamão Picado	Banana	Salada De Frutas	Manga Picada
Almoço	Arroz Parbolizado / Virado De Feijão / Ovos Mexidos Com Espinafre / Salada De Pepino	Arroz Parbolizado / Feijão Carioca / Frango Ao Molho Com Cenoura / Creme De Milho / Salada De Alface Com Tomate	Arroz Parbolizado Feijão Carioca / Stroganoff De Carne ( Isas) Batata Palha / Salada De Tomate E Pepino	Arroz Parbolizado Feijão Preto / Peixe Empanado No Fubá Assado Pure De Batatas / Salada De Beterraba Cozida
Lanche	Polenta Com Molho De Carne Moída E Cenoura E Abobrinha / Melão Picado	Escondidinho De Carne Moída / Salada De Tomate E Pepino / Pokan	Panqueca De Carne Moída Ao Molho / Salada De Alface / Banana	Torta De Legumes Com Frango / Maçã



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Cmeis – 4 meses completos**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO CMEIS - 4 MESES COMPLETOS - INTEGRAL						
CONSISTÊNCIA LÍQUIDA						
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidios: ____ g
<b>Lanche</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidios: ____ g
<b>Lanche</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidios: ____ g
<b>Lanche</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidios: ____ g
<b>Lanche</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
____ - Nutricionista CRN						





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Cmeis – 5 meses completos**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO CMEIS - 5 MESES COMPLETOS - INTEGRAL						
CONSISTÊNCIA LÍQUIDA						
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidos: ____ g
<b>Lanche</b>	Papa de maçã + Fórmula Infantil I	Papa de banana + Fórmula Infantil I	Creme de frutas (banana, maçã, mamão com Fórmula Infantil I)	Papa de morango + Fórmula Infantil I	Papa de maçã + Fórmula Infantil I	Calcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidos: ____ g
<b>Lanche</b>	Papa de maçã + Fórmula Infantil I	Papa de mamão + Fórmula Infantil I	Papa de banana + Fórmula Infantil I	Papa de manga + Fórmula Infantil I	Papa de pera + Fórmula Infantil I	Calcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidos: ____ g
<b>Lanche</b>	Papa de mamão + Fórmula Infantil I	Creme de manga + Fórmula Infantil I	Papa de banana + Fórmula Infantil I	Papa de pera + Fórmula Infantil I	Creme de frutas com banana, maçã e mamão + Fórmula Infantil I	Calcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g
<b>Almoço</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Proteínas: ____ g Lípidos: ____ g
<b>Lanche</b>	Papa de maçã + Fórmula Infantil I	Creme de abacaxi + Fórmula Infantil I	Creme de manga + Fórmula Infantil I	Papa de banana + Fórmula Infantil I	Papa de mamão + Fórmula Infantil I	Calcio: ____ mg Ferro: ____ mg
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Leite materno ou Fórmula Infantil I	Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
						- Nutricionista CRN _____



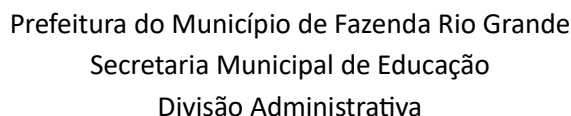
Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Cmeis – 6 meses completos**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO CMEIS - 6 MESES COMPLETOS - INTEGRAL						
CONSISTÊNCIA PASTOSA						
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g Proteínas: ____ g Lipídios: ____ g Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
<b>Almoço</b>	Papa de macarrão, frango, couve flor e abóbora	Purê de batata com carne, cenoura e chuchu	Papa de caldo de feijão com carne, batata, beterraba e cenoura	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, vagem e abóbora	Purê de batata salsa com carne, beterraba e abobrinha	
<b>Lanche</b>	Papa de manga	Papa de banana	Creme de frutas (banana, maçã, mamão com Fórmula Infantil II)	Papa de morango + Fórmula Infantil II	Papa de maçã	
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g Proteínas: ____ g Lipídios: ____ g Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
<b>Almoço</b>	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, cenoura e chuchu	Papa de arroz, caldo de feijão, carne, brócolis e chuchu	Purê de alpin com frango ao molho, couve flor e beterraba	Papa de caldo de feijão com carne, batata, cenoura e abobrinha	Papa de arroz com caldo de feijão, frango, chuchu e abobrinha	
<b>Lanche</b>	Papa de maçã	Papa de mamão + Fórmula Infantil II	Papa de banana	Papa de manga	Papa de pera + Fórmula Infantil II	
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g Proteínas: ____ g Lipídios: ____ g Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
<b>Almoço</b>	Papa de caldo de feijão com carne, batata, cenoura e abobrinha	Purê de alpin com frango, brócolis e beterraba	Papa de arroz, caldo de feijão, carne, couve flor e abóbora	Papa de arroz com caldo de feijão, carne, abóbora e chuchu	Purê de batata salsa, frango, couve flor e cenoura	
<b>Lanche</b>	Papa de mamão	Creme de manga + Fórmula Infantil II	Papa de banana	Papa de pera	Creme de frutas com banana, maçã e mamão c/ Fórmula Infantil II	
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Desjejum</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Valor energético: ____ kcal Carboidratos: ____ g Proteínas: ____ g Lipídios: ____ g Cálcio: ____ mg Ferro: ____ mg Vitamina A: ____ mcg Vitamina C: ____ mg
<b>Almoço</b>	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, abóbora e brócolis	Papa de caldo de feijão com carne, batata salsa, cenoura e abobrinha	Papa de arroz com caldo de feijão, frango, beterraba e chuchu	Purê de batata com carne, abobrinha e cenoura	Papa de caldo de feijão com frango, alpin, vagem e cenoura	
<b>Lanche</b>	Papa de maçã	Creme de abacate + Fórmula Infantil II	Creme de manga + Fórmula Infantil II	Papa de banana	Papa de mamão	
<b>Jantar</b>	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	Leite materno ou Fórmula Infantil II	
- Nutricionista CRN _____						







SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO CMEIS - 1 A 4 ANOS - PARTE 1						
CONSISTÊNCIA GERAL						
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Desjejum	Chia de camomila	Leite	Vitamina de mamão	Suco polpa de uva	Leite com cacau	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Pão com queijo Laranja	Pão com manteiga Maçã	Virado de ovos Banana	Pão com queijo Mamão	Bolo de banana sem açúcar Melancia	
Almoço	Aroz e feijão preto	Aroz e feijão carioca	Aroz e feijão preto	Aroz e feijão carioca	Aroz e feijão preto	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Ovos mexidos	Frango ao molho de abobrinha e cenoura	Carne desfiada ao molho	Cubos de frango a camponesa	Vaca atolada	
Lanche	Vagem com cenoura na manteiga	Barata sauté	Quirera	Couve refogada	Farofa de banana	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Salada de azeitona	Salada de beterraba	Salada de brócolis e chuchu	Salada de tomate	Salada de alface e pepino	
Jantar	Mamão + Leite	Melancia + Suco polpa de abacaxi	Salada de frutas (banana, maçã, manga, laranja) + Vitamina de goiaba	Banana + Leite	Manga + Vitamina de banana com maçã	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Polenta com molho de carne desfiada, abobrinha e cenoura	Sopa de feijão com carne, macarrão, cenoura, chuchu e batata	Sopa canja	Macarrão rigatoni com molho de carne moída com cenoura e espinafre	Sopa de tuba com frango, cenoura e brócolis	
Desjejum	Leite	Suco polpa de manga	Vitamina de mamão	Leite	Chia de ervas cítricas	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Pão com queijo Laranja	Pão com queijo Abacaxi	Torta de frango Banana	Pão com manteiga Pera	Ovos mexidos Maçã	
Almoço	Aroz e feijão carioca	Aroz e feijão preto	Aroz e feijão carioca	Aroz e feijão preto	Aroz e feijão carioca	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Frango ao molho	Molho de carne desfiada, abobrinha e cenoura	Carde desfiada ao molho	Cubos de frango na manteiga	Carne moída ao molho com legumes	
Lanche	Purê misto de batata com cenoura	Creme de milho	Polenta	Repolho refogado	Jardineira de legumes (batata, cenoura, vagem)	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Salada de repolho	Salada de pepino	Salada de alface e cenoura	Salada de tomate	Salada de brócolis	
Jantar	Maçã + Vitamina de banana	Manga + Leite com cacau	Melancia + Suco polpa de uva	Laranja + Chia de ervas doces	Banana + Leite	Valor energético: __ kcal Carboidratos: __ g Proteínas: __ g Lípidos: __ g Cálcio: __ mg Ferro: __ mg Vitamina A: __ mcg Vitamina C: __ mg
	Pão de leite com carne moída, tomate e pouco molho	Sopa de frango, macarrão, brócolis, batata e couve	Sopa de carne com macarrão, batata, brócolis e abobrinha	Quirera com carne moída e espinafre	Sopa de frango, macarrão, brócolis, cenoura e abobrinha	
	Suco de uva integral			Salada de couve flor		



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Cardápio Cmeis – 1 a 4 anos (parte 2)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO CMEIS - 1 A 4 ANOS - PARTE 2					
CONSISTÊNCIA GERAL					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Desjejum	Chá de camomila (com leite)	Leite	Vitamina de banana com morango	Chá de ervas doces	Leite com cacau
	Pão de aveia com manteiga	Pão de leite com queijo	Virado de ovos	Pão de forma com queijo	Biscoito de polvilho
	Melão	Mamão	Maçã	Banana	Morango
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto
	Omelete de forno com espinafre	Frango desfiado com açafrão	Peixe ensopado com batata	Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho com abobrinha	Carne moída ao molho
	Cenoura sauté	Brócolis na manteiga	Farofa de espinafre com cenoura	Quirera	Macarrão espaguete ao sugo
Lanche	Salada de tomate com repolho	Salada de beterraba cozida	Salada de azeitona com abobrinha	Salada de repolho bicolor	Salada de cenoura
	Maçã + Creme de banana, maracujá e leite em pó	Abacaxi + Suco polpa de morango com maçã	Banana + Leite	Morango + Vitamina de banana com maçã	Mamão + Chá de camomila (com leite)
Jantar	Polenta com molho de frango (coxa e sobrecoxa) e couve	Sopa de carne com batata, salsa, cenoura e couve	Sopa de carne com macarrão, chuchu e abóbora	Risoto de frango com cenoura e vagem	Sopa de alho com carne, abóbora, chuchu e couve
	Salada de chuchu			Salada de tomate	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Desjejum	Chá de ervas doces	Vitamina de goiaba	Leite	Vitamina de banana	Suco polpa de morango com maçã
	Pão de leite com queijo	Pão de cenoura com manteiga	Ovos mexidos	Pão de aveia com manteiga	Bolo de maçã sem açúcar
	Melão	Maçã	Banana	Morango	Pêssego
Almoço	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca
	Carne moída ao molho	Molho de carne desfiada, abobrinha e cenoura	Peito de frango grelhado	Carne moída ao molho	Sirigoinha de carne
	Cenoura gratinada	Farofa de ovos	Polenta	Macarrão espaguete ao sugo	Batata palito assada
Lanche	Salada de azeitona	Salada de abobrinha e cenoura	Salada de beterraba	Salada de couve flor	Salada de alface e tomate
	Manga + Leite	Melancia + Chá de ervas doces	Mamão + Chá de camomila (com leite)	Banana + Leite com cacau	Salada de frutas (banana, maçã, mamão) com iogurte + Leite
Jantar	Quirera com molho de carne desfiada e cenoura	Sopa de frango, macarrão, chuchu, cenoura, abóbora e repolho	Sopa de feijão com carne, macarrão e couve	Risoto de carne com legumes (abobrinha, cenoura, vagem)	Lasanha a bolonhesa com queijo
	Salada de tomate				Salada de brócolis
- Nutricionista CRN _____					

Valor energético: \_\_ kcal  
Carboidratos: \_\_ g  
Proteínas: \_\_ g  
Lipídios: \_\_ g  
Cálcio: \_\_ mg  
Ferro: \_\_ mg  
Vitamina A: \_\_ mcg  
Vitamina C: \_\_ mg

Valor energético: \_\_ kcal  
Carboidratos: \_\_ g  
Proteínas: \_\_ g  
Lipídios: \_\_ g  
Cálcio: \_\_ mg  
Ferro: \_\_ mg  
Vitamina A: \_\_ mcg  
Vitamina C: \_\_ mg





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**Cardápio Ensino Fundamental – EJA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL EJA				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO	POLENTA CREMOSA
MOLHO DE CARNE COM ABOBRINHA E CENOURA	FEIJÃO CARIÓCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIÓCA	MOLHO DE FRANGO COM LEGUMES
SALADA DE BETERRABA COZIDA	OMELETE COM CENOURA E QUEIJO	CARNE MOÍDA REFOGADA	FRANGO XADREZ	(CENOURA, ABOBRINHA E TOMATE)
	SALADA DE REPOLHO ROXO E CENOURA	QUIBESE AF	SALADA DE ALFACE AF	CAQUI AF
	POKAN	BANANA AF	MELÃO PICADO	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
12/05/25	13/05/25	14/05/25	15/05/25	16/05/25
QUIJERA	ARROZ PARBOLIZADO			ARROZ PARBOLIZADO
CARNE MOÍDA COM CENOURA E VAGEM	FEIJÃO PRETO	RISOTO DE FRANGO COM ABOBRINHA	SOPA DE FEIJÃO COM COUVE, CARNE E MACARRÃO	FEIJÃO PRETO
LARANJA	MILHO REFOGADO COM MANTEIGA	SUCO DE UVA	POKAN AF	CARNE AO MOLHO (ISCAS) COM BATATA SALSA E CENOURA
		BANANA AF		PAROPA DE REPOLHO COM CENOURA AF
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
19/05/25	20/05/25	21/05/25	22/05/25	23/05/25
SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E COUVE		ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO
MANTEIGA PICADINHA		FEIJÃO DE FEIJÃO	FEIJAO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
TORRADA	RISOTO DE FRANGO COM ABOBRINHA	CARNE MOÍDA REFOGADA COM CENOURA RALADINHA E MILHO	CUBOS DE FRANGO AO MOLHO COM ABOBRINHA	CARNE AO MOLHO (PATINHO ISCAS) COM ALPIM (AF)
MELÃO PICADO	SUCO DE UVA	SALADA CHUCHU E RABANETE RALADO	BATATA DOCE AF SAUTE COM ESPINAFRE AF	LEGUMES SALTEADOS ( BROCOLIS, CENOURA E CHUCHU)
	MANIÃO PICADO	BANANA AF	SALADA DE ALFACE AF	SALADA DE REPOLHO AF
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
26/05/25	27/05/25	28/05/25	29/05/25	30/05/25
POLENTA CREMOSA	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO
MOLHO DE FRANGO	FEIJÃO CARIÓCA	FEIJÃO PRETO	FEIJAO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
(CENOURA, ABOBRINHA E TOMATE)	FRANGO AO MOLHO COM CENOURA	STROGONOFF DE CARNE (ISCAS)	PEIXE AO MOLHO COM TOMATE PIMENTÃO VERDE E VERMELHO	CARNE MOÍDA REPOGADA
CAQUI	CREME DE MILHO	BATATA PALHA	PURE DE BATATAS ( AF)	LEGUMES SAUTE ( BROCOLIS, CENOURA E BATATA)
	SALADA DE REPOLHO ROXO E CENOURA	SALADA DE TOMATE COM PEPINO	MAÇA	BANANA



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **PRÁTICA ALIMENTAR:**

### **Prática alimentar 1:**

Sucos de frutas ou polpas, chás, frutas in natura e inteiras, saladas de frutas, verduras, tubérculos, pinhão, milho verde, pipoca, docinho de coco, docinho de amendoim, paçoca, geladinho de fruta com água, e preparações similares. Os per captas deverão seguir os mesmos do presente edital (anexo VIII).

### **Prática alimentar 2:**

Vitaminas de leite e frutas, geladinhos de leite e frutas, brigadeiro de banana e preparações similares. Os per captas deverão seguir os mesmos do presente edital (anexo VIII)

### **Prática alimentar 3:**

Bolos e tortas doces e salgadas, biscoitos, cookies, sanduíche natural, pizza de queijo ou frango, e preparações similares. Os per captas deverão seguir os mesmos do presente edital (anexo VIII)

\* Aulas práticas alimentares serão planejadas pelo diretor podendo ocorrer em turmas específicas ou para toda escola, a solicitação dos itens para as preparações em aulas práticas serão solicitadas pelas fiscais da Secretaria Municipal de Educação. Estas aulas práticas serão confeccionadas pelos alunos e professoras nas dependências das instituições de ensino de Fazenda Rio Grande. A empresa fornecerá os utensílios, alimentos e assar os mesmos quando necessário, exemplo: bolo.

## **KIT LANCHE:**

**Kit** – Bolo 70 gramas ou pão (francês ou leite ou fatiado) definido pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, 50 gramas com queijo 30 gramas ou pão 50 gramas com patê de frango 50 gramas ou pão francês 50 gramas com carne moída 50 gramas, fruta 150 gramas, suco 200 ml e garrafa de água de aproximadamente 500 ml;

**Kit** – biscoito embalagem individual no mínimo 60 gramas, fruta 150 gramas, suco 200 ml e garrafa de água de aproximadamente 500 ml;

\* Os kits deverão ter, conforme a necessidade, versão para atendimento às necessidades alimentares específicas, tais como: diabetes, intolerância a lactose, doença celíaca, entre outros.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**ANEXO II – ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS**

<b>Instituição</b>	<b>Telefone</b>	<b>Endereço</b>	<b>Responsável pelo recebimento</b>
E.M. 26 DE JANEIRO	3608-7681	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Andreia Guilen de Oliveira
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	3608-7682	RUA PESSEGUEIRO, 197 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-449	Victor Hugo Vellozo
E.M. ANTÔNIO BALDAN	3608-7683	RUA ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Vanessa Oliveira Dias
E.M. ARNALDO BUSATO	3608-7684	AV. BRASIL, 1540 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Juceli dos Santos
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	3608-7685	RUA NOSSA S <sup>a</sup> . DO ROCIO – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-044	Gislaine Boryça Bruna
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	3608-7686	RUA SÃO BRAZ, 94 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-242	Silvia Oliveira Cristina
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	3608-7676	RUA PAULO LEMINSKI – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-320	Bruna R. Moraes
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	3608-7687	AV. PORTUGAL, 244 – NAÇÕES CEP: 83.824-000	Michele Parabocz
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	3608-7671	RUA JAGUARIAÍVA, 11149 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.830-033	Talita Luciana de A. D. Alves
E.M. LUIZ NICHELE	36087668	RUA ERITREIA, 171 – NAÇÕES CEP: 83.823-257	Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	3608-7688	RUA ALFREDO GONCHOROVSKI, 337 – PIONEIROS CEP: 83.833-044	Silvia Luciana Pereira de Oliveira
E.M. NOSSA S <sup>a</sup> . DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Gisele Mendes
E.M. PROF <sup>a</sup> . MARYLE AP. <sup>a</sup> SCHETTERT FERRI	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-418	Thina Mara dos Reis
E.M. PROF <sup>a</sup> .	3608-	RUA SÃO NICOLAU, 2420 –	Claudete Z. C.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

ISABEL CRISTINA	7680	SANTA TEREZINHA CEP: 83.833-138	Correa
E.M. SANTA CECÍLIA	3608- 7673	RUA MARANHÃO, 74 – ESTADOS CEP: 83.830-211	Patrícia da Rocha Bento
E.M. SANTA FÉ	3608- 7691	RUA RIO TIETE, 500 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	3608766 7	RUA CURITIBA. 654 – ESTADOS CEP: 83.830-566	Michele Albergoni
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	3608- 7692	RUA EL SALVADOR, 471 – NAÇÕES CEP: 83.823-148	Flavia Roberta Fernandes
E.M. PROF. <sup>a</sup> VALDINEIA	3608- 7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Josiane Souza Munhoz
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	3608- 7675	AV. JOÃO QUIRINO LEAL, 392 – SÃO SEBASTIÃO CEP: 83.825- 991	Fabiana Ap. Franco Rodrigues
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	3627854 8	EST. PASSO AMARELO, S/N	Nubia Cristina Silva
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	3608- 7693	RUA VIRMOND ESQ. RUA PINHÃO – ESTADOS CEP: 83.833-497	Anita Rosane de Oliveira
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	3271- 2535	RUA JAPIM ESQUINA COM RUA JURUVIARIA – GRALHA AZUL	Geliane Quemelo
CMAEE – CENTRO MUNICIPAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO	3608- 7694	RUA CASTANHEIRA, 596 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-056	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
E. M. ANETE FRANCO DA CRUZ LEAL		Rua Corticeira esq. C/ Rua tomaz Edson de Andrade Vieira – BAIRRO: Eucaliptos	Julie Santos de Souza
CMEI ESTADOS	3608- 7674	AV. PARANÁ, S/N – ESTADOS CEP: 83.833-008	Raissa L. Da Silva
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	3608- 7695	RUA PESSEGUEIRO, 289 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Erika Regina Ferreira Lopes
CMEI GRALHA	3608-	AV. ALBATROZ, 430 – GRALHA	Juliana Alves



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

AZUL	7696	AZUL CEP: 83.824-402	Garcia de Souza
CMEI IGUAÇU	3608-7697	RUA FARID STEPHENS, S/N – PIONEIROS CEP: 83.833-008	Kariane M. De Oliveira
CMEI PROF <sup>a</sup> . DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, 1780 – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista
CMEI PROF <sup>a</sup> . ERONILDES CAMARGO	3608-7698	RUA CANÁRIOS, 173 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-141	Eleni Alves
CMEI PROF <sup>a</sup> . MARCIA CLAUDINO	3627-8563	AV. VENEZUELA, 1525 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-605	Maisa Marques de Arruda
CMEI SANTA TEREZINHA	3627-8567	RUA RIO PIQUIRI, S/N – IGUAÇU CEP: 83.833-173	Fernanda Francielle Baran
CMEI TIA FANI	3627-8579	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Tatiane R. Z. Sanches
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	3608-7670	RUA RIO TIETE, 769 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Cleonice L. Leffer
CMEI ZILDA ARNS	3608-7679	RUA ESTADOS UNIDOS, 956 – NAÇÕES CEP: 83.823-196	Luciane Melnik
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	36278559	RUA PAU BRASIL, 378 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-381	Angela Thalyta Szychvoski
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	36087639	AV. NOSSA SENHORA DE GUADALUPE ESQ RUA SANTA LUÍZA – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-281	Elisângela O. Delgado
CMEI TEREZA AP. DUARTE		Rua Crispim equina c/ a Rua Tipiu – Bairro: Gralha Azul	Endiara Michele Gullich
CMEI EZILDA C. M. MOLETA		Rua Curitiba, nº 1453 – Bairro: Santa Maria	Marcela Fabiana de Souza





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

### ANEXO III – Declaração

Ref.: Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2025

A empresa (**razão social**) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA, para os devidos fins, que:**

**a)** aceita integral e irretratavelmente os termos do edital em epígrafe e **tem plena ciência de todas as condições nele estabelecidas**, comprometendo-se ao seu fiel cumprimento;

**b)** para fins do disposto no **Prejulgado nº 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná** e no **Acórdão nº 2745/10 – TCE/PR**, não possui sócio, cotista ou dirigente, bem como não possui em seu quadro funcional, nem contratará, empregados que apresentem incompatibilidades com autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, chefia ou assessoramento, ou ainda que sejam membros da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação;

**c)** para fins do disposto no **art. 68, inciso V, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, declara que cumpre a regularidade trabalhista, **não empregando menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos**, conforme dispõe também o **art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal**.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

*Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.*

**d)** (NO CASO DE ME/EPP) está enquadrada no regime de tributação de microempresa e/ou empresa de pequeno porte, conforme estabelece o **art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006**, alterada pela **Lei Complementar nº 147/2014**, devidamente comprovado através da apresentação da Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial, conforme o **art. 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC**, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

Local e Data: \_\_\_\_\_



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO IV

### REGISTRO DE REFEIÇÕES

SERVIÇO	DATA	QTD / DIA	VLR UNITÁRIO	VLR TOTAL / DIA

QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS / MÊS	VALOR TOTAL / MÊS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO V

### ATESTADO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada no Município de \_\_\_\_\_, Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_,

**DECLARA, para fins de participação na licitação, que:**

1. Realizou a vistoria/visita técnica nos locais onde serão executados os serviços e/ou fornecidos os bens, tomando conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação;

**OU**

2. Optou por não realizar a vistoria/visita técnica, por ser esta **facultativa**, declarando, entretanto, que possui plena ciência das condições estabelecidas no edital, aceita integralmente todas as informações nele contidas e reconhece as condições necessárias para a execução do objeto da contratação.

Declara, ainda, ter recebido uma via deste documento.

Fazenda Rio Grande, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
Responsável Técnico da Empresa

\_\_\_\_\_  
Responsável Secretaria Municipal de Educação





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO VI

### CARTA PROPOSTA

(Em papel timbrado/identificado da empresa)

#### **PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2025 –**

A Empresa \_\_\_\_\_ com sede na Cidade de \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, à  
\_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, CEP  
\_\_\_\_\_, com

CNPJ/MF sob n.º \_\_\_\_\_, propõe a **PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE**, (objeto):

**VALOR TOTAL \_\_\_\_: R\$\_\_\_\_\_ (em algarismos e por extenso).**

a) Declaramos que concordamos integralmente com as condições estipuladas na presente licitação

e, que se vencedor deste certame, nos submeteremos ao cumprimento de seus termos.

b) Declaramos que nossa empresa não está inidônea, e nem suspensa ou impedida de licitar e

contratar com a Administração (Administração Pública).

c) Se vencedora, na qualidade de **Representante Legal**, assinará o Contrato o(a) Sr(a).  
\_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade RG n.º \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ e  
CPF/MF n.º \_\_\_\_\_.

d) A **validade da proposta** é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data de recebimento das propostas, conforme estipulado no presente edital.

e) Para contato informamos:

Responsável (nome completo): \_\_\_\_\_

Telefone Fixo n.º: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Telefone Celular n.º: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

**Local e Data**

**Assinatura do Representante Legal**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO VII

### NÚMERO DE REFEIÇÕES – Conferir quantidade

Item	Unidades	Tipos de Serviço	Tipo de refeição	Qtd alunos /dia	Total ano (para 200 dias letivos) 2026/2027	Total ano (para 200 dias letivos) 2027/2028 estimativa de 10%
1	CMEIS	PREPARO NO LOCAL	CMEI – DESJEJUM LACTÁRIO	288	57.600	63.360
2			CMEI – DESJEJUM	2422	484.400	532.840
3			CMEI – LANCHE LACTÁRIO	288	57.600	63.360
4			CMEI – LANCHE	2422	484.400	532.840
5			CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	288	57.600	63.360
6			CMEI – ALMOÇO	2422	484.400	532.840
7			CMEI – JANTAR LACTÁRIO	288	57.600	63.360
8			CMEI – JANTAR	2422	484.400	532.840
9	ESCOLAS		ESCOLAS – Período Parcial – LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	300	60.000	66.000
10			ESCOLAS – Período Parcial – LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	16980	3.396.000	3.735.600
11	EJA		ESCOLAS – Período Parcial JANTAR EJA	100	20.000	22.000
12	ESCOLAS		ESCOLAS – período Integral – CAFÉ DA MANHÃ	1900	380.000	418.000
13			ESCOLAS – período Integral – ALMOÇO	1900	380.000	418.000
14			ESCOLAS – período Integral – LANCHE DA TARDE	1900	380.000	418.000
15			PRÁTICA ALIMENTAR 1	0	6.158	6.774
16			PRÁTICA ALIMENTAR 2	0	4.363	4.800
17			PRÁTICA ALIMENTAR 3	0	3.770	4.147
18			KIT LANCHE	0	9.928	10.921





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**OBS:** As quantidades apresentadas, são as de referência no momento da elaboração do presente documento, podendo sofrer alterações com a matrícula ou transferência de alunos da Rede Municipal de Ensino.

\* As quantidades de kit lanche e prática alimentar ocorrerá de acordo com a solicitação das instituições e aprovação dos técnicos da Secretaria municipal de Educação.

\* O número de alunos apresentados para atendimento em período parcial, representa o quantitativo de alunos atualmente atendidos nas unidades. A partir da migração das unidades para o atendimento em período integral, os números serão atualizados conforme instituição migrada, (quantidade de alunos por instituição previamente destinada ao atendimento em período integral ITEM 2.4 – A migração das unidades poderá ocorrer de forma integral ou parcial, de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação).



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO VIII

### PER CAPTAS – QUANTIDADES EM GRAMAS, DE ALIMENTOS IN NATURA, POR REFEIÇÃO POR ALUNO (PER CAPITA)

Produto	Infantil	Infantil I, II, III	Ensino Fundamental Infantil IV e V	Almoço Escola Integral	EJA
Abacate	160	160	200	200	200
Abacaxi	80	120	120	120	130
Abóbora - quibebe	35	50	100	100	100
Abóbora paulista	30	40	65	80	80
Abobrinha	15	20	40	50	50
Abobrinha (molhos)	10	15	15	15	20
Acelga	10	15	25	40	40
Açúcar refinado – cacau em pó	-	-	12	20	20
Aipim	50	60	75	100	100
Alface crespa	10	15	20	30	30
Alho	0,3	0,5	1	1	1
Amido de milho	15	20	15	20	20
Arroz branco (sopa)	15	20	25	50	50
Arroz parboilizado/Integral (único carboidrato)	30	40	50	100	100
Arroz parboilizado/Integral + 1 carboidrato	20	30	40	90	90
Aveia em flocos médios, finos	15	20	30	30	30
Banana (vitamina, cuca, mingau)	50	70	50	50	50
Banana caturra, prata - in natura ou smothie	160	160	180	180	180
Banana salada de fruta	50	60	50	50	50
Batata doce	20	40	50	100	100
Batata inglesa (inteira)	30	45	50	100	100
Batata inglesa, aipim e salsa (carboidrato único CMEI)	70	100	-	-	-
Batata inglesa, aipim e salsa (purê)	50	60	100	150	150
Batata para sopa e com carne	20	35	50	50	50



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Batata salsa	30	45	50	70	80
Beterraba	30	30	40	70	70
Biscoito (doce ou salgado)	-	30	40	50	0
Bolo simples	-	50	70	70	70
Brócolis	20	25	30	30	30
Brócolis - molho	15	15	15	15	20
Canela em pó	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Caqui	110	120	140	140	140
Carne bovina iscas patinho ou coxão mole	35	50	60	90	120
Carne bovina moída patinho ou coxão mole	35	50	60	90	100
Carne bovina para torta	-	25	45	45	60
Cebola	1	2	2	2	2
Cenoura (bolo, sopa)	15	20	30	30	30
Cenoura (salada)	15	25	30	60	60
Cenoura (tortas salgadas, molhos)	10	15	15	15	20
Chá a granel (camomila, erva doce, erva cidreira, mate)	2	2			
Cheiro verde - Salsinha ou Cebolinha	0,5	0,5	2	2	2
Chocolate em pó 100% cacau	-	10	15	15	15
Chuchu	35	50	90	100	100
Chuchu para sopa e com carne	20	30	30	30	30
Colorau, açafrão	0,2	0,3	0,4	0,6	0,6
Couve flor	20	25	30	30	30
Couve folha	15	20	30	30	30
Couve folha - sopas, farofas	10	15	20	20	20
Coxa e sobrecoxa desossada	40	60	60	90	120
Coxa e sobrecoxa desossada para sopa	30	60	60	120	140
Doce de fruta	-	15	30	30	30
Ervilha (salada, tortas)	-	10	15	15	15
Escarola	5	10	20	20	20
Espinafre	5	10	20	20	20
Extrato de tomate	7	10	15	20	20
Farinha de mandioca	5	10	15	15	15



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Farinha de milho	5	10	15	15	15
Farinha de trigo para bolos, cucas, tortas	-	25	40	40	40
Feijão preto/carioca	15	25	30	40	40
Fermento para bolos, tortas	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Filé de peixe tilápia/cação, sem espinho congelado	50	70	80	80	120
Flocos de arroz	-	20	30	30	30
Flocos de milho, sem açúcar	-	25	45	50	50
Folhas diversas - refogados	15	20	20	20	20
Fórmula infantil	30	30	0	0	0
Fórmula infantil para cremes	20	20	0	0	0
Fubá	20	25	40	40	40
Fubá (polenta, carboidrato único CMEI)	30	35	-	-	-
Geladinho leite/ Fruta	-	-	200	200	200
Goiaba	120	120	120	120	120
Iogurte	-	150	200	200	200
Kiwi	100	100	120	120	120
Kiwi salada de frutas	20	30	30	30	30
Laranja	100	140	150	150	150
Laranja salada de fruta	40	50	60	60	60
Leite em pó integral (vitaminas, smoothie, cremes)	-	17	25	25	25
Leite em pó integral geral	-	20	25	30	30
Leite em pó integral, molho branco	7	10	20	20	20
Leite em pó integral, purês, carnes	7	10	25	25	25
Lentilha (salada, tortas)	-	5	10	10	10
Lentilha (sopa)	15	25	25	25	25
Limão para salada	-	3	-	-	-
Maçã	120	120	130	130	130
Maçã (bolo, cuca, mingau, vitamina)	30	40	50	50	50
Maçã salada de fruta	35	50	60	60	60
Macarrão (guarnição CMEI)	20	30	-	-	-



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Macarrão para sopa	15	20	20	30	30
Macarrão parafuso, espaguete, pene, Nhoque	30	50	70	80	80
Mamão formosa	150	150	150	150	150
Mamão para Vitamina	30	50	25	25	25
Mamão salada de fruta	50	60	50	50	50
Manga	180	200	200	200	200
Manga salada de fruta	50	60	60	60	60
Manjeriço, orégano, tomilho, louro	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
Manteiga - receitas	1,5	2	2	2	2
Manteiga, margarina para pão	-	10	20	20	20
Massa para lasanha/pizza/pastel de forno	-	40	60	60	70
Melancia	200	240	280	300	300
Melão	140	140	140	140	140
Melão salada de frutas	40	60	50	50	50
Milho de pipoca	-	20	30	30	30
Milho verde grão (salada, tortas)	7	10	15	20	20
Morango	120	120	120	140	140
Morango (vitaminas)	60	60	100	100	100
Morango salada de frutas	25	30	40	40	40
Nectarina, pêssego	120	120	120	140	140
Óleo de soja	1,5	2	3	3	3
Óleo para salada	-	0,5	0,5	0,5	0,5
Orégano, tomilho, manjeriço, temperos especiarias	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Ovos (omelete, pão, mexido)	30	50	50	90	120
Pão (jantar CMEI)	-	50	0	0	0
Pão de leite	25	35	50	100	100
Pão de queijo	-	50	70	70	70
Pão fatiado integral, trigo	25	35	50	100	100
Pão tipo bisnaguinha	25	35	50	0	0
Peito de frango para pão	-	25	50	50	120
Peito de Frango para torta	-	25	50	50	120
Peito de frango sem osso, sem pele	35	50	60	60	120
Pepino	-	40	60	80	80





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Pera	120	120	140	140	140
Queijo muçarela fatiado	15	20	25	25	25
Quirera	25	30	40	60	60
Quirera (prato único CMEI)	30	40	-	-	-
Repolho - sopa	10	15	20	20	30
Repolho verde/roxo - salada	10	15	30	30	40
Sal ervas- salsinha, orégano, alecrim e manjericão	0,5	0,5	1	1	1
Sal iodado	-	0,3	0,5	0,5	0,5
Sementes gergelim, linhaça	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Suco polpa	30	40	60	60	60
Tangerina, Pokan	-	160	200	200	200
Tomate - molho	10	15	20	20	20
Tomate – salada composta	25	45	30	30	30
Tomate para salada	25	45	60	80	80
Uva	-	120	120	120	120
Uva, salada de frutas	-	30	30	30	30
Vagem- molhos, acompanhamento	10	15	25	30	30
Vagem- salada	20	30	50	50	50
Vinagre	-	1	8	8	8

- O quantitativo de carnes se refere a porções descongeladas.
- O per capita referente a fórmula infantil deve ser utilizado conforme a indicação do fabricante para produção de 200ml de fórmula reconstituída.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Receitas escolas – lanche 2 (parcial)			
Preparações	Ingredientes	Per capita (g/ml)	Porcionamento
Achocolatado	Açúcar refinado	10	200ml
	Cacau natural/alcalinizado em pó	5	
	Leite em pó integral	26	
Arroz doce com coco	Açúcar refinado	20	250ml
	Arroz parboilizado	30	
	Coco ralado seco	5	
	Leite em pó integral	35	
Arroz, carne picada e legumes	Aipim	40	Arroz 100 g + carne picada 70 g + legumes 30 g
	Alho	0,3	
	Arroz integral	42	
	Carne patinho/ coxão mole	60	
	Cebola	2	
	Cenoura	12,6	
	Extrato de tomate	4	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	3	
Batida de polpa de fruta (diversos sabores)	Tomate	8	250ml
	Açúcar refinado	12	
	Leite em pó integral	26	
Batida de polpa de maracujá	Polpa de fruta (diversos sabores)	60	250ml
	Açúcar refinado	12	
	Leite em pó integral	26	
logurte (diversos sabores)	Polpa de maracujá	30	250ml
	logurte (diversos sabores)	250	
	logurte (diversos sabores)	250	
Biscoito cookies	Biscoito cookies	40	40 g
Biscoito cookies de aveia	Biscoito cookies de aveia	40	40 g
Biscoito cookies integral	Biscoito cookies integral	40	40 g
Biscoito de aveia	Biscoito de aveia	40	40 g
Biscoito de banana com cereais	Biscoito de banana com cereais	40	40 g
Biscoito de chocolate	Biscoito de chocolate	40	40 g
Biscoito de coco	Biscoito de coco	40	40 g
Biscoito de leite	Biscoito de leite	40	40 g
Biscoito de milho	Biscoito de milho	40	40 g
Biscoito de nata	Biscoito de nata	40	40 g
Biscoito de polvilho	Biscoito de polvilho	40	40 g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Biscoito maisena	Biscoito maisena	40	40 g
Biscoito maria	Biscoito maria	40	40 g
Biscoito rosquinha de chocolate	Biscoito rosquinha de chocolate	40	40 g
Biscoito rosquinha de coco	Biscoito rosquinha de coco	40 g	40 g
Biscoito salgado integral	Biscoito salgado integral	40	40 g
Bolo de abóbora com coco	Abóbora	20	70 g
	Açúcar refinado	30	
	Coco ralado seco	5	
	Farinha de trigo	19	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de aipim com coco	Açúcar refinado	30	70 g
	Coco ralado seco	5	
	Farinha de trigo	19	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Mandioca cozida	20	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de cenoura	Açúcar refinado	30	70 g
	Cenoura crua	20	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de chocolate	Açúcar refinado	30	70 g
	Chocolate em pó	4	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de coco	Açúcar refinado	30	70 g
	Coco ralado seco	7	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de fubá com coco	Açúcar refinado	30	70 g
	Coco ralado	5	
	Farinha de trigo	19	
	Fermento em pó	2	
	Fubá de milho amarelo	19	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo de mandioca	Açúcar refinado	30	70 g
	Farinha de trigo	19	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Mandioca cozida	20	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo formigueiro	Açúcar refinado	30	70 g
	Chocolate granulado	5	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	3	
	Leite em pó integral	1	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo mármore	Açúcar mascavo	20	70 g
	Açúcar refinado	30	
	Canela em pó	0,2	
	Chocolate em pó	4	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	0,7	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Bolo nega maluca	Açúcar refinado	30	70 g
	Chocolate em pó	4	
	Chocolate granulado (cobertura)	5	
	Farinha de trigo	38	
	Fermento em pó	2	
	Leite em pó integral	3	
	Manteiga sem sal	6	
	Ovo integral desidratado	8	
Café com leite	Açúcar refinado	15	200ml
	Café a vácuo	6	
	Leite em pó integral	26	
Canjica	Açúcar refinado	20	250ml



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Canjica branca	35	
	Coco ralado seco	5	
	Leite em pó integral	35	
Cappuccino	Açúcar refinado	20	200ml
	Cacau natural/alcalinizado em pó	17	
	Café a vácuo	5	
	Canela em pó	0,3	
	Leite em pó integral	26	
Carne moída refogada	Alho	0,3	60 g
	Carne moída de patinho/coxão mole	90	
	Cebola	2	
	Extrato de tomate	4	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	1,5	
	Tomate	8	
Carne picada ao molho com ervilha	Alho	0,3	Carne 40 g + molho 20 g
	Iscas de patinho/coxão mole	60	
	Cebola branca	2	
	Ervilha em conserva	10	
	Extrato de tomate	5	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	1	
Chá de capim cidreira com limão	Açúcar refinado	16	200ml
	Capim cidreira	4	
	Polpa de limão	10	
Chá mate	Açúcar refinado	16	200ml
	Chá mate em folha	4	
Chá mate com limão	Açúcar refinado	16	200ml
	Chá mate em folha	4	
	Polpa de limão	4	
Chá mate com pêssego	Açúcar refinado	16	200ml
	Chá mate em folha	4	
	Polpa de pêssego	4	
Chineque integral de banana	Chineque integral de banana	70	70 g
Chineque integral de coco	Chineque integral de coco	70	70 g
Chineque integral de goiaba	Chineque integral de goiaba	70	70 g
Chineque integral de uva	Chineque integral de uva	70	70 g
Creme baunilha p/ sagu	Açúcar refinado	8	50ml
	Aroma de baunilha	0,2	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Leite em pó integral	12	
Doce de fruta (diversos sabores)	Doce de fruta	20	20 g
Fruta porção	Fruta porção	120	120 g
Fruta unitária	Fruta unitária	1	1 unid
Geléia de frutas (diversos sabores)	Geléia de frutas	30	30 g
Leite	Leite em pó integral	26	200ml
Leite com aroma de baunilha	Açúcar refinado	20	200ml
	Aroma de baunilha	0,2	
	Leite em pó integral	26	
Leite com aroma de coco	Açúcar refinado	20	200ml
	Aroma de coco	0,2	
	Leite em pó integral	26	
Leite pasteurizado tipo c	Leite pasteurizado tipo c	200	200ml
Macarrão parafuso colorido	Alho	0,3	Macarrão 60 + molho 20 + carne 40 g = 120 g
	Cebola branca	5	
	Extrato de tomate	5	
	Macarrão parafuso colorido	70	
	Óleo de soja	1,5	
	Sal refinado	1	
	Tomate	15	
Macarrão parafuso colorido com carne picada e ervilha ( prato único)	Alho	0,5	Macarrão 200 g + frango 60 g e legumes 60 g = 260 g
	Carne de patinho/coxão mole	60	
	Cebola	2	
	Cheiro verde	0,7	
	Ervilha	10	
	Extrato de tomate	1,5	
	Macarrão parafuso c/ ovos	70	
	Óleo de soja	2	
	Sal refinado	1	
Macarrão parafuso com molho de frango e legumes ( prato único)	Tomate molho	4	Macarrão 200 g + frango e legumes 60 g = 260 g
	Abobrinha	20	
	Cebola	2	
	Cenoura	20	
	Extrato de tomate	1,2	
	Macarrão parafuso com ovos	70	
	Óleo de soja	1,5	
	Peito de frango sem osso e sem pele	60	
	Sal refinado	1	
Macarrão parafuso	Tomate molho	1,5	Macarrão 200 g
	Abobrinha	15	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

integral com molho de frango e legumes ( prato único)	Alho	0,3	+ molho de frango e legumes 60 g= 260 g
	Cebola	3	
	Cenoura	15	
	Cheiro verde	1	
	Chuchu	15	
	Extrato de tomate	5	
	Macarrão parafuso integral	65	
	Óleo de soja	1	
	Peito de frango sem pele e sem osso	60	
	Sal refinado	1	
	Tomate	8	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	20	20 g
Misto frio	Pão fatiado integral	50	50 g + 50 g
	Queijo mussarela fatiado	25	
Pão de aveia	Pão de aveia	50	50 g
Pão de batata	Pão de batata	50	50 g
Pão de centeio	Pão de centeio	50	50 g
Pão de mel	Pão de mel	45	45 g
Pão de mel com chocolate	Pão de mel com chocolate	50	50 g
Pão de queijo	Pão de queijo	90	90 g
Pão integral	Pão integral	50	50 g
Pão integral fatiado	Pão integral fatiado	50	50 g
Pão nutritivo	Pão nutritivo	50	50 g
Patê de frango	Frango cozido desfiado	50	70 g
	Maionese	20	
	Sal refinado	0,05	
Pizza verde com frios, tomate e cenoura	Cebola	2	200 g
	Cenoura	15	
	Massa de pizza de espinafre	150	
	Queijo mussarela	30	
	Tomate	8	
Polenta com molho bolonhesa e legumes	Abobrinha	20	Polenta 185 g + molho 65 g 250 g
	Carne moída de patinho/coxão mole	60	
	Cebola	2	
	Cenoura	20	
	Extrato de tomate	1	
	Fubá de milho amarelo	40	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	2	
	Tomate molho	16	
Polenta com molho	Abobrinha	20	Polenta 185 g +



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

de frango e legumes	Cebola	2	molho 65 g 250 g
	Cenoura	20	
	Extrato de tomate	1,2	
	Fubá de milho amarelo	40	
	Óleo de soja	1,5	
	Peito de frango sem osso e sem pele	60	
	Sal refinado	2	
	Tomate molho	1,5	
Purê de batata com carne moída (madalena)	Batata em flocos	40	Purê 160 g + molho de carne 60 g = 220 g
	Batata inglesa in natura	55	
	Carne moída de patinho/coxão mole	60	
	Extrato de tomate	4	
	Leite em pó integral	15	
	Manteiga sem sal	2	
	Sal refinado	2	
Queijo mussarela fatiado	Queijo mussarela	25	25 g
Quirera com molho de frango e legumes	Abobrinha	20	Quirera 185 g + molho 65 g 250 g
	Cebola	2	
	Cenoura	20	
	Extrato de tomate	6	
	Óleo de soja	2	
	Peito de frango sem osso e sem pele	60	
	Quirera média	40	
	Sal refinado	1	
	Tomate molho	8	
Requeijão cremoso	Requeijão cremoso	25	25 g
Risoto integral de carne com abóbora (prato único)	Abóbora	25	250 g
	Alho	0,5	
	Arroz integral	70	
	Cebola	2	
	Carne de patinho/coxão mole	60	
	Extrato de tomate	3	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	1	
	Tomate molho	7	
Risoto integral de frango com milho (prato único)	Alho	0,5	250 g
	Arroz integral	70	
	Cebola	2	
	Extrato de tomate	3	
	Milho verde conserva	9	
	Óleo de soja	1	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Peito de frango sem osso e sem pele	60	
	Sal refinado	1	
	Tomate molho	7	
Sagu de uva	Açúcar refinado	16	200ml
	Sagu a granel	40	
	Suco uva concentrado	31	
Salada de abobrinha com cenoura	Abobrinha	20	60 g
	Cenoura	30	
	Cheiro verde	0,1	
	Óleo de soja	0,5	
	Sal refinado	0,5	
	Vinagre de álcool	0,7	
Salada de beterraba cozida	Beterraba	55	50 g
	Óleo de soja	0,5	
	Sal refinado	0,5	
	Vinagre de álcool	1	
Salada de frutas ou frutas picadas	Abacaxi	35	120 g
	Açúcar refinado	15	
	Banana	45	
	Laranja	30	
	Maçã	25	
	Mamão	35	
Salada de repolho	Cheiro verde	0,1	30 g
	Óleo de soja	0,5	
	Repolho verde	50	
	Sal refinado	0,5	
	Vinagre de álcool	0,7	
Sanduíche natural de frango	Alface	8	Pão 50 g + recheio 60 g
	Cenoura crua	8	
	Cheiro verde	0,5	
	Maionese	15	
	Milho verde	5	
	Pão integral fatiado	50	
	Filé de frango em osso e sem pele desfiado	50	
	Sal refinado	1	
	Tomate extra aa	5	
Sequilho	Sequilho	40	40 g
Sopa canja ( prato único)	Alho	3	300 g
	Arroz parboilizado	30	
	Batata	30	
	Cenoura	15	
	Cebola	3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Cheiro verde	20	
	Óleo de soja	1	
	Peito de frango sem osso e sem pele	60	
	Sal refinado	1	
	Tomate molho	8	
Sopa de legumes macarrão e carne ( prato único)	Alho	0,5	300 g
	Batata	30	
	Carne de patinho/coxão mole	60	
	Cebola	2	
	Cenoura	3	
	Cheiro verde	0,7	
	Macarrão parafuso c/ ovos	30	
	Óleo de soja	2	
	Sal refinado	1	
	Tomate molho	1	
Sopa minestra	Alho	3	300 g
	Bacon manta	3	
	Batata	30	
	Carne patinho/coxão mole	60	
	Cebola	3	
	Feijão preto	25	
	Macarrão ave-maria c/ ovos	15	
	Óleo de soja	1	
	Sal refinado	1	
Suco de fruta	Fruta	100	200ml
	Açúcar refinado	10	
Suco de polpa de fruta (diversos sabores)	Açúcar refinado	16	200ml
	Polpa de fruta (diversos sabores)	60	
Suco de polpa de maracujá	Açúcar refinado	16	200ml
	Polpa de maracujá	30	
Torta de fubá com legumes	Abobrinha	13	70 g
	Brócolis	15	
	Cenoura	13	
	Cheiro verde	0,5	
	Farinha de trigo	20	
	Fermento em pó	1	
	Fubá de milho amarelo	10	
	Leite em pó integral	6	
	Óleo de soja	1	
	Ovo	40	
	Sal refinado	1	
	Tomate extra aa	6	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Torta mescla de banana	Açúcar mascavo	15	70 g
	Banana caturra	60	
	Canela em pó	0,5	
	Farinha de trigo	30	
	Fermento em pó	3	
	Leite em pó integral	15	
	Manteiga sem sal	8	
	Ovo	30	
Vitamina de banana	Açúcar refinado	12	200ml
	Banana	50	
	Leite em pó integral	26	
Vitamina de banana com aveia	Açúcar refinado	12	200ml
	Aveia fina	10	
	Banana	50	
	Leite em pó integral	26	
Vitamina de frutas	Açúcar refinado	10	200ml
	Banana	15	
	Leite em pó integral	26	
	Maçã	15	
	Mamão formosa	15	
Vitamina de maçã	Açúcar refinado	12	200ml
	Leite em pó integral	26	
	Maçã	60	
	Açúcar refinado	12	
	Leite em pó integral	26	
Vitamina de mamão	Açúcar refinado	12	200ml
	Leite em pó integral	26	
	Mamão	60	
	Alho, Cru	0,5	60 g
	Cebola	2	
Frango Assado	Sobrecoxa Sem Osso	80	
	Sal	0,3	
	Cheiro Verde	1	
Frango Xadrez Com Legumes	Alho, Cru	0,5	60 g (Carne 40 g + 20 Molho)
	Amido De Milho	3	
	Brócolis	15	
	Cebola	2	
	Cenoura	15	
	Óleo De Soja	2	
	Peito De Frango Cubos Sem Pele	60	
	Sal	0,3	
	Tomate Molho	10	
Prato Único Lasanha Bolonhesa/Frango	Extrato De Tomate	15	80 g
	Massa Lasanha	60	
	Queijo Mussarela	25	
	Tomate	25	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Molho Bolonhesa/ Frango	60	
Madalena Prato Único	Alho, Cru	0,5	250 g
	Batata	120	
	Carne Moída Patinho	60	
	Cebola	2	
	Extrato De Tomate	15	
	Leite Em Pó Integral	15	
	Manteiga	5	
	Sal	0,3	
	Tomate Molho	15	
Nhoque Ao Sugo	Cebola	2	60 g
	Cheiro Verde	1	
	Extrato De Tomate	10	
	Nhoque Caseiro	50	
	Óleo Se Soja	2	
	Sal	0,3	
	Tomate Molho	20	
Peixe Empanado Assado	Cebola	2	60 g
	Cheiro Verde	0,5	
	Fubá	15	
	Filé De Tilápia	80	
	Óleo Se Soja	1	
	Sal	0,3	
	Ovos	20	
Peixe Assado Ao Molho Branco	Cebola	1	60 g Peixe + 20 Molho
	Farinha De Trigo	10	
	Filé De Tilápia	80	
	Manteiga	5	
	Sal	0,3	
	Leite Em Pó Integral	7,5	
Peixe Ao Molho Sugo	Cebola	2	60 g Peixe + 20 Molho
	Cheiro Verde	1	
	Extrato De Tomate	15	
	Filé De Tilápia	80	
	Óleo Se Soja	2	
	Sal	0,3	
	Cheiro Verde	0,5	
	Tomate Molho	10	
Almondegas Caseiras	Farinha De Trigo	2,5	60 g
	Alho, Cru	1 g	
	Cebola, Crua	2 g,	
	Sal, Dietético	1 g	
	Óleo, Soja	2ml	
	Carne Moída	60 g	
	Tomate Molho	15 g	
	Ovos	15 g	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Cheiro Verde Cenoura Tomate	1 g 5 g 5 G	
Escondidinho De Frango Ou Carne Moída (Prato Único)	Leite Em Pó Integral Batata Inglesa Tomate, Molho Alho, Cru Cebola, Cru Óleo, De Soja Cheiro Verde Frango, Peito, Sem Pele, Cru Salsinha Tomate Extrato Queijo Mussarela Ralado Sal, Dietético	15 g 120 g 20 g 1 g 2 g 5 g 1 g 60 g 1 g 20 g 25 g 1 g	250 g

Para produção e elaboração dos cardápios, EJA, fundamental e escola integral considerar as per captas informadas na Planilha: Quantidade em gramas, de alimentos in natura, por refeição por aluno (per capita) anexo (VIII) seguindo as mesmas receitas informadas na planilha Receitas Escolas – Lanche 2 (parcial) no anexo (VIII).



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

RECEITUÁRIO PADRÃO E PER CAPITAS CMEI – INFANTIL 1, 2 E 3			
PREPARAÇÕES	INGREDIENTES	PER CAPITA CMEI (g/ml)	PORCIONAMENTO
Leite	Leite de vaca, em pó, integral	20	200ml
Leite com cacau	Leite de vaca, em pó, integral	20	200ml
	Cacau, 100%, em pó	5	
Vitamina de banana	Leite de vaca, em pó, integral	17	200ml
	Banana, caturra, crua	70	
Vitamina de maçã	Leite de vaca, em pó, integral	17	200ml
	Banana, caturra, crua	35	
	Maçã, fuji, com casca, crua	40	
Vitamina de mamão e aveia	Leite de vaca, em pó, integral	17	200ml
	Mamão, formosa, cru	50	
	Aveia, flocos finos	7	
Chá de camomila com leite	Leite de vaca, em pó, integral	20	200ml
	Chá de camomila, a granel	2	
Arroz básico	Arroz, tipo 1, cru	40	95g
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
Feijão (preto / carioca)	Feijão, cru	25	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
Pão	Pães variados (fatiado, integral, milho, cenoura, leite, aveia, centeio, abóbora)	35	35g
Manteiga p/ pão	Manteiga, sem sal	10	10g
Queijo	Queijo mussarela	20	20g
Omelete	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50	50g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	1	
Pão de queijo	Pão de queijo	50	50g
Mingau de banana com aveia	Leite de vaca, em pó, integral	20	120g
	Aveia, flocos finos	20	
	Banana, prata, crua	70	
	Canela em pó	0,3	
Bolo de maçã sem açúcar	Farinha de trigo	15	50g
	Aveia, flocos finos	10	
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	10	
	Leite de vaca, em pó, integral	2	
	Óleo, soja	5	
	Fermento, químico, em pó	0,3	
	Maçã, fuji, crua	40	
	Canela em pó	0,3	
Torta salgada de carne moída com ervilhas	Farinha de trigo	25	60g
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	10	
	Leite de vaca, em pó, integral	3	
	Óleo, de soja	5	
	Sal, dietético	0,3	
	Fermento químico em pó	0,3	
	Carne moída, patinho, cru	25	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Ervilhas	10	
Torta salgada de frango com milho e cenoura	Farinha de trigo	25	60g
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	10	
	Leite de vaca, em pó, integral	3	
	Óleo, de soja	5	
	Sal, dietético	0,3	
	Fermento, químico, em pó	0,3	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Peito de frango sem pele e sem osso, cru	25	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Cenoura, crua	15	
	Milho	10	
Smothie de banana com cacau	Leite de vaca, em pó, integral	17	170g
	Banana, caturra, crua	160	
	Cacau, 100%, em pó	5	
Smothie de maracujá	Leite de vaca, em pó, integral	17	170g
	Banana, caturra, crua	160	
	Maracujá, polpa	20	
Iogurte batido com banana e morango	Iogurte natural integral	150	200g
	Banana, caturra, crua	35	
	Morango, cru	60	
Salada de frutas	Banana, caturra, crua	60	150g
	Maçã, fuji, crua	50	
	Mamão, formosa, cru	60	
	Laranja, pera, crua	50	
Creme de frutas	Banana, caturra, crua	60	130g
	Maçã, fuji, crua	50	
	Manga	60	
	Leite de vaca, em pó, integral	17	
Salada de acelga	Acelga	15	15g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de alface crespa	Alface crespa	15	15g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de beterraba	Beterraba	30	30g
	Cheiro verde	0,5	
	Vinagre	1	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de brócolis	Brócolis comum	25	25g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Sal, dietético	0,3	
Salada de cenoura cozida/ralada	Cenoura, crua	25	25g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de repolho	Repolho	15	15g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de tomate	Tomate	45	45g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de tomate com orégano	Tomate	45	45g
	Orégano	0,1	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de alface com lentilha	Alface, crespa, crua	15	20g
	Lentilha	5	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de chuchu com milho	Chuchu	50	50g
	Milho, grão	10	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de tomate com ervilha	Tomate	45	60g
	Ervilha	10	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de acelga com cenoura	Acelga	15	40g
	Cenoura, crua	25	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de alface com pepino	Alface, crespa, crua	15	50g
	Pepino, salada	40	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Sal, dietético	0,3	
Salada de repolho bicolor	Repolho, branco	15	30g
	Repolho, roxo	15	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de tomate com chuchu	Tomate	45	90g
	Chuchu	50	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Salada de vagem com abobrinha	Abobrinha	20	50g
	Vagem	30	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Abobrinha com cenoura refogada	Abobrinha	20	40g
	Cenoura, crua	20	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Brócolis ao molho branco	Brócolis, cru	25	30g
	Leite de vaca, em pó, integral	5	
	Farinha, trigo	1	
	Manteiga, sem sal	1	
	Alho, cru	0,2	
	Cebola, crua	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Cenoura gratinada	Cenoura, crua	25	30g
	Queijo mussarela	5	
	Sal, dietético	0,3	
Chuchu com vagem refogados	Chuchu	35	50g
	Vagem	20	
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
Couve flor na manteiga	Couve flor	25	25g
	Alho, cru	0,2	
	Manteiga, sem sal	2	
	Sal, dietético	0,3	
Couve refogada com milho	Couve, manteiga	20	30g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Milho, grão	10	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
Jardineira de legumes	Batata, inglesa, crua	30	60g
	Cenoura, crua	15	
	Vagem	15	
	Alho, cru	0,2	
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Batata Doce refogada	Batata, doce, crua	45	40g
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Batata Sautee	Batata, inglesa, crua	45	40g
	Cebola, crua	0,5	
	Manteiga, sem sal	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Purê de aipim	Aipim, sem casca, congelado	60	70g
	Leite em pó integral	7	
	Manteiga, sem sal	2	
	Sal, dietético	0,3	
Pure misto de batata com cenoura	Batata, inglesa, crua	40	70g
	Cenoura, crua	20	
	Leite em pó integral	7	
	Manteiga, sem sal	2	
	Sal, dietético	0,3	
Mista de batata inglesa AF, batata salsa AF e abóbora na manteiga	Batata, inglesa, crua	20	70g
	Batata, salsa, crua	20	
	Abóbora, paulista, crua	20	
	Manteiga, sem sal	2	
	Sal, dietético	0,3	
Creme de milho	Milho, grão	15	40g
	Leite em pó integral	10	
	Manteiga, sem sal	2	
	Cebola, crua	0,5	
	Sal, dietético	0,3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Cheiro verde	0,5	
Farofa de Banana	Farinha, de milho, amarela	10	40g
	Farinha, de mandioca, crua	10	
	Banana	20	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
Farofa de espinafre com cenoura	Farinha, de milho, amarela	10	40g
	Farinha, de mandioca, crua	10	
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cenoura, crua	15	
	Espinafre	5	
Macarrão	Macarrão, tipos	30	70g
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
Nhoque ao sugo	Nhoque, caseiro	30	50g
	Alho, cru	0,2	
	Cebola, crua	0,5	
	Tomate, extrato	7	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Polenta	Fubá amarelo	25	90g
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
Quirera	Quirera	30	90g
	Alho, cru	0,2	
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Torta de legumes	Farinha de trigo	25	60g
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	10	
	Leite de vaca, em pó, integral	3	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Fermento, químico, em pó	0,3	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	5	
	Cebola, crua	0,5	
	Brócolis, cru	15	
	Cenoura, crua	15	
	Tomate	20	
	Cheiro verde	0,5	
	Queijo mussarela	5	
Almondegas caseiras ao molho	Carne moída de patinho, cru	50	80g
	Farinha, trigo	5	
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cenoura, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	
Carne moída ao molho	Carne moída de patinho, cru	50	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Carne moída ao molho com legumes	Carne moída de patinho, cru	50	90g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
	Brócolis, comum, cru	15	
	Cenoura, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Carne moída primavera	Carne moída de patinho, cru	50	90g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Abobrinha, crua	15	
	Cenoura, crua	15	
	Ervilha, grão	10	
Barreado	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	15	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Louro, granel	0,1	
Carne desfiada ao molho	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Isclas de carne ao molho	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Isclas de carne grelhada	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	60g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
Frango ao molho	Frango, peito, sem	50	70g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	pele e sem osso, cru		
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	15	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Frango ao molho de abobrinha e cenoura	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	90g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Abobrinha, crua	15	
	Cenoura, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	
Frango ao molho de espinafre e abobrinha	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	80g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Abobrinha, crua	15	
	Espinafre	5	
	Cheiro verde	0,5	
Frango desfiado com açafrão	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Açafrão	0,3	
Frango desfiado com molho branco	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	80g
	Leite de vaca, em pó, integral	10	
	Farinha, trigo	3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Manteiga, sem sal	2	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Queijo mussarela	5	
Frango empanado assado	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	50g
	Farinha de rosca	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
Frango empanado assado a parmegiana	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	60g
	Farinha de rosca	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate, extrato	10	
	Queijo mussarela	5	
	Cheiro verde	0,5	
	Colorau	0,3	
Frango grelhado com açafrão	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	50g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Açafrão	0,3	
	Colorau	0,3	
Frango xadrez com legumes	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	90g
	Amido, milho	3	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Brócolis, comum, cru	15	
	Cenoura, crua	15	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Fricassê de frango	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	70g
	Milho, grão	10	
	Leite de vaca, em pó, integral	15	
	Manteiga, sem sal	2	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
Strogonofe de frango	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	70g
	Leite de vaca, em pó, integral	15	
	Amido, milho	3	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Colorau	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Cubos de frango ao Molho	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele e sem osso, cru	60	70g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Açafrão	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Cubos de frango na manteiga	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele e sem osso, cru	60	50g
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Manteiga, sem sal	2	
	Colorau	0,3	
Cubos de frango a camponesa	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele	60	100g





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	e sem osso, cru		
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate, com semente, cru	15	
	Abobrinha, crua	15	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cenoura, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	
Frango assado	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele e sem osso, cru	60	50g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Peixe ao molho sugo	Filé de tilápia, sem espinho, cru	80	70g
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Peixe assado ao molho branco	Filé de tilápia, sem espinho, cru	80	80g
	Leite de vaca, em pó, integral	10	
	Farinha, trigo	3	
	Manteiga, sem sal	2	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
Peixe com batata ao forno	Filé de tilápia, sem espinho, cru	80	90g
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cheiro verde	0,5	
Peixe empanado assado	Filé de tilápia, sem espinho, cru	80	60g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Fubá amarelo	5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	0,5	
Escondidinho de frango	Batata inglesa, crua	100	200g
	Leite de vaca, em pó, integral	10	
	Manteiga, sem sal	2	
	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Queijo mussarela	5	
Lasanha de frango com molho branco	Massa de lasanha	40	150g
	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Leite de vaca, em pó, integral	15	
	Farinha, trigo	3	
	Manteiga, sem sal	2	
	Queijo mussarela	20	
Macarrão a bolonhesa	Macarrão espaguete	50	200g
	Carne moída de patinho, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Madalena	Batata inglesa, crua	100	200g
	Leite de vaca, em pó, integral	10	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Manteiga, sem sal	2	
	Carne moída de patinho, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Queijo mussarela	5	
Mini pizza de frango e milho	Massa de pizza	40	100g
	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate, molho	15	
	Queijo mussarela	20	
	Milho, grão	10	
	Orégano	0,1	
	Fubá amarelo	35	
	Iscas carne, bovina, patinho, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Cheiro verde	0,5	
	Abobrinha, crua	10	
	Cenoura, crua	15	
Polenta com molho de carne desfiada, abobrinha e cenoura	Óleo, de soja	2	200g
	Sal, dietético	0,3	
	Fubá amarelo	35	
	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Cheiro verde	0,5	
	Espinafre	5	
Polenta com molho de frango e espinafre	Óleo, de soja	2	200g
	Sal, dietético	0,3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

Purê de batata com carne moída	Batata inglesa, crua	100	200g
	Leite de vaca, em pó, integral	10	
	Manteiga, sem sal	2	
	Carne moída de patinho, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Cheiro verde	0,5	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Queijo mussarela	5	
Quirera com molho de carne desfiada	Quirera não especificada	40	200g
	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Cheiro verde	0,5	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
Risoto de frango com cenoura e vagem	Arroz, tipo 1, cru	40	200g
	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Tomate, extrato	10	
	Óleo, de soja	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cenoura, crua	15	
	Vagem	15	
Sopa canja	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	250g - 300g
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cenoura, crua	20	
	Arroz, tipo 1, cru	20	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Sal, dietético	0,3	
Sopa creme de aipim com carne, vagem, couve e cenoura	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	250g- 300g
	Aipim, sem casca, congelado	60	
	Vagem	15	
	Couve, manteiga	15	
	Cenoura, crua	20	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa creme de fubá, frango, couve flor e vagem	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	250g - 300g
	Fubá amarelo	25	
	Couve flor	15	
	Vagem	15	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa de carne com macarrão, batata, brócolis e abobrinha	Carne moída de patinho, cru	50	250g - 300g
	Macarrão, argolinha	15	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Brócolis, cru	15	
	Abobrinha, crua	15	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa de frango, batata salsa, abóbora, vagem, macarrão	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	50	250g - 300g
	Macarrão, ave maria	15	
	Batata, salsa, crua	20	
	Abóbora, paulista, crua	40	
	Vagem	15	
	Alho, cru	0,5	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa de feijão com carne, macarrão, cenoura e espinafre	Carne moída de patinho, cru	50	250g -300g
	Feijão, preto, cru	25	
	Macarrão, conchinha	15	
	Cenoura, crua	20	
	Espinafre	10	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa de lentilha com carne, vagem, batata e cenoura	Isclas carne, bovina, patinho, cru	50	250g- 300g
	Lentilha	25	
	Vagem	15	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cenoura, crua	20	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	0,5	
	Sal, dietético	0,3	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

RECEITUÁRIO PADRÃO E PER CAPITAS CMEI – INFANTIL (lactário)			
PREPARAÇÕES	INGREDIENTES	PER CAPITA CMEI (g/ml)	PORCIONAMENTO CMEI
Fórmula infantil, segmento	Fórmula infantil II	30	200ml
Papa de abacate com fórmula	Abacate, cru	160	120g
	Fórmula infantil 2	20	
Papa de banana	Banana, caturra, crua	160	110g
Papa de banana com morango	Banana, caturra, crua	80	110g
	Morango, cru	60	
Papa de caqui	Caqui, fuyu, cru	110	100g
Papa de goiaba	Goiaba, crua	120	100g
Papa de maçã cozida	Maçã, fuji, crua	120	100g
Papa de mamão	Mamão, formosa, cru	150	110g
Papa de manga	Manga, crua	180	110g
Papa de morango	Morango, cru	120	110g
Papa de pera	Pera, park, crua	120	110g
Papa de pera com maçã	Pera, park, crua	60	100g
	Maçã, fuji, crua	60	
Papa de pêssego	Pêssego, cru	120	100g
Creme de frutas	Banana, caturra, crua	50	120g
	Maçã, fuji, crua	35	
	Manga	50	
	Fórmula infantil 2	20	
Mingau de banana com aveia	Banana, prata, crua	50	100g
	Fórmula infantil II	20	
	Aveia, flocos finos	15	
Carne moída ao molho	Carne moída de patinho, cru	35	70g
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Tomate, extrato	7	
	Óleo, de soja	1,5	
	Colorau	0,2	
Frango ao molho de espinafre e abobrinha	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	35	80g
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Tomate, extrato	7	
	Óleo, de soja	1,5	
	Abobrinha, italiana, crua	10	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Espinafre	5	
Fricassê de frango	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	35	70g
	Milho, grão	7	
	Leite de vaca, em pó, integral	10	
	Manteiga, sem sal	1,5	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Tomate, extrato	7	
	Óleo, de soja	1,5	
	Colorau	0,2	
Arroz com molho de carne picada, brócolis e cenoura	Isclas carne, bovina, patinho, cru	35	200g
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Brócolis, cru	15	
	Cenoura, crua	15	
	Tomate, extrato	7	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Papa de carne, batata, cenoura, abobrinha e caldo de feijão	Carne moída de patinho, cru	35	200g
	Batata, inglesa, crua	20	
	Cenoura, crua	15	
	Abobrinha, italiana, crua	10	
	Feijão, preto, cru	15	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Papa de carne, fubá, abóbora, vagem e espinafre	Carne moída de patinho, cru	35	200g
	Fubá amarelo	20	
	Abóbora, paulista, crua	30	
	Vagem	10	
	Espinafre, cru	5	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Papa de carne,	Isclas carne, bovina,	35	200g



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

macarrão, couve-flor, chuchu e espinafre	patinho, cru		200g
	Macarrão, cabelo de anjo	15	
	Couve flor	20	
	Chuchu	40	
	Espinafre, cru	5	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Papa de frango com aipim, abobrinha e cenoura	Peito de frango sem pele e sem osso, cru	35	200g
	Aipim, sem casca, congelado	50	
	Abobrinha, italiana, crua	10	
	Cenoura, crua	15	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Polenta com molho de frango e abobrinha	Peito de frango sem pele e sem osso, cru	35	200g
	Fubá amarelo	30	
	Abobrinha, italiana, crua	10	
	Tomate, extrato	7	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Quirera com molho de carne desfiada	Isclas carne, bovina, patinho, cru	35	200g
	Quirera	30	
	Tomate, extrato	7	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Sopa canja	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	35	200g
	Batata, inglesa, crua	20	
	Cenoura, crua	15	
	Arroz, tipo 1, cru	15	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Óleo, de soja	1,5	
Sopa creme de batata, frango, couve flor e cenoura em cubos	Frango, peito, sem pele e sem osso, cru	35	200g
	Batata, inglesa, crua	50	
	Couve flor	20	
	Cenoura, crua	15	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	
Sopa de feijão com carne, macarrão, brócolis e abobrinha	Carne moída de patinho, cru	35	200g
	Feijão, preto, cru	15	
	Macarrão, letrinha	15	
	Brócolis, cru	15	
	Abobrinha, italiana, crua	10	
	Alho, cru	0,3	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	1,5	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO IX

### FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS DE CMEIS – Almoço e Jantar – A PARTIR DE 1 ANO

<b>Ingrediente</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>
Arroz	diariamente	-
Feijão (alternância preto e carioca)	diariamente	-
Frango peito sem osso	1 a 2x semana	1 a 2x semana
Frango sobrecoxa desossada	2 a 4x mês	2 a 4x mês
Carne moída	1 a 2x semana	2 a 3x semana
Carne bovina tiras - patinho	1 a 2x semana	Até 1x semana
Peixe	1x a cada 2 meses	-
Ovos	2x mês	-
Salada	diariamente	2 a 3x semana
2 a 3 tipos de hortaliças para sopa (incluindo tubérculos, legumes e verduras)	-	2 a 3x semana
Macarrão/quirera/polenta/farofa/pirão/cremes/risoto	1 a 3x semana	4 a 8x mês
Sopas, incluindo 2 a 3 tipos de hortaliças	-	2 a 3x semana
Pizza, hambúrguer caseiro, lasanha, panqueca, pão com carne moída, escondidinho, tutu de feijão, torta, arroz de forno, bolinho de arroz, torta, lanche diferente	-	2x mês

### FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – CAFÉ DA MANHÃ – A PARTIR DE 1 ANO

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Queijo/creme de ricota caseiro/manteiga	3 a 4x semana
Ovos	3 a 5x mês
Pão (francês, caseiro, aveia, abóbora, cenoura, milho, leite, fatiado, integral)	3 a 5x semana
Frutas	diariamente
Bolo simples sem açúcar / Torta salgada / Cereais / Biscoitos	3 a 5x mês
Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce, cidreira, etc) ou suco de frutas sem açúcar	1 a 2x semana
Leite, vitamina com fruta ou com cacau, chá com leite	3 a 4x semana

### FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – LANCHE DA TARDE – A PARTIR DE 1 ANO



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frutas	diariamente
Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce, cidreira, etc) ou suco de frutas sem açúcar	1 a 2x semana
Leite, vitamina com fruta ou com cacau, chá com leite	3 a 4x semana
logurte ou creme de frutas	2 a 4x mês

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – ALMOÇO –  
DE 6 MESES ATÉ 1 ANO INCOMPLETO

<b>Ingrediente</b>	<b>Almoço</b>
Arroz	diariamente
Feijão	diariamente
Frango peito sem osso	2 a 3x semana
Frango sobrecoxa desossada	2 a 4x mês
Carne bovina tiras ou moída - patinho	2 a 3x semana
2 tipos de salada cozida (incluindo tubérculos, legumes e verduras)	diariamente

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – ALMOÇO –  
ATÉ 6 MESES INCOMPLETOS

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Fórmula infantil	diariamente

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – JANTAR – DE  
7 MESES ATÉ 1 ANO INCOMPLETO

<b>Ingrediente</b>	<b>Jantar</b>
Frango peito sem osso	2 a 3x semana
Frango sobrecoxa desossada	2 a 4x mês
Carne bovina tiras ou moída - patinho	2 a 3x semana
1 tipo de salada cozida (incluindo legumes e verduras)	2 a 3x semana
Macarrão/quirera/polenta/tubérculos/risoto	4 a 8x mês
Sopas, incluindo 2 a 3 tipos de hortaliças	2 a 3x semana

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – JANTAR –  
ATÉ 7 MESES INCOMPLETOS

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Fórmula infantil	diariamente



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – CAFÉ DA  
MANHÃ – DE 7 MESES ATÉ 1 ANO INCOMPLETO

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frutas	diariamente
Fórmula infantil	diariamente

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – CAFÉ DA  
MANHÃ – ATÉ 7 MESES INCOMPLETOS

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Fórmula infantil	diariamente

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – LANCHE DA  
TARDE – DE 6 MESES ATÉ 1 ANO INCOMPLETO

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frutas	diariamente
Fórmula infantil (diluição tradicional ou misturado com fruta)	2x semana

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – LANCHE DA  
TARDE – 5 MESES COMPLETOS

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frutas	diariamente
Fórmula infantil (diluição tradicional ou misturado com fruta)	diariamente

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – LANCHE DA  
TARDE – ATÉ 5 MESES INCOMPLETOS

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Fórmula infantil	diariamente



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE ESCOLAS – CAFÉ DA MANHÃ**

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Queijo	1 a 2 x na semana
Pão (francês, aveia, cenoura, abóbora, milho, caseiro, fatiado, leite)	5 x na semana
Requeijão	1 x na semana
Chá mate	2 a 3 x na semana
Leite	2 a 3 x na semana
Manteiga	2 a 3 x na semana

Em datas comemorativas, semana da criança, Páscoa, fim de semestre, será realizado cardápio diferenciado com preparações como Pizza, hambúrguer caseiro, iogurte com frutas, bolos sem açúcar, bolo de chocolate e sabores, torta salgada e preparações assadas, conforme solicitação das nutricionistas da SME.

## **FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE ESCOLAS ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE PARCIAL**

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frango	2 a 3 x na semana
Carne moída	2 a 3 x na semana
Carne bovina tiras - patinho	1 a 2 x na semana
Arroz	3 a 4 x semana
Feijão (alternado carioca com preto)	3 a 4 x na semana
Peixe	1 a 2 x no mês
Ovos	2 x no mês
Fonte de vitamina A	4 x na semana
Doce regional ( canjica, arroz-doce)	1 x ao mês
Doce ( vitamina, bolo)	1 x ao mês
Preparações Assados (Quibe de forno, Torta salgado, frango assado, batata gratinada, Pizza etc)	2 a 4 x ao mês
Frutas	3 x na semana
Manteiga	2 x no mês



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE ESCOLAS ENSINO FUNDAMENTAL ESCOLA INTEGRAL**

<b>Ingrediente</b>	<b>Frequência</b>
Frango	3 a 6 x na semana
Carne moída	3 a 4 x na semana
Carne bovina tiras – patinho	1 a 2 x na semana
Arroz	5 a 6 x semana
Feijão (alternado carioca com preto)	5- 6 x na semana
Requeijão	1 a 2 x na semana
Queijo	1 a 2 x na semana
Peixe	2 x no mês
Ovos	2 – 3 x no mês
Fonte de vitamina A	3 a 4 x na semana
Doce regional (canjica, arroz-doce)	2 x ao mês
Doce (vitamina, bolo, bolacha caseira)	4 x ao mês
Preparações Assados (Quibe de forno, Torta salgado, frango assado, batata gratinada, Pizza etc)	2-4 x ao mês
Frutas	5 a 10 x na semana
Manteiga	3-5 x na semana



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**ANEXO X**  
**RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS**

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITÉRIO QUANTITATIVO
ABRIDOR DE LATAS MANUAL, TIPO PROFISSIONAL, EM INOX. DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 2 CM, L: 4,5 CM, C: 14,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMÁRIO AÉREO PARA COZINHA COM NO MÍNIMO 3 PORTAS, COM UMA DIVISÃO INTERNA (PRATELEIRA), COR BRANCA, DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 55 X C: 120 X L: 30 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMÁRIO PANELEIRO ALTO PARA COZINHA, COR: BRANCO, DIMENSÕES DO PRODUTO: L: 80 X A: 194 X P: 30 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMÍNIO, TAMANHO GRANDE. DIMENSÃO APROX.: A: 5,5 X L: 30,0 X C: 41,7 CM	UNID	1 PARA CADA 25 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMÍNIO, TAMANHO MÉDIO. DIMENSÃO APROX.: A: 5,2 X L: 26,8 X C: 37,6 CM	UNID	1 PARA CADA 20 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMÍNIO, PEQUENA. DIMENSÃO APROX.: A: 5,0 X L: 24,2 X C: 33,5 CM	UNID	1 PARA CADA 15 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 8 A 12 LITROS. MEDIDAS: A: 14 CM X D: 39 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 16 A 18 LITROS. MEDIDAS: L: 41 CM X A: 20 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 30 A 34 LITROS. MEDIDAS:	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

L: 54 CM X A: 22 CM		DA UNIDADE ESCOLAR
BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE MÍNIMA DE PESAGEM 30 KG, BIVOLT E COM COMPARTIMENTO A PILHA. PRATO DE EM AÇO INOX, MEDIDA APROX.: 22,5 X 29,8 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALCÃO / GABINETE PARA PIA DE COZINHA, COM 2 PORTAS E MÍNIMO 3 GAVETAS, COR BRANCO. DIMENSÃO: A: 87 X L:120 X P: 50 CM	UNID	1 POR UNID ESC. E/OU CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALDE GRADUADO, COR TRANSPARENTE COM IMPRESSÃO DA GRAMATURA DE COR ACENTUADA. CAPACIDADE DE 20 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BANDEJAS PLÁSTICAS RETANGULAR PARA REFEIÇÃO. DIMENSÕES APROX.: C: 47,5 X L: 32,7 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BATEDEIRA TIPO PLANETÁRIA, CONTENDO 3 BATEDORES EM METAL (GLOBO, GANCHO, RAQUETE), 110 V, COM 08 VELOCIDADES E MÍNIMO DE 300 WATTS DE POTÊNCIA.	UNID	1 POR UNIDADE ESCOLAR OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 1 . PARA CRIANÇAS DE 0 À 6 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. <u>(OBS.&gt; O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).</u>	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 2 . PARA CRIANÇAS DE 6 À 12 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. <u>(OBS.&gt; O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).</u>	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOTIJÃO TÉRMICO PARA LÍQUIDOS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS,	UNID	1 PARA CADA 40 ALUNOS OU



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

COM PÉ DOBRÁVEL E TORNEIRA, CAPACIDADE DE 9L.		CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BUFFET ELÉTRICO, BIVOLT, COM NO MÍNIMO 6 CUBAS COM TAMPO EM INOX E PASSA PRATO, REGULAGEM DE ALTURA OU ADAPTADO PARA SERVIMENTO DE CRIANÇAS. TERMOSTADO E VOLTAGEM DE 110 OU 220 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 2,0L EM ALUMÍNIO, DIMENSÃO APROX.: 19X10X14 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 4,5L EM ALUMÍNIO, DIMENSÃO APROX.: 26X13X17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CADEIRA PLÁSTICA, PLÁSTICO RESISTENTE, COR BRANCA, SEM BRAÇOS LATERAIS, CAPACIDADE MÍNIMA 120 KG	UNID	CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA. CAPACIDADE DE 4 A 5 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA ALTA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 30 A 37 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA ALTA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 55 A 60 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 45 A 50 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

CANECA DE PLÁSTICO ESCOLAR, PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO DE PRIMEIRA ATÓXICO), MODELO COM PAREDES INTERNAS E EXTERNAS LISAS SEM REENTRÂNCIAS OU RESSALTOS, SEM BORDAS, SEM FRISOS NA BASE, CORES A DEFINIR, MODELO LISO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 250 A 300ML.	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECO DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 1,0 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECO DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 4,5 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CARRO UTILITÁRIO COM 3 PRATELEIRAS, COLUNAS EM AÇO GALVANIZADO PINTADO, PRATELEIRAS ESPAÇOSAS ACOMODAM UMA VARIEDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS (CAPACIDADE 136KG, SENDO 45,4KG POR PRATELEIRA). DIMENSÕES APROX.: ALTURA: 96,0 CM, LARGURA: 103,2 CM, PROFUNDIDADE: 50,8 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CHALEIRA 2L. EM INOX. DIMENSÕES APROX.: 16 X 18,5 X 18,5 CM, CAPACIDADE PARA 2,0L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CHALEIRA 5L. EM ALUMÍNIO Nº 22. DIMENSÕES APROX.: BOCA 14 CM, FUNDO 22 CM, ALT. 17 CM, CAPACIDADE PARA 5,0 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COADOR DE PANO GRANDE PARA CAFÉ	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE CHÁ, EM INOX. TAMANHO APROX.: 13 CM	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

COLHER DE SERVIMENTO EM INOX GRANDE. TAMANHO APROX.: 35 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SOBREMESA EM INOX. TAMANHO APROX.: 15 CM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SOPA EM INOX. TAMANHO APROX.: 18 CM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER EM POLIETILENO BRANCA, PARA CALDEIRÃO, APROX. 45CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONCHA PARA MOLHO EM INOX, LARGURA 15 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONCHA EM INOX, APROX. 35 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTÊINER RETANGULAR (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 30 LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTÊINER CILÍNDRICO 10 L (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 10 LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTÊINER CILÍNDRICO 40 L (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 40 LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL		DA UNIDADE ESCOLAR
COPO GRADUADO 500ML, MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE E COM MEDIDAS PINTADAS EM CORES DIVERSAS. MEDIDAS: 15 CM ALTURA E 8 CM DIÂMETRO, CAPACIDADE DE 500 ML.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO DE TREINAMENTO INFANTIL. INDICADO PARA CRIANÇAS ACIMA DE 6 MESES; CAPACIDADE: 300 ML; BICO EM SILICONE; PRODUZIDO EM POLIPROPILENO E TERMOPLÁSTICO ELASTÔMERO.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO PLÁSTICO, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE DE 275ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CORTADOR DE LEGUMES, TIPO CABRITA / TRIPÉ ALTO, LAMINA CUBOS PEQUENOS	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CREMEIRA / CUMBUCA, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE 250ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DESCASCADOR DE LEGUMES, MANUAL, LÂMINA EM AÇO INOX, APROX. 15 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº30, EM INOX OU ALUMÍNIO, MEDIDA APROX.: D: 30 CM X A: 12 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO N º40, EM INOX OU ALUMÍNIO, MEDIDA APROX.: D: 40 CM X A: 17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

ESCOVA PARA LAVAR ALIMENTOS, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR FRUTAS E VERDURAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON.	UNID	1 POR UNID ESC.OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCOVA PARA LAVAR MAMADEIRA, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR MAMADEIRAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON E CABO LONGO. MEDIDA APROX. 3,5 X 32,5 X 3 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCUMADEIRA. MATERIAL EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO. TAMANHO APROX.: 34 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPATULA RETA. MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOX E CABO DE POLIPROPILENO. TAMANHO APROX.: COMPRIMENTO LÂMINA: 12,5 CM, LARGURA LÂMINA: 12 CM, COMPRIMENTO TOTAL: 24,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPATULA CURVA. MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOX E CABO DE POLIPROPILENO. TAMANHO APROX.: COMPRIMENTO LÂMINA: 9 CM, LARGURA LÂMINA: 9 CM, COMPRIMENTO TOTAL: 27,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESTANTE EM PVC, COM 5 PRATELEIRAS, COR BRANCA, FEITAS EM RESINA VIRGEM COM O MAIS ALTO ÍNDICE DE RESISTÊNCIA, TEM A CAPACIDADE DE 50KG POR PRATELEIRA, MONTAGEM SISTEMA DE ENCAIXE, TOTALIZANDO CAPACIDADE MÁXIMA DE 250 KG. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA: 180 CM, LARGURA: 86 CM, PROFUNDIDADE: 42 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPRESSO MEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL, VOLTAGEM: BIVOLT, POTÊNCIA MÍNIMA: 200 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FAÇA DE MESA SEM PONTA. TODA EM	UNID	1 UNID POR ALUNO





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

AÇO INOX, DIMENSÃO APROX.: 21 CM		OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FACA PARA PÃO Nº7, LÂMINA DE AÇO INOX. CABO DE POLIPROPILENO, SERRILHADA.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 4 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELÉTRICO, VÁLVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 6 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELÉTRICO, VÁLVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO ACOPLADO QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO. MESA DE AÇO CARBONO NA COR PRETO FOSCO. REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS. VOLUME DO FORNO 109 LITROS. PORTA DO FORNO COM SERIGRAFIA NA COR BRANCA. PUXADOR ERGONÔMICO NA PORTA DO FORNO. TRAVAMENTO MECÂNICO NA PORTA DO FORNO. PRATELEIRA REMOVÍVEL E REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO ACOPLADO QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO. MESA DE AÇO CARBONO NA COR PRETO FOSCO. REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS. VOLUME DO FORNO 109 LITROS. PORTA DO FORNO COM SERIGRAFIA NA COR BRANCA. PUXADOR ERGONÔMICO NA PORTA DO FORNO. TRAVAMENTO MECÂNICO NA PORTA DO FORNO. PRATELEIRA REMOVÍVEL E REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FORNO ELÉTRICO COM GRIL 44 L, POTÊNCIA DE 1750 W, CAPACIDADE PARA 44 LITROS, COM FRONTAL EM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

TERMOPLÁSTICO BRANCO, ABERTURA ERGONÔMICA E CORPO INTERNO AUTOLIMPANTE. DOURADOR, LUZ INTERNA, TIMER DE 0 A 2 HORAS E TERMOSTATO COM VARIAÇÃO ENTRE 50°C E 320°C.		UNIDADE ESCOLAR
FORNO COMBINADO ELÉTRICO OU A GÁS INDUSTRIAL (CAPACIDADE CONFORME A NECESSIDADE DA INSTITUIÇÃO)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FREEZER HORIZONTAL, APROX. 305 L, COR: BRANCO, 110 V, OU 220V, CLASSE A EM CONSUMO DE ENERGIA. DUPLA FUNÇÃO COM ACIONAMENTO FRONTAL. PODE SER USADO COMO FREEZER OU GELADEIRA. GABINETE INTERNO E EXTERNO COM CHAPA DE AÇO PINTADO. DRENO FRONTAL. 4 PÉS COM RODÍZIO. VOLTAGEM: 110 V.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FREEZER VERTICAL, APROX. 246 L, COR: BRANCO, 110 V, OU 220 V. PAINEL FRONTAL EXTERNO. CONTROLE DE TEMPERATURA E TECLA DE CONGELAMENTO RÁPIDO. 4 CESTOS E GAVETÃO MULTIÚSO EM ACRÍLICO TRANSPARENTE COM TRAVA DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FRIGIDEIRA COM TAMPA EM VIDRO, CORPO EM ALUMÍNIO, REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE PROFLON, PINTURA EXTERNA SILICONADA, CABOS E ALÇAS EM BAQUELITE, TAMPA EM VIDRO, CAPACIDADE APROX. DE 3L, DIMENSÃO APROX. 28 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FRIGIDEIRA SEM TAMPA, PRODUTO EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE INTERNO E EXTERNO. CABO EM BAQUELITE ANTITÉRMICO. DIMENSÃO 24 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GARFO GRANDE PARA SERVIR OU GRELHAR. TOTALMENTE FEITO DE AÇO INOX, DIMENSÃO APROX. 30 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

		ESCOLAR
GARFO PARA SOBREMESA / BOLO. TOTALMENTE FEITO DE AÇO INOX, DIMENSÃO APROX. 15 CM.	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GARRAFA TÉRMICA 1L. GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE PARA 1L, CONSERVA A TEMPERATURA DAS BEBIDAS POR NO MÍNIMO 6 HORAS, POSSUI REVESTIMENTO EM INOX GARANTINDO MAIS RESISTÊNCIA E ALÇAS PARA FÁCIL TRANSPORTE.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GARRAFA TÉRMICA 1,8L. GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE PARA 1,8L, CONSERVA A TEMPERATURA DAS BEBIDAS POR NO MÍNIMO 6 HORAS, POSSUI REVESTIMENTO EM INOX GARANTINDO MAIS RESISTÊNCIA E ALÇAS PARA FÁCIL TRANSPORTE.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA 1 PORTA, FROST FREE, 342 LITROS, COR BRANCO, VOLTAGEM 110 V, OU 220 V, MEDIDA APROX. 1,70 M X 69 X 61 CM.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA DUPLEX, FROST FREE, 437 LITROS, COR BRANCO, VOLTAGEM 110 V, OU 220 V. MEDIDA APROX. 1,87 M X 71 X 73CM.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA INDUSTRIAL / COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO 04 PORTAS. REFRIGERAÇÃO: AR FORÇADO COM SERPENTINA ALETADA; E CONTROLE DE TEMPERATURA: CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL DE TEMPERATURA E DEGELO AUTOMÁTICO NATURAL. PRATELEIRAS: 4 NÍVEIS, ARAMADAS, REGULÁVEIS; UM NÍVEL PODE SER USADO COMO ESTRADO. REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430. REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO. PÉS REGULÁVEIS. MEDIDAS APROX.: ALTURA: 2,03 CM X LARGURA: 1,18 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

PROFUNDIDADE: 66 CM		
JARRAS PLÁSTICAS 4L, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 4 LITROS	UNID	1 PARA CADA 20 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JARRAS PLÁSTICAS 2L, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 2 LITROS	UNID	1 PARA CADA 10 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JOGO DE POTES PARA MANTIMENTO 5 PEÇAS REDONDO, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA DE ROSCA. DIMENSÕES / CAPACIDADE PARA (7,5 L). (4,5 L). (3,2 L). (1,8 L). (720 ML).	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE COLHERES PARA MEDIDA EM RECEITAS. MATERIAL PLÁSTICO (TALVEZ RETIRAR O DE PLÁSTICO DEVIDO À BAIXA DURABILIDADE) OU AÇO INOX COM NO MÍNIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 COLHER SOPA, 1/2 COLHER SOPA, 1 COLHER CHÁ, 1/4 COLHER DE CHÁ, 1/8 COLHER DE CHÁ)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE XÍCARAS PARA MEDIDAS EM RECEITAS. MATERIAL AÇO INOX COM NO MÍNIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 XÍCARA, 1/2 DE XÍCARA, 1/3 XÍCARA, 1/4 DE XÍCARA)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO 2 L, VOLTAGEM: 110 V, OU 220 V, POTÊNCIA MÍNIMA: 350 W.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L, EM AÇO INOX, VOLTAGEM: 110 OU BIVOLT, POTÊNCIA MÍNIMA: 800 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 120ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA-BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 120ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

MAMADEIRA 180ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA-BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 180ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 240ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA-BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 240ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PIC-NIC INFANTIL . PRODUTO EM POLIPROPILENO, COM BANCO, ACOPLADO RETO, CAPACIDADE DE 4 LUGARES, CORES SORTIDAS, DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (AXLXP): 52X82X90CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PLÁSTICA RETANGULAR PARA COZINHA. DESMONTÁVEL. FABRICADA EM PROPILENO RECICLADO. COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: L: 1,30 CM X A: 80 CM X P: 70 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MICRO-ONDAS, 20 LITROS, 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA, BRANCO, VOLTAGEM: 110 V OU 220 V	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PÁ OU COLHER PARA CALDEIRÃO PLANA. MEDIDA APROX.: 45 CM DE COMPRIMENTO. RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PÁ OU COLHER PARA CALDEIRÃO PLANA. MEDIDA APROX.: 60 CM DE COMPRIMENTO. RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA DE PRESSÃO 4,5L, FEITA DE ALUMÍNIO POLIDO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3 MM DE ESPESSURA, CABOS ANATÔMICOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICO COM NO MÍNIMO 3 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, CAPACIDADE 4,5 L, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

INMETRO PROFISSIONAL		
PANELA DE PRESSÃO 7L, FEITA DE ALUMÍNIO POLIDO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3 MM DE ESPESSURA, CABOS ANATÔMICOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICO COM NO MÍNIMO 3 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA DE PRESSÃO 12 L DE ALUMÍNIO POLIDO COM FECHAMENTO EXTERNO, ESPESSURA DE 3,5 MM, COM NO MÍNIMO 3 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL, CAPACIDADE 12 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA DE PRESSÃO 20 L DE ALUMÍNIO POLIDO COM FECHAMENTO EXTERNO, ESPESSURA DE 3,5 MM, COM NO MÍNIMO 4 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL, CAPACIDADE 20 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 32 – 12L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 12 LITROS, MEDIDAS/DIÂMETRO: A15CM X 32 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 40 – 23 L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 23 LITROS, MEDIDAS/DIÂMETRO: 39,6 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 50 – 41L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 41 LITROS, DIÂMETRO: A 21 CM X D 50 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA 4,0L, EM ALUMÍNIO C/ TAMPÁ, COM CABOS DE	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. APROX.: 24 CM		DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO 4,0L, EM ALUMÍNIO, ANTIADERENTE COM TAMPA, COM CABOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. DIMENSÕES APROXIMADAS: A:17,9 X L:21 X P:30,3 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 24, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM. CAPACIDADE DE 10L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 28, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3 MM CAPACIDADE 15L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 34, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3 MM, CAPACIDADE 27 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº40, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3 MM, CAPACIDADE 45 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEDRA PARA AFIAR FACAS, DUPLA FACE, 8 POLEGADAS, FABRICADO COM CARBURETO DE SILÍCIO, DIMENSÕES APROX.: 20 X 5 X 2,5CM, PESO BRUTO: 500 G	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE GELO COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 18 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE GELO SEM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 18CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

		NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE MASSA COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 22,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE SALADA SEM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 20,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA G. EM AÇO INOX OU PLÁSTICO (RETIRAR PLÁSTICO DEVIDO À DURABILIDADE) RESISTENTE 22 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA M. EM AÇO INOX OU PLÁSTICO RESISTENTE 16 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA P. EM AÇO INOX OU PLÁSTICO RESISTENTE 10 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PRATO FUNDO PLÁSTICO COM ABA, LINHA ESCOLAR, CORES SORTIDAS, MATERIAL POLIPROPILENO DE PRIMEIRA, ATÓXICO, MODELO LISO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA (SEM FRISOS) COM FORMATO INTERNO ARREDONDADO, COM ABA E EMPILHÁVEL. PIGMENTAÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA PEÇA ACABAMENTO POLIDO BRILHANTE RESISTÊNCIA A TEMPERATURA ALTA. MEDIDAS APROX.: A: 34 MM; D:195MM; E: 2,5 MM; CAPACIDADE: 700 ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PRATO DE VIDRO PARA SOPA. VIDRO TEMPERADO, TRANSPARENTE. TAMANHO APROX.: 19,6 X 3,7 CM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PULVERIZADOR PLÁSTICO, CAPACIDADE PARA 500ML, BICO COM 3 OPÇÕES DE REGULAGENS	UNID	MIN 2 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
RALADOR DE ALIMENTOS, EM INOX	UNID	CONFORME PORTE



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

COM 4 FACES, TAMANHO APROX.: 25 CM		E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SOCADOR DE ALIMENTOS. (PARA BATATA, PURÊS, FEIJÃO) EM POLIETILENO, COR BRANCO, 60CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – VERMELHA. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE CARNE, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – VERDE. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE FRUTAS E LEGUMES, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – AMARELO. PARA UTILIZAÇÃO DO PREPARO DE AVES EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – AZUL. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – BRANCA. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TAMPO DE PIA, EM INOX, COM 01 CUBA, MEDIDAS: 12,5 X 120 X 53 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, PARA UTILIZAÇÃO EM ALIMENTOS E PREPARAÇÕES FRIAS E QUENTES. ESCALA -50 A +300° C COM CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO.	UNID	1 POR UNID ESC. (PARA RECEBIMENTO, EQUIPAMENTOS E COCÇÃO)
TORNEIRA ELÉTRICA, PARA ÁGUA QUENTE, 127 V, COM NO MÍNIMO 4800	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

W	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
---	---

EPIS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITÉRIO
AVENTAL LONGO, CONFECCIONADO EM PVC FORRADO, IMPERMEÁVEL, COM 4 ILHÓS METÁLICOS PARA AJUSTE DAS TIRAS DE CADARÇO. IDEAL NA PROTEÇÃO DE USUÁRIOS EM TRABALHOS QUE ENVOLVAM LÍQUIDO EM GERAL. TAMANHO ÚNICO (1,20 X 0,70).	UNID	1 POR FUNCIONÁRIO
AVENTAL TÉRMICO. AVENTAL DE SEGURANÇA CONFECCIONADO EM TECIDO DE ALGODÃO, TRATAMENTO IMPERMEABILIZANTE EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS NAS COSTAS, SEM FORRO. AVENTAL TÉRMICO RETARDANTE A CHAMA E IMPERMEÁVEL, IDEAL PARA RESPINGOS DE ÓLEO E RISCOS DE QUEIMADURAS. TAMANHO: 0,90MMX0,70MM	UNID	1 POR FUNCIONÁRIO
LUVA EM MALHA DE AÇO, 100% INOX.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA TÉRMICA PARA COZINHA INDUSTRIAL MODELO MÃO DE GATO – PAR. CONFECCIONADA EM TECIDO ESPECIAL ANTICHAMAS, TRATAMENTO IMPERMEABILIZANTE INDUSTRIAL, IDEAL PARA OPERAÇÕES EM COZINHA INDUSTRIAL, SERVIÇOS ONDE HAJA TEMPERATURA ELEVADA E VAPORES TÉRMICOS. TAMANHO ÚNICO: 45 CM DE COMPRIMENTO.	UNID	1 PAR POR UNID ESC.
ÓCULOS DE PROTEÇÃO EPI – FEITO EM POLICARBONATO COM TRATAMENTO ANTIRRISCO, ANTIEMBAÇANTE E UV. PROTETOR NASAL INJETADO DO	UNID	1 POR FUNCIONÁRIO



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

MESMO MATERIAL E HASTE REGULÁVEL EM TRÊS ESTÁGIOS. PRINCIPAIS APLICAÇÕES COM.TRA IMPACTOS DE PARTÍCULAS VOLANTES. COR TRANSPARENTE INCOLOR		
SAPATO PROTEÇÃO. PRODUZIDO EM COURO VAQUETA, SOLADO BIDENSIDADE, PROTEÇÃO EPI. COR: BRANCO OU PRETO. NUMERAÇÃO: 35 A 44	UNID	MIN. 1 POR FUNCIONÁRIO
UNIFORME. (CALÇA, CAMISETA MANGA CURTA E MANGA LONGA, JALECO, TOUCA OU REDE DE PROTEÇÃO PARA OS CABELOS, OUTROS). TODAS AS PEÇAS DEVEM SER CONFECCIONADAS CONFORME TAMANHO E NUMERAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS, DEVERÃO SER CONFECCIONADOS ATRAVÉS DE TECIDOS CONFORTÁVEIS, NA COR BRANCA E QUE GARANTAM A SEGURANÇA DO PROFISSIONAL. TAMANHOS (PP, P, M, G, GG, EG, EXG)	UNID	MIN. 3 KITS POR FUNCIONÁRIO
MÁSCARA de proteção individual, conforme recomendação ANVISA.	UNID	CONFORME RECOMENDAÇÃO ANVISA

LIMPEZA E DESCARTÁVEIS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITÉRIO
ABRAÇADEIRA PLÁSTICA EM NYLON, ALTA RESISTÊNCIA, NA COR PRETA OU BRANCA, TAMANHO: 20 CM	PACOTES COM 200	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ÁGUA SANITÁRIA, À BASE DE CLORO. COMPOSIÇÃO QUÍMICA: HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO. TEOR CLORO ATIVO VARIANDO DE 2 A 2,50%, COR LEVEMENTE AMARELO-ESVERDEADA. APLICAÇÃO: ALVEJANTE E DESINFETANTE DE USO GERAL E LIBERADO PARA UTILIZAR EM ALIMENTOS. FRASCO DE 1 LITRO OU 5	LITRO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

LITROS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
ÁLCOOL 70° – ÁLCOOL ETÍLICO HIDRATADO 70 % INCOLOR, COM CHEIRO CARACTERÍSTICO, DESTINADO A DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES FIXAS. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO DESCARTÁVEL DE 1000 ML QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO INTERNA DO LÍQUIDO, LACRADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	LITRO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALDE (15 LITROS) – PRODUTO PLÁSTICO REFORÇADO, COM BICO DIRECIONADOR DE ÁGUA, ESCALA MEDIDORA DE VOLUME, ALÇA ANATÔMICA E SEGURA. COR: TRANSPARENTE OU SORTIDOS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOBINA FILME PVC 60CM, COR TRANSPARENTE / AMARELA, ROLO COM 100 METROS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHERES DESCARTÁVEIS, COLHER PARA SOBREMESA/REFEIÇÃO DESCARTÁVEL. COR BRANCA OU TRANSPARENTE INCOLOR. PACOTES COM 50 UNIDADES	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO PLÁSTICO 200 ML, DESCARTÁVEL, COR BRANCO OU TRANSPARENTE. PACOTE COM 100 UNIDADES.	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

LIMPA ALUMÍNIO LIQUIDO PARA LOUÇA, PERFUME NEUTRO, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO. VER DESCRIÇÃO	?	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIMPA COIFA Desengordurante de alto desempenho, que remove gorduras carbonizadas, acelera o processo de limpeza. Indicado para indústrias alimentícias, cozinhas profissionais e industriais, áreas de manipulação de alimentos.	?	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DETERGENTE LÍQUIDO PARA LOUÇA, PERFUME NEUTRO, COM GLICERINA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, GALÃO DE 5 LITROS.	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPONJA DUPLA FACE PARA LOUÇA. MANTA NÃO TECIDO, DE FIBRAS SINTÉTICAS, UNIDAS COM RESINA A PROVA D'ÁGUA, IMPREGNADA COM MINERAL ABRASIVO E ADERIDA À ESPUMA DE POLIURETANO. EMBALADAS A CADA 10 UNIDADES COM PLÁSTICO, DEVIDAMENTE ROTULADAS E IDENTIFICADAS. TAM. APROX.: 75X110MM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPONJA USO GERAL (FIBRAÇO) FIBRA ULTRA PESADA, SUA TEXTURA ABERTA E ALTA AGRESSIVIDADE PROPORCIONAM LIMPEZA RÁPIDA EM CROSTAS DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO. DIMENSÕES: 87 MM X 125 MM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FÓSFORO LONGO, CAIXA COM 200 UNIDADES, TAMANHO LONGO	MAÇO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GUARDANAPO DE PAPEL, PEQUENO, DESCARTÁVEL, COR BRANCA, FLHA SIMPLES, PACOTE COM 50 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 22 X 23	PACOTES COM 50	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 20 LITROS, MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 39 X 25 X 44 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 50 LITROS, MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 49 X 30 X 54 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LÁTEX DESCARTÁVEL (P), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO P.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LÁTEX DESCARTÁVEL (M), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO M.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LÁTEX DESCARTÁVEL (G), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO G.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL (UN), CONFECCIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO ESTÉRIL. TAMANHO ÚNICO.	PACOTE COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MASCARA DESCARTÁVEL, EM TNT COM ELÁSTICO E AJUSTE NO NARIZ, COR BRANCA, TAM.: ÚNICO	PACOTES OU CAIXA COM 100 UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PÁ DE LIXO COM CABO. MATERIAL PLÁSTICO.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANO MULTIÚSO, ROLO COM 300 METROS, DESCARTÁVEL, TIPO PERFEX, FURADINHO, PICOTADO.SUBSTITUI OS PANOS COMUNS E CONTÉM AGENTES ANTIBACTÉRIAS. EFICAZ POIS LIMPA, LAVA, SECA E NÃO SOLTA FIAPOS. CORES DIVERSAS. TAMANHO DO PANO: 30 X50CM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PAPEL TOALHA PICOTADO PARA COZINHA, COR BRANCA, LISA, PCT COM 2 ROLOS COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES CADA, MEDIDA APROX., 20 X 20 CM	PACOTE COM 02 ROLOS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PAPEL TOALHA – INTERFOLHADO COM DUAS DOBRAS, ALTA RESISTÊNCIA, COR BRANCO, PADRÃO LUXO, MATERIAL DE ORIGEM NÃO RECICLÁVEL 100% DE FIBRAS CELULÓSICAS, FARDO COM NO MÍNIMO 1000 UNIDADES, MEDIDAS APROX.: 21 X 22 CM,	FARDO COM 1000 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
RODO DE ALUMÍNIO COM CABO. PRODUZIDO EM ALUMÍNIO E BORRACHA NITRÍLICA QUE PERMITE TROCA DE LÂMINA. INDICADO PARA USO ONDE HÁ A NECESSIDADE DE ANGULAÇÃO DO CABO EM ÁREAS MUITO RESTRITAS. REFIL DA LÂMINA E CABO VENDIDOS SEPARADAMENTE. MEDIDAS: 48 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

LARGURA X 1,4 CM ALTURA.		
SABONETE ANTISSEPTICO. SABONETE LÍQUIDO ANTISSEPTICO, REFIL COM BICO DE BORRACHA PARA SABONETEIRA DOSADORA, PRODUTO SEM FRAGRÂNCIA – ODOR CARACTERÍSTICO. PH NEUTRO; PRINCÍPIO ATIVO: TRICLOSANA (0,2%). EMBALAGEM COM 800ML.	PACOTE COM 800ML	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO ALVEJADO PARA LIMPEZA, ALGODÃO, COR BRANCO. MEDIDA APROX.: 45 X 70 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO CRISTAL 2 KG E/OU P/ COBRIR BANDEJAS	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO ESTÉRIL P/ AMOSTRA DE ALIMENTOS. SACO PLÁSTICO VIRGEM FECHADO E LACRADO NOS 4 LADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER CORTADO PARA PODER ABRIR, APÓS ABERTO SEU FECHAMENTO PODERÁ SER COM LACRE, AMARILHO OU SELADO. DEVERÁ POSSUIR TARJA PARA ANOTAÇÕES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 UND. MEDIDA 18 CM X 30 CM X MICRA0,6.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO LIXO 40 L. MATERIAL DE POLIETILENO, ALTA RESISTÊNCIA; CORES AMARELO, VERDE, VERMELHO E AZUL; CAPACIDADE 40 LITROS; ESPESSURA MÍNIMA DE 8 MICRAS; PACOTES COM 100 UNIDADES; DIMENSÕES 55 X 60 CM.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO LIXO 100L. SACO DE LIXO EM POLIETILENO, COM CAPACIDADE DE 100 LITROS; COR PRETO; ESPESSURA MÍNIMA DE 10 MICRAS DE ESPESSURA, INDICADO PARA LIXOS COMPACTOS E DE GRANDE PESO. DIMENSÕES 75 X 90 CM	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

SACO PLÁSTICO P/ HOT BOX CILÍNDRICO (ESPESSURA 8 MICRAS - 30 LITROS)	PACOTES COM 1000	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLA
SACO PLÁSTICO PARA CACHORRO- QUENTE, COR BRANCO LEITOSO, PACOTES COM 100 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 20 X 12 CM.	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO PLÁSTICO 25X35CM. BOBINA PICOTADA, LISA E TRANSPARENTE SEM IMPRESSO COM 500 UNIDADES; MEDIDA 25 X 35 CM.	BOBINA COM 500 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO PLÁSTICO 40X60CM. BOBINA PICOTADA, LISA E TRANSPARENTE SEM IMPRESSO COM 500 UNIDADES; MEDIDA 40 X 60 CM.	BOBINA COM 500 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SANITIZANTE À BASE DE CLORO. HIPOCLORITO DE SÓDIO E INERTES. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO. COR: AMARELO. DENSIDADE A 25 °C: 1,16 A 1,20 G/ML. PH (SOLUÇÃO A 0,25%): 10 A 11. CONCENTRAÇÃO DE CLORO ATIVO: 9,5% A 11,5%. GALÃO 5 LITROS	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE DE PAREDE PARA PANO DESCARTÁVEL MULTIÚSO COM 300 METROS. O TAMANHO DE LARGURA 40 CM X COMPRIMENTO 40CM X SUPERFÍCIE PARA FIXAÇÃO 21CM.	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA ÁLCOOL GEL. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA PAPEL TOALHA INTERFOLHADA. TOALHEIRO BRANCO, COM CHAVE, FABRICADO EM MATERIAL TERMOPLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALADOS EM CAIXAS COM 1 UNIDADE	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

SUPORTE PARA SABONETE. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
VASSOURA DE NYLON COM CABO METÁLICO REVESTIDO. CORES VARIADAS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## ANEXO XI

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

<b>PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI HAVAÍ/PÉROLA, AMEIXA VERMELHA, BANANA CATURRA/MAÇÃ/NANICA/PRATA, CAQUI FUYU, GOIABA BRANCA/VERMELHA, LARANJA PERA/LIMA, LIMÃO ROSA/TAITI, KIWI, MAÇÃ GALA/FUJI, MAMÃO FORMOSA/PAPAYA, MARACUJÁ AZEDO, MELÃO AMARELO COMUM, MELANCIA, MORANGO, MORGOTE, NECTARINA, PÊRA D'ÁGUA/NACIONAL/WILLIAMS, PÊSSEGO NACIONAL, PONCÃ</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 1.1 Frutas frescas, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitas frutas minimamente processadas a vácuo ou congeladas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de substâncias terrosa, sujidades, larvas ou corpos estranhos;  Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Resíduos de Agrotóxicos	<p>Adequadas aos <b>Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos</b> fixados pela ANVISA.</p> <p>De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.</p>
2.6 Maturação	<p>Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>
2.7 Outras características	<p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.</p>
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
<b>4</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	4.1 Caixas de plástico peletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
	4.2 A embalagem das frutas minimamente processadas deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
	4.3 Frutas minimamente processadas: Embalagem contendo até 3 (três) quilos.
	4.4 Frutas minimamente processadas: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.5 Frutas minimamente processadas: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
5	<b>TRANSPORTE</b>
5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
5.3 Frutas minimamente processadas: O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
5.4 Frutas minimamente processadas: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
5.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
6	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	
<b>PRODUTOS: ABÓBORA MENINA/PAULISTA/PESCOÇO/CABOTIÁ, ABOBRINHA BRANCA EXTRA AA, ABOBRINHA VERDE EXTRA AA, ALHO NACIONAL/ROXO, AIPIM PRIMEIRA, BATATA DOCE, BATATA INGLESA PRIMEIRA, BATATA SALSA PRIMEIRA, BERINJELA EXTRA AA, BETERRABA EXTRA AA, BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA EXTRA AA, CHUCHU EXTRA AA, COUVE-FLOR, MILHO VERDE ESPIGA SEM PALHA NÃO TRANSGÊNICO, PEPINO EXTRA AA, PIMENTÃO AMARELO/VERDE/VERMELHO EXTRA AA, TOMATE SALADA EXTRA AA, TOMATE MOLHO, RABANETE, VAGEM MACARRÃO EXTRA AA</b>	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Vegetais frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitos vegetais minimamente processados a vácuo ou congelados. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2

**ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias da espécie.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica;  Grau de evolução de crescimento completo.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais;  Livres da maior parte possível da terra aderente;  Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos <b>Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos</b> fixados pela ANVISA.  De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
	3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	4.1 Caixas de plástico peletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
	4.2 A embalagem dos vegetais minimamente processados deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
	4.3 Vegetais minimamente processados: Embalagem contendo até 5 (cinco) quilos.
	4.4 Vegetais minimamente processados: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
	4.5 Vegetais minimamente processados: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
5	<b>TRANSPORTE</b>
	5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
5.3 Vegetais minimamente processados: O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
5.4 Vegetais minimamente processados: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
5.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
6	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	
6.2 Certificado de produto não transgênico do milho verde espiga sem palha.	

<b>PRODUTOS: ACELGA, AGRIÃO, ALFACE CRESPA/LISA/ROXA/AMERICANA, CEBOLINHA, COUVE-MANTEIGA, ESCAROLA/CHICÓRIA, ESPINAFRE, REPOLHO VERDE/ROXO, RÚCULA, SALSINHA</b>	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Hortaliças e temperos frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitos hortaliças minimamente processadas a vácuo ou com atmosfera modificada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Serem frescas.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais;  Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;  Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos <b>Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos</b> fixados pela ANVISA.  De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
	3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>4</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	4.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
	4.2 A embalagem das hortaliças minimamente processadas deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.  Nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
	4.3 Hortaliças minimamente processadas: Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.
	4.4 Hortaliças minimamente processadas: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
	4.5 Hortaliças minimamente processadas: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>5</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
	5.3 Hortaliças minimamente processadas: O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
	5.4 Hortaliças minimamente processadas: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
	5.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>6</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	

<b>PRODUTO: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – GRUPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie <i>Saccharum officinarum</i> L. através de processos adequados. Fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e pode se apresentar na forma moída ou triturada. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como branco e do tipo cristal.</p> <p>Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC n.º 269 de 22/09/2005 - ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido com cristais bem definidos.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,5.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,10.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 300.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,1.
2.8 Pontos pretos (nº/100 g)	Máximo 20.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução n° 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – GRUPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados. Obtido através do processo de peneiramento ou extração do pó do açúcar cristal ou refinado amorfo. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como branco e do tipo cristal. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC nº 269 de 22/09/2005 - ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido com cristais bem definidos.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 150.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (nº/100 g)	Máximo 5.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Portaria nº 152, DE 06/12/13 – MAPA
	4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
<b>PRODUTO: AÇÚCAR MASCAVO – GRUPO I</b>	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados, natural e livre de produtos químicos. Fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos sem branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final e peneirado. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido.
2.1.2 Cor	Marrom escuro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA
	4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
	5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
	6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
	7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
<b>PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO – GRUPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados. Aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como branco e do tipo cristal. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC n.º 269 de 22/09/2005 - ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC N.º 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 100.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (nº/100 g)	Máximo 5.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Portaria Nº 152, DE 06/12/13 – MAPA
	4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA E XILITOL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 0.1 **1.1 ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: água, edulcorante natural esteviosídeo, sorbato de potássio e ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.
- 0.2 **1.2 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural esteviosídeo e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.
- 0.3 **1.3 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE XILITOL:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural xilitol e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.
- 0.4 **1.4** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2

**ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Produto líquido: líquido.
	Produto em pó: pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Produto líquido: amarelo translúcido.
	Produto em pó: branco.
2.1.3 Aroma	Produto líquido e em pó: próprio.
2.1.4 Sabor	Produto líquido e em pó: doce, característico.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Produto em pó: Máximo 5%.
2.5 pH	Produto líquido: 3,5 a 4,5.
2.6 Densidade	Produto líquido: 1,01 a 1,05.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 Adoçante líquido: Frasco de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	5.2 Adoçante em pó: Pote de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.3 Embalagem do adoçante líquido com capacidade de até 100 (cem) mililitros.
	5.4 Embalagem do adoçante em pó com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
	5.5 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
	5.6 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
	6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
	7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL (ARROZ, ARROZ E AVEIA, AVEIA, MILHO, MULTICEREAIS)**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 São alimentos próprios para lactentes e crianças de primeira infância, adequados à sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor. O cereal desidratado e pré-cozido para alimentação infantil é um alimento à base de cereal, com ou sem leguminosas, com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de lactentes. Os Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil devem ser preparados com um ou mais produtos elaborados de cereais como: trigo, arroz, cevada, aveia, centeio, milho, painço, gergelim e sorgo. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. Todos os processos de elaboração dos produtos devem ser realizados de tal forma que as perdas do valor nutritivo sejam mínimas, especialmente na qualidade de suas proteínas. Os Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil não podem ser irradiados. Os Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados de acordo com o Código de Prática de Higiene para Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Proteína	Para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3 g por 100 kcal, antes de sua reconstituição.
2.5 Sódio	Não deve exceder a 100 mg/100g do produto pronto para consumo.
2.6 Ingredientes opcionais	Conforme Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Podem ser adicionados vitaminas e minerais, de acordo com as listas de referência de compostos vitamínicos e sais minerais da Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.
2.9 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.
2.10 Resíduos de agrotóxicos	Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.11 Resíduos de aditivos dos ingredientes	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Contaminantes inorgânicos	Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS
4.2	Portaria nº 29, DE 13/01/98 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS
4.4.4	Lei nº 11.265, de 03/01/2006
4.5.4.5	Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS
4.6.4.6	Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.7	Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.13	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.15	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, conteúdo líquido, modo de preparo, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.

5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

## **6 TRANSPORTE**

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.

## **PRODUTO: ALIMENTO À BASE DE FLOCOS DE CEREAIS CARACTERIZAÇÃO**

**1**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
	4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, conteúdo líquido, modo de preparo, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.
	5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: AMIDO DE MILHO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Produto amiláceo extraído do milho. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (%) (g/100 g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA
	4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA
	4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	5.1 Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
	5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
	6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
	7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: ARROZ BRANCO / INTEGRAL / PARBOILIZADO – TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (*Oryza sativa*) que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como tipo 1 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada como **Tipo Único** e deve constar na denominação do produto na embalagem. **Não é permitida a mistura de classe e tipo e deverá ser da safra corrente.** Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do arroz, objeto desta licitação, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos <b>Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos</b> fixados pela ANVISA.
2.5 Classificação da umidade utilizando 100 g do produto	Tipo 1.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Classe diferente da declarada	Ausência.
2.7 Insetos	Ausência .
2.8 Umidade	Máxima de 14%.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de empacotamento.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Instrução Normativa nº 06, de 16/02/09 – MAPA
	4.2 Resolução RDC nº 347 de 16/12/02 – ANVISA/MS
	4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 Embalagem plástica, em polietileno, transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um), 5 (cinco) ou 30 (trinta) quilos.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Caracteriza-se por corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 (doze) milímetros. O atum utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e submetido aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. A conserva de atum deve conter, no mínimo, 54% (cinquenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado. A matéria-prima, fresca ou congelada, deve ser das seguintes espécies: *Thunnus alalunga*; *Thunnus albacares*; *Thunnus atlanticus*; *Thunnus obesus*; *Thunnus maccoyii*; *Thunnus thynnus*; *Thunnus tonggol* e *Katsuwonus pelamis*. O meio de cobertura pode ser azeite ou óleo (s) comestível (eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas; para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado; não é tolerável a presença de água em mais de 10% (dez por cento) do peso líquido declarado. No caso da apresentação sólida nos produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve cobrir totalmente o produto. Em relação às características sensoriais: a aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrindo a carne; não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom; não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais; não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening); não apresentar descolorações ou enegrecimentos; não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo; não apresentar cristais de estruvita; 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 e não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração. O produto deve ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção com as seguintes características: permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido; ser de material inócuo e na inspeção visual não deve ser evidenciado defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto. A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de atum deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<p>consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.1.5 Aspecto	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Nível de histamina (g/kg)	Máximo 100.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 Validade máxima de 3 (três) anos a partir da data de fabricação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Instrução Normativa nº46, de 15/12/11 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.5 Resolução RDC nº 42, 29/08/13 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem primária: pillow pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 A embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas a 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro no MAPA, ficha técnica do produto.	
<b>PRODUTO: AVEIA EM FLOCOS FINOS E/OU EM FLOCOS GROSSOS</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % (g/100 g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
	4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
	4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>

	5.1 Embalagem primária do produto deverá ser em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
	5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

7

**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: BATATA PALHA**

1

**CARACTERIZAÇÃO**

1.1 O produto deverá ser obtido pela fritura de batatas sãs e limpas, bem desenvolvidas, com características próprias da espécie, próprias para o consumo, isentas de matérias terrosas e sujidades. Deverá apresentar-se sob tipo de palha, sabor natural, composta por batata in natura, gordura vegetal e sal, livre de gordura trans, sem adição de corantes artificiais e aromatizantes. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2

**ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais

Próprias.

2.1.1 Aparência

Palha.

2.1.2 Cor

Própria.

2.1.3 Aroma

Próprio.

2.1.4 Sabor

Próprio.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade %	Máximo de 0,1.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Antioxidante BHT e/ou BHA	Limite máximo de 50 mg/kg para os compostos individualmente ou sua somatória (BHT + BHA).
2.7 Conservador Dióxido de enxofre	Máximo de 0,02 g/100 g, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.8 Corantes artificiais e aromatizante	Ausência.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
	3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	4.1 Resolução nº 04, de 24/11/88 – CNS/MS
	4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
	4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
	4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
	4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
	4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser em filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) <b>ou</b> PEBD (polietileno de baixa densidade) <b>ou</b> PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 140 (cento e quarenta) gramas ou até 01 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 As barras de cereais individuais deverão ser elaboradas a partir de matérias primas sãs e frescas. Poderão conter os aditivos permitidos pela legislação. Não poderão conter edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na sua composição, e corantes artificiais. As barras de cereais que apresentarem gordura vegetal esta deverá ser isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans e o teor de gorduras saturadas deverá ser menor que 5 gramas/100 gramas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BARRA DE CEREAIS – BANANA: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e banana, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.2 BARRA DE CEREAIS – CASTANHA-DO-PARÁ/BRASIL e/ou CASTANHA DE CAJU e/ou AMÊNDOAS: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e castanha-do-pará ou castanha-do-brasil e/ou castanha de caju e/ou amêndoas, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.3 BARRA DE CEREAIS – FRUTA(S) VARIADA(S): Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre coco, maçã, manga, damasco, pêssago, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Própria do produto.
2.1.2 Cor	Própria do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Fibras alimentares (g/100 g)	Mínimo 8,4.
2.5 Sódio (g/100 g)	Máximo 499.
2.6 Peso unitário do produto	Deverá ter peso líquido unitário de 20 a 25 gramas.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 385 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
	4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
	4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
	4.11 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
	5.1 A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
	5.2 Embalagem individual deve ter peso líquido unitário de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas.
	5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
	5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
	6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
	6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
	6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
	7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA (SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (Instrução Normativa 16/2005 – MAPA). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e aromatizantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Líquida.
2.1.2 Cor	Própria do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Conservantes	Ácido sórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio – Máximo 0,3 g/100 g.
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produtos	Ausência.
2.6 Amido	Máximo 1,0 g/100 g.
2.7 Teor de proteína de origem láctea	Mínimo 1,0 g/100 g.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação e a 4°C (quatro graus Celsius) ou conforme orientação do fabricante.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05 – MAPA
4.2	Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Regulamento Técnico nº 16/05 – ANVISA/MS
4.8	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<p>5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, informação nutricional, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária, lista de ingredientes e temperatura de armazenamento. Deve apresentar no rótulo <b>“CONTÉM SORO DE LEITE”</b> ou <b>“CONTÉM...% DE SORO DE LEITE”</b> e <b>“BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE”</b> ou <b>“ESTE PRODUTO NÃO É LEITE”</b> (para produtos de cor branca); ou <b>“BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE”</b> ou <b>“ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE”</b> (para produtos coloridos).</p>	
<p>5.2 Embalagem contendo de 900 (novecentos) gramas a 1 (um) quilo.</p>	
<p>5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.</p>	
<p>5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.</p>	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
<p>6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.</p>	
<p>6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.</p>	
<p>6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.</p>	
<p>6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.</p>	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
<p>7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.</p>	

**PRODUTO: BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 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. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**1.1.1 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CHOCOLATE COM GOTAS:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), melado de cana, gotas sabor chocolate, cacau em pó, amido, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, aroma e corante natural caramelo. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

**1.1.2 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CASTANHA-DO-PARÁ:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), castanha do Pará, amido, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**1.1.3 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL COCO:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), amido, coco desidratado, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aroma. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

**1.1.4 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL MAÇÃ E CANELA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, óleo de soja, açúcar mascavo, açúcar cristal, açúcar invertido, fibra de trigo, fécula de mandioca, farinha de arroz, canela em pó, sal comum moído iodado, emulsificante, antioxidante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, antiemético carbonato de cálcio e bicarbonato de amônio), aroma sintético idêntico ao natural de maçã e acidulante ácido cítrico. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Característico.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) laminado e metalizado com impressão externa. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade entre 150 (cento e cinquenta) gramas a 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7   DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>	
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
<b>PRODUTO: BOLACHA OU BISCOITO CASEIRO (COCO, FUBÁ, MANTEIGA, NATA, COM GLACÊ)</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. As bolachas deverão ser do mesmo tamanho. Não serão aceitos bolachas do mesmo sabor com tamanhos diferentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 30 dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC Nº. 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº. 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: BISCOITO DOCE</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 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. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**1.1.1 BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

**1.1.2 BISCOITO DOCE TIPO DE LEITE:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**1.1.3 BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: amido de milho, ovo, açúcar, fécula de mandioca, margarina, leite em pó, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans) e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/100 g)	Máximo 2,0.
2.5 Umidade % (p/p)	Máximo 8,0.
2.6 Resíduo mineral fixo % (p/p)	Máximo de 3,0 (deduzido o sal).
2.7 Teor de fibras alimentares (g/100 g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 4,99 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100 g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" <b>canudo/tubete</b> ou <b>sachê/pouch</b> composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem primária deverá ter capacidade para 150 (cento e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## 7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

### PRODUTO: BISCOITO DE POLVILHO SALGADO TRADICIONAL

#### 1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. **Deverá ser isento de gorduras trans, glúten e lactose.** O biscoito polvilho salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

#### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Característico.
2.1.2 Cor	Ligeiramente amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Glúten	Ausência.
2.6 Lactose	Ausência.
2.7 Umidade %	Máximo de 14.
2.8 Corantes artificiais	Ausência.
2.9 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno atóxico, transparente e resistente termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) a 5 (cinco) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 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. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**1.1.1 BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos não deverão conter: cristais de sal incrustados na massa, leite, soro de leite e lactose. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

**1.1.2 BISCOITO SALGADO INTEGRAL:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal, isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker), mas não deverão conter cristais de sal incrustados na massa. A nomenclatura de comercialização do biscoito não precisa ser obrigatoriamente a mesma do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá atender ao especificado. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

▪ **1.1.3 BISCOITO SALGADO COM GERGELIM:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal, isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans, gergelim e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker), mas não deverão conter cristais de sal incrustados na massa. A nomenclatura de comercialização do biscoito não precisa ser obrigatoriamente a mesma do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá atender ao especificado. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal(ml/100	Máximo 2,0.
2.5 Umidade % (p/p)	Máximo 14,0.
2.6 Resíduo mineral fixo % (p/p)	Máximo de 3,0 (deduzido o sal).
2.7 Teor de fibras alimentares (g/100 g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 5,5 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100 g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" <b>canudo/tubete</b> composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade para 150 (cento e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

**7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, com extrato de soja, cacau em pó e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela(s) designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação “Alimento com soja” pode ser substituída pela expressão “Alimento com” seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura	Própria.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Composição	Ingredientes obrigatórios: extrato de soja não transgênico (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja não transgênico e ou proteína isolada de soja não transgênico e ou proteína texturizada de soja não transgênico e ou outras fontes protéicas de soja não transgênico, excluindo o farelo tostado de soja não transgênico. Farinhas de soja e grãos de soja “in natura” não transgênico somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.
2.6 Qualidade da proteína de soja	Não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína, conforme tabela da RDC nº 91/00 – ANVISA/MS.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto não transgênico.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
1.1	<p>Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias com cobertura de chocolate. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1	Textura	Própria, macia.
2.1.2	Cor	Própria.
2.1.3	Aroma	Próprio.
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3	Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4	Corantes e conservantes artificiais	Ausência.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>	
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2	Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
- 6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
- 6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

**7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

- 7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

**PRODUTO: BOLO EMBALADO INDIVIDUALMENTE (DIVERSOS SABORES)**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Massa cozida
2.1.2 Cor	Próprio do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 3 (três) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.24.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Acondicionados em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, vedado, íntegro, de tamanho apropriado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade conforme per capita especificado no edital.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL E/OU CACAU EM PÓ ALCALINO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 1.1 **CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó natural não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.
- 1.2 **CACAU EM PÓ ALCALINO:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó alcalino não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.
- 1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó homogêneo.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Característico.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Umidade	Máximo 5,0% p/p.
2.5 pH (unidades)	5,0 – 5,8
2.6 Lipídios	Mínimo 10 – 12% p/p.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentas) gramas a 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: CANELA EM PÓ</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>1.1 Produto constituído de partes das cascas da Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume ou da Canela-do-ceilão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</li></ul>	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Pardo amarelada escuro ou marrom claro.
2.1.3 Aroma	Aromático, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em pacotes plásticos padronizados de polietileno atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: CANJICA DE MILHO BRANCA – TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i> , L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha. O produto deverá estar dentro da classificação: grupo misturado, subgrupo despelculado, classe branco e do tipo 1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis
2.1.2 Cor	Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 13% p/p.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Portaria nº 109, de 24/02/89 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

**PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM BIFES RESFRIADA**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, **cortada em bifes de 60 (sessenta) gramas cada para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada para a empresa que atende as Escolas Municipais**, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.2	Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos.	
5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipal de Educação Infantil com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE, PATINHO OU POSTA VERMELHA EM CUBOS RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em cubos de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole, patinho ou posta vermelha. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos.	
5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM ISCAS RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em iscas, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.2	Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos.
5.2.1	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipal de Educação Infantil com lactário.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO MOÍDO RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento. Os cortes da carne moída devem ser procedentes de quarto traseiro: coxão mole ou patinho. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Teor de água	Máximo 3%.
2.5 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.6 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA
4.2	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.3	Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.4	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.5	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.10	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos.
5.2.1	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Coxa: Máximo 72,69%.  Sobrecoxa: Máximo 70,97%.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Proteína	Coxa: Máximo 17,96%.  Sobrecoxa: Máximo 18,18%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa nº 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC nº 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO RESFRIADO (SEM PELE)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Filé de peito sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. **O corte deverá ser em filés de 60 (sessenta) gramas cada, para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada, para a empresa que atende as Escolas Municipais.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína	Máximo 24, 37%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa nº 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC nº 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI) RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Filezinho (sassami) é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/011 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína	Máximo 24, 37%.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.2	Portaria nº 210, de 10/11/98 – MAPA
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4	Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04 – MAPA
4.5	Instrução Normativa nº 32, de 03/12/10 – MAPA
4.6	Resolução RDC nº 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.12	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 quilos.
5.2.1	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CHÁ PARA INFUSÃO (CAMOMILA, CAPIM CIDREIRA, ERVA DOCE, ERVA MATE, FRUTAS SECAS E HORTELÃ)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 É o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. O produto deve ser designado de “Chá”, seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção e ou característica específica. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

**2.1 Características sensoriais**

Próprias.

**2.1.1 Aspecto**

Característico.

**2.1.2 Cor**

Característico.

**2.1.3 Aroma**

Característico.

**2.1.4 Sabor**

Característico.

**2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana**

Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.

**2.3 Microbiológico**

Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

**2.4 Espécies vegetais para o preparo de chás**

Nome comum /  
nome científico

Parte do vegetal  
utilizada

Camomila ou  
Maçanilha /  
*Matricaria recutita*  
*L. e Chamomilla*  
*recutita (L.)*  
*Rauscher*

Capítulos florais



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidró ou chá de Estrada / <i>Cymbopogon citratus Stapf</i>	Folhas
	Erva-mate ou mate verde ou mate tostado/ <i>Ilex paraguariensis St. Hil.</i>	Folhas e talos
	Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum L.</i>	Frutos
	Funcho ou erva-doce-nacional / <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita L.</i>	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / <i>Mentha arvensis L.</i>	Folhas e ramos
2.5 Outras características	<p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.</p>	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 267, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3	Portaria nº 377, de 26/04/99 – S/MS
4.4	Instrução Normativa nº 16, de 24/05/10 – MAPA
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.6 4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Em caixas assépticas, limpas e lacradas, contendo entre 10 (dez) e 25 (vinte e cinco) unidades de sachês. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	O chá de erva mate pode também ser em embalagens assépticas, limpas e lacradas de 200 (duzentos) gramas a granel. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.3	Não é permitida, no rótulo, qualquer informação que atribua indicação medicamentosa ou terapêutica (prevenção, tratamento e ou cura) ou indicações para lactentes. Os nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás devem ser informados na lista de ingredientes.
5.4	Embalagem de 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) gramas, 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) unidades de sachês, ou de 200 (duzentos) gramas quando for a granel.
5.5	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.6	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – 50% CACAU</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó, no mínimo, na proporção de 50%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó homogêneo.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Característico.
2.1.4 Sabor	Doce, próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 3,0% p/p.
2.5 Glicídios não redutores, em sacarose	Máximo 68,0% p/p.
2.6 Lipídios	Mínimo 6,5% p/p.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) ou até 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO EM CONSERVA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 É o produto obtido de espécie de cogumelo do gênero *Agaricus*, tradicionalmente utilizado como alimento. Pode ser fatiado em conserva, submetido a processo de cocção, ou salga e ou fermentação ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco-amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

## **3 VALIDADE**

3.1 Validade máxima de 08 (meses) meses a partir da data de fabricação.

## **4 REFERÊNCIAS**

4.1 Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS

4.2 Resolução CNNPA nº 13, de 15/07/77 – ANVISA/MS

4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: COCO RALADO DESIDRATADO PARCIALMENTE  
DESENGORDURADO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), através de processo tecnológico adequado, sendo parcialmente desengordurado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100 g)	Máximo 4,0%.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

**3 VALIDADE**

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**4 REFERÊNCIAS**

4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.2	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em pacote de papel aluminizado ou sacos de polipropileno hermeticamente fechados. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 100 (cem) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: DOCE DE FRUTAS CREMOSO (BANANA E DIVERSOS SABORES)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100 g ou g/100ml dependendo da fruta), ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não será permitido a adição de outro vegetal além da fruta em questão. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Cremoso quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte.
2.1.2 Cor	Próprio da fruta de origem.
2.1.3 Aroma	Próprio da fruta de origem.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Umidade	35–38%.
2.6 Pectina adicionada	Máximo 2%.
2.7 Sólidos solúveis totais	62–66%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem plástica para doces, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Entende-se por “doce de leite” o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). A denominação Doce de Leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, sacarose no máximo 30kg/100 l de leite. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SI), Serviço Inspeção Paraná (SIO), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hydrogenada, amidos ou farinhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Características sensoriais	Própria.
2.1.1	Textura	Cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
2.1.2	Cor	Castanho amarelado.
2.1.3	Aroma	Próprio.
2.1.4	Sabor	Doce, característico.
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3	Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4	Corantes artificiais	Ausência.
2.5	Umidade (g/100 g)	Máximo de 30,0.
2.6	Matéria gorda (g/100 g)	6,0 a 9,0.
2.7	Cinzas (g/100 g)	Máximo de 2,0.
2.8	Proteína (g/100 g)	Mínimo de 5,0.
2.9	Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>	
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
4.1	Resolução nº 137, de 13/12/96 – MERCOSUL/MMC	
4.2	Portaria nº 354, de 04/09/97 – MAPA	
4.3	Resolução COSANPA 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L., pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. Os grãos de ervilha são submetidos a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. Todas as operações e tratamentos, antes, durante e após o congelamento, deverão ser efetuadas rapidamente e com o máximo cuidado visando a manutenção de condições higiênicas satisfatórias. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

**3 VALIDADE**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA
4.2	Resolução COSANPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas, 1 (um) quilo ou 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

**7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L., cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos de ervilha são submetidos a um processo de cocção, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Não deverá conter conservadores. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 pH	5,5 – 6,5
2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100 g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100 g)	Máximo 1,60
2.8 Ácido sórbico	Ausência
2.9 Dióxido de enxofre	Máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/11 – MAPA
4.2	Resolução CNNPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	A embalagem primária do produto deverá ser lata e tampa em folha de flandres, fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento apropriado, que ofereça proteção adequada contra oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana. As embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Lei no 9832, de 14/09/99 e Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, ANVISA/MS. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) gramas ou 2 (dois) quilos (peso líquido drenado).
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L. que contem, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 15.
2.5 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 0,5.
2.6 Ardidos mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.7 Manchados/descoloridos % em peso	Máximo 1,0.
2.8 Total de avariados	Máximo 4.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Massa mole.
2.1.2 Cor	Vermelho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Substância seca, menos cloreto de sódio	Mínimo de 18% p/p
2.5 Açúcar	Máximo de 1% p/p.
2.6 Cloreto de sódio	Máximo de 3,0% p/p.
2.7 Amido	Ausência.
2.8 Corantes artificiais	Ausência.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 352, de 23/12/02, ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4.4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5.4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser lata de folhas de flandres fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento interno apropriado, que ofereça uma proteção adequada contra a oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou de 3 (três) quilos a 4,5 (quatro quilos e quinhentos gramas).
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7   DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: FARELO DE AVEIA</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia ( <i>Avena sativa</i> , L.), película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade (g/100 g)	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.3	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.64.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.74.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: FARINHA DE AVEIA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia ( <i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade (g/100 g)	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.84.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.94.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, BAIXA ACIDEZ, TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade	Máximo 13%.
2.6 Acidez baixa	Máximo 3,0 meq NaOH (0,1N)/100 g.
2.7 Teor de amido (%)	≥ 86,0.
2.8 Teor de cinzas (%)	≤ 1,4.
2.9 Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11 – MAPA	
4.2 Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.14.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.24.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: FARINHA DE MILHO AMARELA – TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido pela torração do grão de milho (*Zeamaya, L.*), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima de 14 m/m	Máximo 15%.
2.6 Resíduo mineral fixo	Máximo 1%.
2.7 Proteínas	Mínimo 6%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.2	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.3.4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4.4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

PRODUTO: FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – TIPO 1	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p><b>1.1 FARINHA DE TRIGO</b> é o produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.</p> <p><b>1.2 FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> é o produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.</p> <p>1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima	Tipo 1 e integral = Máximo 15%.
2.6 Teor de cinzas máximo	Tipo 1 = 0,8%.  Integral = 2,5%.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.7 Proteínas (mínimo)	Tipo 1 = 7,5%.  Integral = 8,0%.
2.8 Granulometria	Tipo 1 = 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.3 Instrução Normativa nº08, DE 02/06/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.54.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.64.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Embalagem individual do produto deverá ser em saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem de 5 (cinco), 25 (vinte e cinco) ou 50 (cinquenta) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado pedido.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: FARINHA LÁCTEA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7.4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8.4.4	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

**7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: FEIJÃO COMUM: GRUPO I, CLASSE PRETO, BRANCO E CORES (CARIOCA E CAVALO) – TIPO I**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Feijão comum, classe preto, classe branco, classe cores (carioca e cavalo) tipo 1 “*in natura*”, é o grão comestível proveniente da espécie “*Phaseolus vulgaris L.*”, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto feijão “*in natura*”, deverá **ser de safra corrente** e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA, para efeito de classificação. Os grãos de feijão deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do feijão, objeto desta licitação, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Aspecto	Grãos inteiros.
2.1.2 Cor	Característica da espécie.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 14% em peso.
2.5 Defensivos agrícolas organofosforados	Ausência.
2.6 Classificação da unidade utilizando 100 g do produto	Tipo 1.
2.7 Classe diferente da declarada	Ausência.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 meses a partir da data de empacotamento.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA
4.2	Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09 – MAPA
4.3	Instrução Normativa nº 01, de 05/03/01 – MAPA
4.4	Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07
4.5	Portaria nº 329, de 02/09/85 – MA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou 30 (trinta) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das substâncias, próprias para uso alimentar, descritas na Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis.
2.1.2 Cor	Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 12% p/p.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente a vácuo e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 125 (cento e vinte e cinco) gramas ou 500 (quinhentos) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>1.1 Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais apenas as substâncias descritas na Resolução CNNPA n° 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em recipiente de folha de flandres, plástico ou tipo fibro-lata revestido de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo ou cartuchos de papel contendo sacos plásticos de 2 (dois) quilos. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 100 (cem) gramas, 250 (duzentos e cinquenta) gramas ou 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

## **PRODUTO: FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHO CONGELADO**

### **1 | CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos doze graus Celsius) ou inferior no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. **O peixe permitido é: filé sem espinhos de tilápia.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

### **2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso.
2.1.1 Textura	Característica, não amolecida.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.2 Cor	Característico, livre de manchas.
2.1.3 Aroma	Fresco, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Informe Técnico nº 41/09 – ANVISA/MS
4.2	Norma Técnica nº 19/09 – ANVISA/MS
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA
4.4	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.5	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: FOLHA DE LOURO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto constituído de partes das folhas do Louro / *Laurus nobilis* L., tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Folhas secas.
2.1.2 Cor	Verde-pardacenta.
2.1.3 Aroma	Aromático, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

**3 VALIDADE**

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**4 REFERÊNCIAS**

4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionado em pacotes plásticos padronizados de polietileno atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. Todos os ingredientes devem ser limpos, de boa qualidade, seguros e adequados para serem ingeridos por lactentes. Devem ajustar-se aos requisitos normais de qualidade, com cor, odor e sabor. A fórmula infantil deverá ser preparada, embalada e manipulada sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979) e/ou legislação específica sobre o assunto. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser <b>biodisponíveis</b> e seguros. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.1 Consistência e tamanho das partículas	Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.
2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Valor energético em 100 ml de produto pronto para consumo	Mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ).
2.5 Proteína	Mínimo de 1,8 g e máximo de 3,0 g por 100 kcal. O cálculo do conteúdo de proteína no produto final pronto para consumo deve ser baseado em N (nitrogênio) x 6,25.
2.6 Gordura	Mínimo de 4,4 g e máximo de 6,0 g por 100 kcal.
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 43, de 19/09/2011 e Resolução RDC nº 46, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3   VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4   REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução RDC nº 43, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 46, de 25/09/2014 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.6 Lei nº 11.265 de 03/01/2006	
4.7 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.13 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS	
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5   EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, modo de preparo, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto, prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.

5.2 Em cada embalagem primária deverá constar 1 colher dosadora (colher medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.

5.3 Embalagem com capacidade de 400 gramas até 1 (um) quilo.

5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.

5.5 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

## **6 TRANSPORTE**

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º (SEXTO) MÊS DE IDADE**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 Produto em pó destinado à alimentação de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos, e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial da Fórmula Infantil de Seguimento deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. Todos os ingredientes devem ser limpos, de boa qualidade, seguros e adequados para serem ingeridos por lactentes. Devem ajustar-se aos requisitos normais de qualidade, com cor, odor e sabor. A fórmula infantil de seguimento deverá ser preparada, embalada e manipulada sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21- 1979) e/ou legislação específica sobre o assunto. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser <b>biodisponíveis</b> e seguros. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Consistência e tamanho das partículas	Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Valor energético em 100 ml de produto pronto para consumo	No mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ).
2.5 Proteína	Mínimo de 1,8 g e máximo de 3,5 g por 100 kcal. O cálculo do conteúdo de proteína no produto final pronto para consumo deve ser baseado em N (nitrogênio) x 6,25.
2.6 Gordura	Mínimo de 4,0 g e máximo de 6,0 g por 100 kcal.
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 44, de 19/09/2011 e Resolução RDC nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 44, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS
4.6	Lei nº 11.265 de 03/01/2006
4.7	Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS
4.12	Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS
4.13	Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.14	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, modo de preparo, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto, prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.

5.2 Em cada embalagem primária deverá constar 1 colher dosadora (colher medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.

5.3 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas até 1 (um) quilo.

5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.

5.5 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

## **6 TRANSPORTE**

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO AMARELO E/OU BRANCO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>1.1 É o produto obtido a partir de grãos sadios e desgerminados de milho (<i>Zeamaya L</i>) enriquecido com ferro e ácido fólico. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino, sem grumos.
2.1.2 Cor	Amarelo ou branco.
2.1.3 Aparência	Característica.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Elementos histológicos de grãos de milho	Ausência.
2.5 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,2 mg/100 g.
2.7 Ácido Fólico	Mínimo 150 µg/100 g.
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100 g.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100 g.
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100 g.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.11 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem de polietileno, transparente, de baixa densidade, fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

## **PRODUTO: GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)**

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Proporção de **no** mínimo de 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), e máximo de 50 partes de açúcar. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais

Própria.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.1 Textura	Aspecto de bases gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido.
2.1.2 Cor	Próprio da fruta de origem.
2.1.3 Aroma	Próprio da fruta de origem.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	CrITÉrios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e aromas naturais ou artificiais	Ausência.
2.5 Conservantes	Máximo de 0,01 g/100 g de dióxido de enxofre e/ou seus sais decorrente do seu eventual emprego no processamento das frutas.
2.6 Umidade	35%.
2.7 Pectina adicionada	Máximo 2%.
2.8 Sólidos solúveis totais	65%.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.8	Resolução RDC nº. 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução Normativa nº 9, de 11/12/78 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº. 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem plástica para doces, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: GRÃO DE BICO SECO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por grão de bico os grãos provenientes da espécie *Cicer arietinum* L.. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

**3 VALIDADE**

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**4 REFERÊNCIAS**

- 4.1 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
- 4.2 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
- 4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
- 4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.5	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. Deverá ser produto de procedência nacional. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97 – MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de **leite integral**. Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria nº 31/98 – S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC nº 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05 sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Sabor e odor	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Mínimo de 26 % em peso.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Umidade	Máximo de 3,5% em peso.
2.6 Proteína	Mínimo de 25% em peso.
2.7 Caseína	Mínimo de 20% em peso.
2.8 Glicídios redutores (em lactose)	Mínimo de 37,0% em peso.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo de 6% em peso.
2.10 Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/10 g sólidos não gordurosos)	Máximo 18,0.
2.11 Índice de solubilidade (ml)	Máximo de 1,0.
2.12 Partículas queimadas	Máximo Disco B.
2.13 Umectabilidade Máx. (s)	60.
2.14 Dispersabilidade (% m/m)	85.
2.15 Amido	Ausência.
2.16 Sacarose	Ausência.
2.17 Maltodextrinas	Ausência.
2.18 Aditivos	A lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5 g/kg.
2.19 Coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Não se autoriza, com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.
2.20 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA
4.2	Portaria nº 369, de 04/09/97 – MAA
4.3	Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99 – MAA
4.4	Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06 – MAPA
4.5	Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06 – MAPA
4.6	Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA
4.7	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.10	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.11	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.12	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.13	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.15	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacotes de polietileno metalizado, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. O produto deve ser rotulado como “Leite em Pó Integral Instantâneo”.
5.2	Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas, 1 (um) quilo ou 25 (vinte e cinco) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Líquida e homogênea.
2.1.2 Cor	Branco e opalescente.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS; Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclina, streptomycinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicol); Ausência de biocidas/agrotóxicos.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Mínimo de 3% m/m.
2.5 Proteína total	Mínimo de 2,9%.
2.6 Sólidos não gordurosos	8,4 %.
2.7 Extrato seco total	Mínimo de 11,4%.
2.8 Fosfatase	Negativa.
2.9 Peroxidase	Positiva.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.10 Acidez Dornic	0,14–0,18° D.
2.11 Densidade relativa a 15°C	1,028–1,034.
2.12 Estabilidade ao Alizarol 72% (v/v)	Estável para todas as variedades.
2.13 Índice crioscópico	-0,530°H a -0,550°H (equivalentes a -0,512°C e - 0,531°C).
2.14 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Não é permitida a utilização.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 5 (cinco) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 62, de 29/12/11 – MAPA
4.2	Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA
4.3	Instrução Normativa nº 51, de 18/09/02 – MAPA
4.4	Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA
4.5	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral”, “Leite Pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão “Homogeneizado” quando for o caso.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) litro.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), e a temperatura de 0°C (zero grau Celsius) a 5°C (cinco grau Celsius) em veículos isotérmicos ou refrigerados – BPF.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: LENTILHA SECA – CLASSE GRAÚDA E TIPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por lentilha os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, *Moench*. Constituída de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos medindo 6 mm ou mais de diâmetro e que fiquem retidos na peneira de crivos circulares de 6 mm. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 14.
2.5 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 0,5.
2.6 Carunchados % em peso	Máximo 0,5.
2.7 Ardidos e mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.8 Total de avariados	Máximo 4.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

## **7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

### **PRODUTO: LOMBO DE CAÇÃO SEM PELE, SEM ESPINHO E SEM CARTILAGEM CONGELADO**

#### **1 | CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. O produto deverá ser proveniente de postas de cação sem a presença de cartilagens, espinhos e pele. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou inferior no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. **O peixe permitido é: lombo de cação sem pele, sem espinho e sem cartilagem congelado**. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso.
2.1.1 Textura	Característica, não amolecida.
2.1.2 Cor	Característico, livre de manchas.
2.1.3 Aroma	Fresco, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Informe Técnico nº 41/09 – ANVISA/MS
4.2	Norma Técnica nº 19/09 – ANVISA/MS
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA
4.4	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.5	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos ou até 18 (dezoito) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de **formato curto, tipo Parafuso (ou Fusilli), tipo Parafuso com vegetais e formato longo, tipo Espaguete**. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269, de 22/09/05 – ANVISA/MS sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2 Cor	Própria, amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/100 g da massa	Máximo de 5,0% v/p.
2.7 Teor de cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio	Máximo de 0,8%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato curto, **tipo Argolinha, tipo Aletria, tipo Alfabeto ou Letrinhas, tipo Ave Maria e tipo Conchinha**. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269, de 22/09/05 – ANVISA/MS sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2 Cor	Própria, amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/100 g da massa	Máximo de 5,0% v/p.
2.7 Teor de cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio	Máximo de 0,8%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6 TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: MAIONESE</b>
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Não poderá ser adicionada de corantes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Molho de consistência pastosa.
2.1.2 Cor	Amarelo claro / bege.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	CrITÉrios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1(um) quilo ou 3 (três) quilos.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL E/OU COM SAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hydrogenada, amidos ou farinhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
2.1.2 Cor	Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.
2.1.3 Aroma	Aroma delicado, sem odor e sabor estranho.
2.1.4 Sabor	Sabor suave, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matéria gorda (% m/m)	Mínimo 82.
2.5 Umidade (% m/m)	Máximo 16.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA
4.2	Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA
4.3	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: MARGARINA CREMOSA COM 60% DE LIPÍDIOS SEM SAL</b>	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão se apresentar preferencialmente livres de gorduras trans. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. A margarina poderá ser adicionada de Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100g do produto. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.
2.1.2 Cor	Amarela ou branca amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Lipídios totais	Mínimo de 60%.
2.5 Umidade	De acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.
2.6 Gorduras trans	≤ 0,2 g na porção de 10 g.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA
4.2	Portaria nº 372, de 04/09/97 – MAPA
4.3	Resolução RDC nº 23, de 15/02/05 – ANVISA/MS
4.4	Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA
4.5	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 15 (quinze) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: MILHO VERDE EM GRÃOS CONGELADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por milho os grãos provenientes da espécie *Zea mays L.*, pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. Os grãos de milho são submetidos a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. Todas as operações e tratamentos, antes, durante e após o congelamento, deverão ser efetuadas rapidamente e com o máximo cuidado visando a manutenção de condições higiênicas satisfatórias. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/11 – MAPA
4.2	Resolução CNNPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas, 1 (um) quilo ou 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

**7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: MILHO VERDE EM GRÃOS EM CONSERVA**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Entende-se por milho os grãos provenientes da espécie *Zea mays L.*, cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos de milho são submetidos a um processo de cocção, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Não deverá conter conservadores. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 pH	5,5 – 6,5





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100 g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100 g)	Máximo 1,60
2.8 Ácido sórbico	Ausência
2.9 Dióxido de enxofre	Máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/11 – MAPA
4.2	Resolução CNNPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	A embalagem primária do produto deverá ser lata e tampa em folha de flandres, fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento apropriado, que ofereça proteção adequada contra oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana. As embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Lei no 9832, de 14/09/99 e Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, ANVISA/MS. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) gramas ou 2 (dois) quilos (peso líquido drenado).
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: NÉCTAR DE FRUTA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Os produtos deverão ser elaborados com frutas maduras e sãs, através de processamento tecnológico adequado, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, e não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Não será permitida a adição de conservadores, aromas artificiais nem corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Os sabores dos néctares permitidos serão: abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssigo e uva. Os produtos poderão ter uma denominação diferente de “Néctar”, como suco ou suco adoçado, desde que atendam aos padrões mínimos de identidade e qualidades especificadas neste edital, comprovados por laudos laboratoriais e com o correspondente registro no Ministério da Agricultura. O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m). Os produtos poderão ser adicionados de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

**2.1 Características sensoriais**

Própria.

**2.1.1 Textura**

Própria.

**2.1.2 Cor**

Abacaxi: variando de branco a amarelada.

Laranja: amarelada.

Maracujá: variando de amarela a alaranjada.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

	Morango: vermelho.
	Pêssego: amarelada.
	Uva: Vermelha púrpura a vinho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Polpa da fruta (g/100 g)	Abacaxi: 40.
	Laranja: 50.
	Maracujá: 10.
	Morango: 30 (Atender a Instrução Normativa nº12 de 04/09/03 – MAPA).
	Pêssego: 40.
2.6 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Uva: 50.
	Abacaxi: 11° Brix.
	Laranja: 10,5° Brix.
	Maracujá: 11° Brix.
	Morango: Sem padrão na legislação.
2.7 Acidez total em ácido cítrico (g/100 g)	Pêssego: 11° Brix.
	Uva: 14° Brix.
	Abacaxi: Mínimo 0,12.
	Laranja: Mínimo 7,0.
	Maracujá: Mínimo 0,25.
2.8 Açúcares totais (g/100 g)	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 0,15.
	Uva: Mínimo 0,15.
	Abacaxi: Mínimo 8,0.
	Laranja: Máximo 13,0.
	Maracujá: Mínimo 7,0.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 7,0.
	Uva: Mínimo 10,0.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007 – ANVISA/MS
4.2	Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – MAPA
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Deverá ser caixa cartonada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros, com canudo acoplado. As mesmas deverão ser acondicionadas em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo 24 (vinte e quatro) em cada bandeja. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação “Néctar”, seguida do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) mililitros.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie <i>Glycine max (L) Merrill</i> , refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. O produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Aspecto
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
	Próprias. Líquido e isento de impurezas a 25°C. Característica. Característico, isento de odres estranhos.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.4 Sabor	Característico, isento de ranços e sabores estranhos.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Densidade relativa a 20°C	$\geq 0,919$ e $\leq 0,925$ .
2.5 Índice de Refração (Raia D a 40°C)	$\geq 1,466$ e $\leq 1,470$ .
2.6 Índice de Saponificação (mg KOH/g)	$\geq 189$ e $\leq 195$ .
2.7 Índice de Iodo (Wijs)	$\geq 124$ e $\leq 139$ .
2.8 Umidade e matéria volátil (%)	$\leq 0,1$ .
2.9 Ponto de Fumaça (°C)	$\geq 210$ .
2.10 Matéria Insaponificável (g/100 g)	$\leq 1,50$ .
2.11 Índice de Peróxidos (meq/kg)	$\leq 2,5$ .
2.12 Impurezas Insolúveis em éter de Petróleo (%)	$\leq 0,05$ .
2.13 Índice de Acidez (mg KOH/g)	$\leq 0,20$ .
2.14 Sabões (mg/Kg)	$\leq 10,0$ .
2.15 Ferro	Máximo de 1,5 mg/kg.
2.16 Cobre	Máximo de 0,1 mg/kg.
2.17 Chumbo	Máximo de 0,1 mg/kg.
2.18 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04	
4.3 Resolução RDC nº 270, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 20, de 26/03/07 – ANVISA/MS	
4.5 Portaria nº 685, de 27/08/98 – S/MS	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
<p><b>5.1 Lata:</b> Lata com corpo, tampa e fundo em folhas-de-flandres, com revestimento apropriado, de acordo com os requisitos legais para contato com alimentos, que resista ao empilhamento informado, em “racks”, com utilização de sistema de fechamento “selo de cravar”, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros a 5 (cinco) litros, preferencialmente com bico dosador. A lata não deve apresentar defeitos críticos tais como: amassamentos, furos, cortes, deformação na recravação, ferrugens, corrosão interna, sujidades internas e externas aderentes, rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam a recravação, vazamentos e colapso do corpo da lata (deformação irreversível do corpo decorrente de alto-vácuo interno na embalagem). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
<p><b>5.2 Garrafa em PET:</b> Embalagem plástica produzida a partir da resina PET – Politereftalato de etileno, transparente e sem cor, de acordo com a legislação pertinente e as recomendações dos órgãos competentes (ANVISA, INMETRO, ABNT, etc.), com capacidade para 900 ml (novecentos mililitros) a 5 litros (cinco litros). A garrafa deve possuir tampa, produzida preferencialmente com material plástico com densidade inferior a 1,0 g/cm<sup>3</sup>. O sistema de embalagem garrafa de PET/tampa não deve apresentar vazamento, garantindo perfeita estanqueidade. A garrafa não deve apresentar defeitos críticos tais como furos, cortes e trincas; deformação no gargalo (marcas, batidas, gargalo incompleto); sujidades internas e/ou externas aderentes; linha de molde irregular na região da terminação; rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam o fechamento e deformação no anel de suporte. A embalagem deve suportar a paletização em “racks”, e apresentar resistência ao empilhamento máximo informado na ficha técnica. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.</p>
<p><b>5.3 Embalagem com capacidade de até 900 (novecentos) mililitros ou 5 (cinco) litros.</b></p>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.5	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: OVO BRANCO TIPO EXTRA , “CLASSE A”</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Ovo de galinha em casca, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas cada. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios e limpos.
2.1.2 Cor	Característica.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Decreto nº 30.691, de 29/03/52 – MAPA	
4.2 Decreto nº 56.585, de 20/07/65 – MAPA	
4.3 Portaria nº 1, de 21/02/90 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 35, de 17/06/09 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e a inscrição <b>“Manter os ovos preferencialmente refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”</b> .	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2	Embalagem com capacidade de 30 (trinta) unidades.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: OVO INTEGRAL PASTEURIZADO DESIDRATADO EM PÓ – TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1	Entende-se por "ovo integral desidratado", produto obtido pela desidratação do ovo integral (gema e clara) pasteurizado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Coloração amarelo característico.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1	Decreto nº 30.691, de 29/03/52 – MAPA
4.2	Decreto nº 56.585, de 20/07/65 – MAPA
4.3	Portaria nº 1, de 21/02/90 – MAPA
4.4	Resolução nº 5, de 05/07/91 – MAPA
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 35, de 17/06/09 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou 20 (vinte) quilos.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: PÃO DE BATATA, PÃO DE BETERRABA E ESPINAFRE (PÃO NUTRITIVO), PÃO DE CENOURA, PÃO DE LEITE, PÃO DE MANDIOQUINHA, PÃO DE MILHO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Produto obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**1.2 PÃO DE BATATA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de flocos de batata e/ou fécula de batata.

**1.3 PÃO DE BETERRABA E ESPINAFRE (PÃO NUTRITIVO):** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de beterraba e espinafre desidratados.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**1.4 PÃO DE CENOURA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de cenoura desidratada.

**1.5 PÃO DE LEITE:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de leite integral ou seu equivalente.

**1.6 PÃO DE MANDIOQUINHA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de mandioquinha desidratada.

**1.7 PÃO DE MILHO:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Com adição de fubá de milho amarelo e milho verde desidratado.

<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5 g em 100 g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.
3.2	Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: PÃO DOCE TIPO CHINEQUE (BANANA, CREME, FAROFA, UVA)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Pão doce tipo chineque obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia com cobertura de banana, ou de creme, ou de farofa, ou de uva. Preparado com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo <b>0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas</b>, e cumprir com a condição de <b>baixo conteúdo de gorduras saturadas</b> (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5 g em 100 g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.
3.2	Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: PÃO FRANCÊS TRADICIONAL E FRANCÊS INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 1.1 O pão francês deverá ser obtido pela cocção da massa fermentada, preparada com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
- 1.2 **PÃO FRANCÊS TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.
- 1.3 **PÃO FRANCÊS INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 28,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5 g em 100 g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL E TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 1.4 O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
- 1.5 **PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.
- 1.6 **PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5 g em 100 g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.
3.2	Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL E PÃO TIPO FORMA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

- 1.1 O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
- 1.2 **PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. **O pão deverá se apresentar fatiado.**
- 1.3 **PÃO TIPO FORMA INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. **O pão deverá se apresentar fatiado.**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 43,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5 g em 100 g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CRU E CONGELADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento de massa preparada com fécula de mandioca, polvilho azedo, queijo, ovo, gordura vegetal, leite, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. **Deverá ser isento de gorduras trans.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.1	Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou até 2 (dois) quilos.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: PINHÃO</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
1.1 É a semente da pinha, 100% natural.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	A semente deve estar fresca e madura.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas. Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n.º 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
<b>6 TRANSPORTE</b>	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES)	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% (cem por cento) naturais, preparada com frutas frescas, sadias, maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). As frutas permitidas para polpa serão: <b>abacaxi, acerola, goiaba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego e uva</b> . Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Abacaxi 11° Brix.
	Acerola 5,5° Brix.
	Goiaba e melão 7° Brix.
	Laranja 10,5° Brix.
	Limão 5° Brix.
	Mamão 10° Brix.
	Manga e maracujá 11° Brix.
	Melão 7° Brix.
2.6 Outras características	Uva 14° Brix.
	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses a-12° C (menos doze graus Celsius) ou temperatura inferior, a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 01, de 07/01/00 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC N° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.9	Portaria CVS 05, de 09/04/2013
4.10	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.11	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA
4.12	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1	A embalagem deve ser plástica, transparente, resistente, atóxica, asséptica e devidamente fechada. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação “Polpa”, seguida do nome da fruta, seguida da expressão “congelada”. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem contendo 100 (cem) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Entende-se por queijo mussarela o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capita estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Fibrosa, elástica e fechada.
2.1.2 Consistência	Semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
2.1.3 Cor	Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação
2.1.4 Odor	Láctico, pouco perceptível.
2.1.5 Sabor	Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
2.1.6 Crosta	Ausência.
2.1.7 Olhadura	Ausência. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100 g)	Máximo 60,0.
2.5 Matéria gorda em extrato seco (g/100 g)	Mínimo 35,0.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação para o produto fatiado.
3.2	Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação para o produto em peça inteira.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 364, de 04/09/97 – MAPA
4.2	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.3	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem em saco de polietileno, a vácuo, atóxico, flexível, resistente, transparente, com solda lateral com bainha, fundo reto, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado.	
5.2.1 Embalagem com capacidade de até 4 (quatro) quilos para produto em peça inteira.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
<b>PRODUTO: QUIRERA (CANJIQUINHA DE MILHO FINA OU MÉDIA)</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (*Zeamaya L*). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Própria, grãos finos ou médios.
2.1.2 Cor	Amarela.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Insetos vivos	Ausência.
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100 g.
2.7 Acidez em ml de Solução Normal	Máximo 3,0 ml/100 g.
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100 g.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

**3 VALIDADE**

3.1 Validade máxima de 6 meses a partir da data de fabricação.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.3	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem de polietileno, transparente, de baixa densidade, fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem de até 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

<b>PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>1.1 Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Não poderá conter amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódio, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. O produto em sua porção de 30 gramas deverá ser isento ou com quantidades não significativas de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 gramas. O leite utilizado na formulação do produto deverá ser submetido a tratamento térmico adequado. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo/temperatura equivalente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.</p>	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Cremosa, fina e lisa.
2.1.2 Consistência	Untável.
2.1.3 Cor	Característica.
2.1.4 Aroma	Característico.
2.1.5 Sabor	Creme levemente ácido e salgado.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.4 Conservantes	Poderá conter os conservadores previstos na Portaria nº 359/97, MAA, até a concentração máxima estabelecida.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Amido	Ausência.
2.7 Elementos histológicos estranhos ao produto	Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
2.8 Umidade (g/100 g)	Máximo 65.
2.9 Matéria gorda em extrato seco (g/100 g)	Mínimo 55.
2.10 Gordura trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.11 Sódio	Máximo de 150 mg na porção de 30 gramas.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Portaria nº 359, de 04/09/97, M.A.A.
4.2	Decreto nº 30.691, de 29/03/52, M.A.
4.3	Instrução Normativa N° 22, de 24/11/05, MAPA
4.4	Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.5	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.10	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.11	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 <b>Opção 1:</b> Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa e corpo em material aprovado para contato direto com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS), lacrados com selo de alumínio ou lacre externo, e tampa plástica, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a sua abertura.
5.2 <b>Opção 2:</b> Sachê em material plástico, atóxico, em formato triangular ou quadrangular, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).
5.3 <b>Opção 3:</b> Bisnaga em material plástico, atóxico, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.5 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou de 1 (um) quilo.
5.6 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.7 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6 TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.

**PRODUTO: SAGU DE MANDIOCA – TIPO 1**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

1.1 Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon app.*). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu". Deverão se apresentar limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade %	Máximo 15,0.
2.5 Teor de cinzas %	Máximo 0,2.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3 VALIDADE</b>	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
<b>4 REFERÊNCIAS</b>	
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA	
4.2 Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 08, de/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 263, de 20/09/05 – ANVISA	
4.5 Resolução RDC nº 386, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 91, DE 11/05/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 278, de 22/09/05 – ANVISA	
4.6.4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.14 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.15 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 As embalagens poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam limpos, atóxicos, que protejam o produto e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: SAL REFINADO IODADO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Cloreto de sódio para o consumo humano, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 99,12 % de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e de iodo. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% na peneira nº 20, com 0,84 mm de abertura, e à retenção de 90 na peneira nº 140, com 0,105 mm de abertura. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado.
2.1.2 Cor	Branca.
2.1.3 Odor	Inodoro.
2.1.4 Sabor	Característico (salino-salgado).
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo de 0,200% p/p.
2.5 Iodo	Máximo 15%.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses ou, no caso da empresa considerá-lo “Produto não Perecível”, deverá fazer uso desta expressão no rótulo das embalagens estando, desta forma, assumindo o compromisso por esta afirmação e ciente de que será responsabilizada e penalizada, em qualquer tempo, no caso do mesmo perder suas características próprias (descritas no Edital) ou perecer.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 28 de 28/03/00 – ANVISA/ MS
4.2	Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 23 de 24/04/13 – ANVISA/MS
4.4	Lei nº 6150, de 03/12/74
4.5	Lei nº 9.005, de 16/03/95
4.6	Decreto n.º 75.697 de 06/05/75
4.7	Portaria nº 31, de 13/01/98 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7 4.9	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.13	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.14	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.15	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.16	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS e atualizações, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6 TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: SOJA EM GRÃO – GRUPO 1, CLASSE AMARELA E TIPO 1</b>
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>
1.1 Entende-se por soja os grãos provenientes da espécie <i>Glycine max (L) Merrill</i> . A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios ao produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarela.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 14.
2.5 Total de ardidos e queimados % em peso	Máximo 1,0.
2.6 Máximo de queimados % em peso	Máximo 0,3.
2.7 Mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.8 Total (soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos) % em peso	Máximo 4,0.
2.9 Esverdeados % em peso	Máximo 2,0.
2.10 Partidos, quebrados e amassados % em peso	Máximo 8,0.
2.11 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 1,0.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 11, de 16/05/07 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.6	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1	Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2	O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 O suco de uva integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. É a bebida não fermentada, obtida por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não deverá conter aromas e corantes de qualquer natureza. Poderá conter conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase. A conservação deverá ser garantida primordialmente pelo processo físico da pasteurização. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o Estabelecimento Elaborador/Industrializador tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Aspecto	Líquido.
2.1.2 Textura	Própria.
2.1.3 Cor	Própria.
2.1.4 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.5 Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C	Mínimo de 14,00.
2.6 Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100 g)	Mínimo de 0,41.
2.7 Açúcares totais naturais da uva (g/100 g)	Máximo de 20.
2.8 Açúcares totais naturais da uva, g%	20.
2.9 Sólidos insolúveis (%v/v)	Máximo de 5,00.
2.10 Acidez volátil em ácido acético (g/100 g)	Máximo 0,050.
2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 12 meses a partir da data de fabricação, acondicionados em temperatura ambiente.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Lei 7.678, de 08/11/88 – MAPA
4.2	Decreto nº 8198, de 20/02/14 – MAPA
4.3	Instrução Normativa nº 34, de 04/10/06 – MAPA
4.4	Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00 – MAPA
4.5	Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000 – MAPA
4.6	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10	Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.1 A embalagem primária deve ser aprovada para contato com alimentos de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99 – ANVISA/MS, Resolução nº 17, de 17/03/08 – ANVISA/MS, RDC nº 51, de 26/11/10 – ANVISA/MS e RDC nº 52, de 26/11/10 – ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/12 – ANVISA/MS, conforme opções a seguir:	
5.1.1 Opção 1: Garrafa de vidro, resistente, transparente, com tampa inviolável.	
5.1.2 Opção 2: Caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável ou com lacre. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) a 2 (dois) litros.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
<b>7</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de bebidas do MAPA e ficha técnica do produto.	

<b>PRODUTO: TRIGO EM GRÃO – TIPO 1</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

1.1 Grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum* L e *Triticum durum* L. Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matérias estranhas e impurezas (%/peso)	Máximo 0,3.
2.5 Grãos danificados por insetos (%/peso)	Máximo 0,3.
2.6 Grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos (%/peso)	Máximo 0,1.
2.7 Grãos chochos, trigulhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.4	Instrução Normativa nº 38, 30/11/10 – MAPA
4.5	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2	Embalagem de 500 (quinhentos) gramas a 1 (um) quilo.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6</b>	<b>TRANSPORTE</b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7   DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

<b>PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
1.1 Fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição.
2.1.1 Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição.
2.1.2 Aroma	Próprio.
2.1.3 Sabor	Ácido.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina (INS 163ii).
2.5 Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	Valor mínimo 4,0.
2.6 Álcool (% v/v) a 20°C	Valor máximo 1,0.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
<b>3</b>	<b>VALIDADE</b>
3.1	Não é exigida a indicação do prazo de validade conforme Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS.
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
4.1	Instrução Normativa nº 6, DE 03/04/12 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, resistente ao impacto, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

5.2 Embalagem com capacidade de 750 (setecentos e cinquenta) mililitros até 1 (um) litro.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
<b>6 TRANSPORTE</b>
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
<b>7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA</b>
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no MAPA, ficha técnica do produto.
<b><u>IMPORTANTE: AS DIETAS DEVEM SER SIMILARES AO CARDÁPIO PADRÃO COM PRODUTOS ESPECÍFICOS DE ACORDO COM A PATOLOGIA</u></b>



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

## **ANEXO XII**

### **CONTRATOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**CONTRATO No. 234/2024 – ALETICIA ROZANE KUPKA.**

**<https://drive.google.com/file/d/13lrgDeWklpcxLD7nPKJsJcavqCDAwe23/view?usp=sharing>**

**CONTRATO No. 235/2024 – COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DE QUATRO BARRAS-COAG-QB.**

**<https://drive.google.com/file/d/1rrRt6TNRIG8Qy7KAtxKxdBHViyi8erFP/view?usp=sharing>**

**CONTRATO No. 236/2024 – ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS DE FAZENDA RIO GRANDE.**

**[https://drive.google.com/file/d/1KxWaPaTel\\_81UgWAX7pQX26L4t8jE5dG/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1KxWaPaTel_81UgWAX7pQX26L4t8jE5dG/view?usp=sharing)**

**CONTRATO No. 237/2024 – MARIA UNDOVSKI KUPKA.**

**<https://drive.google.com/file/d/1LCA3VAdwCx6TNW9YnPYqZla4jTIUD/view?usp=sharing>**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

### **ANEXO XIII**

### **RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS**

Unidade Escolar: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Lanche

servido: \_\_\_\_\_

1. Preparação inadequada (muito líquido, cru, cozimento excessivo, grumos, muito doce ou muito salgado, ...)
2. Alimentos impróprios para consumo (cheiro de azedo, estragados, ...)
3. Corpos estranhos no alimento (inseto, cabelo, metal, plástico, ...)
4. Quantidade insuficiente de alimento
5. Quantidade excessiva de alimento
6. Registro de quantidade da empresa diferente do número entregue na escola/ Outras situações
7. Temperatura do alimento inadequada, quente/frio
8. Frutas in natura (nº insuficiente, excesso, danificadas)
9. Falta de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
10. Problemas com reposição de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
11. Falta de material para porcionamento (sacos plásticos, guardanapos, sacos plásticos de amostra)
12. Atraso no horário de servimento do lanche na unidade
13. Cardápio assinado não entregue na escola no prazo.
14. Troca de alimento do cardápio sem autorização do setor de nutrição
15. Troca de alimento do cardápio sem aviso prévio por escrito pela empresa
16. Cardápio assinado de dietas não entregue na escola no prazo
17. Dietas (temperatura inadequada, falta de registro de temperatura, problemas com envase, outros)
18. Aluno não aceita os alimentos da Dieta
19. Falta de envio de Dietas
20. Envio de Dieta Incorreta
21. Diferença de porcionamento (per capita) por aluno
22. Falta de retirada de amostra
23. Falta de registro da temperatura
24. Alimento com baixa aceitabilidade pelos alunos
25. Necessidade de reparos/consertos na cozinha de responsabilidade da terceirizada
26. Problemas com Mobiliário (Mesa, Armário)
27. Falta de produto de limpeza/ outros materiais
28. Problemas com funcionários da empresa (supervisora, merendeira, volante, motorista)
29. Atendente(s) da terceirizada sem uniforme
30. Número insuficiente de atendentes na escola
31. Outras situações não descritas

Descrição do Problema Ocorrido:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

---

---

---

Condução do Problema:

---

---

---

---

---

Parecer da Unidade:

---

---

---

---

---

Observações:

---

---

---

---

Diretor(a)/ Responsável da Unidade Escolar  
Empresa

Atendente/Supervisor(a) da



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**ANEXO XIV**  
**QUANTITATIVO DE DIETAS – ANO DE 2025**

PATOLOGIA	Nº de crianças - CMEIS	Nº de crianças - Escolas
Diabetes mellitus	0	32
Autismo – seletividade alimentar	33	117
APLV	26	15
Alergias - Ovos	7	12
Alergias - Corantes	3	5
Alergias - Diversas	8	12
Alergias - Frutas do mar	2	5
Alergias - Oleaginosas	1	3
Intolerância a lactose	32	68
Intolerância ao glúten	0	12
Uso de Fórmula infantil específica	81	0
Hipolipídica	0	11
Obesidade	0	8
Hipossódica	0	7
Intolerância alimentar / Distúrbios gastrointestinais	15	16
Baixo peso	2	2
Anemia	1	1
Vegetarianos	0	2
TOTAL:	539	

**Obs: Dados atualizados em Agosto 2025.**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**ANEXO XV**  
**QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO**

<b>Instituição</b>	<b>QUANTIDADE DE ALUNOS</b>
E.M. 26 DE JANEIRO	688
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	692
E.M. ANTONIO BALDAN	573
E.M. ARNALDO BUSATO	735
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	548
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	965
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	880
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	209
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	1233
E.M. LUIZ NICHELE	566
E.M. MARLENE BARBOSA	697
E.M. NOSSA S <sup>a</sup> . DE FÁTIMA	1084
E.M. PROF <sup>a</sup> . MARYLE AP. <sup>a</sup> S. FERRI	1299
E.M. PROF <sup>a</sup> . ISABEL CRISTINA	583
E.M. SANTA CECÍLIA	1558
E.M. SANTA FÉ	535
E.M. SANTA MARIA	969
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	961
E.M. PROF. <sup>a</sup> VALDINEIA	999
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	181
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	70
E.M. RUBIA MARA DA CRUZ PACHECO	960
E. M. ANETE FRANCO DA CRUZ LEAL	903
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	900
CMEI ESTADOS	104
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	121
CMEI GRALHA AZUL	108
CMEI IGUAÇU	101
CMEI PROF <sup>a</sup> . DARCY BARBOSA LEAL	151
CMEI PROF <sup>a</sup> . ERONILDES CAMARGO	90



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

CMEI PROF <sup>a</sup> . MARCIA CLAUDINO	87
CMEI SANTA TEREZINHA	81
CMEI TIA FANI	169
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	165
CMEI ZILDA ARNS	184
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	186
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	188
CMEI TEREZA AP. DUARTE	131
CMEI EZILDA C. M. MOLETA	138

**OBS: A quantidade de alunos apresentada acima é a contabilizada no momento da elaboração do documento, podendo sofrer alterações para mais, ou para menos, de acordo com novas matrículas ou transferências que venham a ocorrer.**



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

**ANEXO XVI**  
**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

A	Data de apresentação da proposta							
B	Município/UF							
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo							
D	Nº de meses de execução contratual							
MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL								
Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra								
1	Tipo do serviço							
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)							
3	Salário Normativo da Categoria Profissional							
4	Categoria profissional							
5	Data base da categoria							
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO								
1,	Composição da remuneração						Valor (R\$)	
A	Salário base							
B	Adicional de periculosidade							
C	Adicional de insalubridade							
D	Adicional noturno							
E	Hora noturna adicional - ou hora noturna reduzida							
F	Adicional de hora extra							
G	Outros (especificar)							
TOTAL DO MÓDULO 1						R\$		
MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS								
A	Transporte		Valor	Dias	Passagens	Desconto	R\$	
B	Auxílio- Refeição/Alimentação		Valor	Dias		Desconto	R\$	
C	CESTA BÁSICA							
D	CESTA BÁSICA - FÉRIAS							
E	SEGURO DE VIDA							
F	Outros							
G	Outros							
TOTAL MÓDULO 2						R\$		
3.1 MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS								
A	Uniformes (custo mensal por empregado)							
B	Materiais (custo mensal por empregado)						R\$	
C	Equipamentos (custo mensal por empregado)						R\$	
D	Exames Periódicos							
E	Auxílio Saúde							
F	Formação Profissional							
G	Abono Familiar							
H	Outros (PONTO BIOMÉTRICO)							
TOTAL						R\$		
MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS								
4.1 Submódulo 4.1: Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições						(%)	Valor (R\$)	
A	INSS							R\$
B	SESI ou SESC							R\$
C	SENAI ou SENAC							R\$
D	INCRA							R\$
E	Salário Educação							R\$
F	FGTS							R\$
G	GILL/RAT (RATxFAP)							R\$
H	SEBRAE							R\$
TOTAL SUBMÓDULO 4.1							R\$	



Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande  
Secretaria Municipal de Educação  
Divisão Administrativa

4.2 SUBMÓDULO 4.2: 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO				(%)	Valor (R\$)
A	13º (Décimo-terceiro) salário				
SUBTOTAL SUBMÓDULO 4.2					R\$ -
B	Incidência Submódulo 4.1 sobre o Submódulo 4.2				
TOTAL SUBMÓDULO 4.2					R\$ -

4.3 Submódulo 4.3: Afastamento Maternidade				(%)	Valor (R\$)
A	Afastamento Maternidade				
SUBTOTAL SUBMÓDULO 4.3					R\$ -
B	Incidência Submódulo 4.1 sobre o Submódulo 4.3				
TOTAL SUBMÓDULO 4.3					R\$ -

SUBMÓDULO 4.4: PROVISÃO PARA RESCISÃO				(%)	Valor (R\$)
4,4	Provisão para Rescisão				
A	Aviso Prévio Indenizado				R\$
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado				R\$
C	Multa sobre FGTS e Contribuições Sociais sobre o Aviso Prévio Indenizado				R\$
D	Aviso Prévio Trabalhado				R\$
E	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado				R\$
F	Multa sobre FGTS e Contribuições Sociais sobre o Aviso Prévio Trabalhado.				R\$
TOTAL DO SUBMÓDULO 4.4					R\$

Submódulo 4.5: Custo de Reposição do Profissional Ausente				(%)	Valor (R\$)
4.5 Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente					
A	Férias e Terço Constitucional de Férias				R\$
B	Ausências por Doença				R\$
C	Licença Paternidade				R\$
D	Ausências Legais				R\$
E	Ausência por Acidente de Trabalho				R\$
G	Outros (especificar)				R\$
SUBTOTAL SUBMÓDULO 4.5					R\$
F	Incidência Submódulo 4.1 sobre o Submódulo 4.5				R\$
TOTAL SUBMÓDULO 4.5					R\$

4 QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS				(%)	VALOR (R\$)
4,1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições				R\$
4,2	13º (décimo terceiro) salário				R\$
4,3	Afastamento Maternidade				R\$
4,4	Provisão para Rescisão				R\$
4,5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente				R\$
TOTAL DO MÓDULO 4					R\$

MÓDULO 5 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO				(%)	Valor (R\$)
5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro				
A	Custos indiretos				R\$
B	Lucro				R\$
C	Tributos				R\$
B1	Tributos Federais	PIS			R\$
B2		COFINS			R\$
B3	Tributos Municipais	ISS			R\$
TOTAL					R\$
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)				Valor (R\$)	
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO				R\$
B	MÓDULO 2 – BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS				R\$
C	MÓDULO 3 – INSUMOS DIVERSOS				R\$
D	MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS				R\$
SUBTOTAL (A+B+C+D+E)					R\$

MÓDULO 5 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO				RS	
VALOR TOTAL POR EMPREGADO 220 HRS/MÊS					
Tipo de Serviço (A)		Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. Empregados por Posto (C.)	Valor Proposto por Posto =(B)x(C.)	Qtde. de Postos (D)
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS					R\$
VALOR GLOBAL DOS SERVIÇOS				MESES	R\$
VALOR POR HORA DO PROFISSIONAL				R\$	



## Assinantes

- ✓ **Leonardo de Britto**  
Assinou em 27/05/2026 às 13:38:16 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, Leonardo de Britto, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Mavila Fatima Barbosa Arruda Falcão**  
Assinou em 27/05/2026 às 13:39:10 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, Mavila Fatima Barbosa Arruda Falcão, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Marcio José Heupa**  
Assinou em 27/05/2026 às 13:39:30 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, Marcio José Heupa, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **VALDIRENE HITNER PADILHA**  
Assinou em 27/05/2026 às 13:54:27 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, VALDIRENE HITNER PADILHA, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **JACQUELINE MYLENA DE CAMARGO**  
Assinou em 27/05/2026 às 15:41:36 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, JACQUELINE MYLENA DE CAMARGO, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Rodrigo Leandro Martins**  
Assinou em 27/05/2026 às 15:59:46 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, Rodrigo Leandro Martins, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Juliana Alves Ferreira**  
Assinou em 01/06/2026 às 07:50:00 com o certificado avançado da Betha Sistemas.  
Eu, Juliana Alves Ferreira, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas

---

## Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.  
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador.betha.cloud** e insira o código abaixo:

**5P7-L4Y-W34-17K**

## Assinantes

para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.



**Celia Regina Ferreira da Silva Ianiski**

Assinou em 01/06/2026 às 07:52:12 com o certificado avançado da Betha Sistemas.

Eu, Celia Regina Ferreira da Silva Ianiski, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.



**Marinalda Pauliv Pereira**

Assinou em 01/06/2026 às 10:44:41 com o certificado avançado da Betha Sistemas.

Eu, Marinalda Pauliv Pereira, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.



**GUILHERME SILVA LUIZ CARLOS**

Assinou em 01/06/2026 às 13:24:06 com Certificado Digital Qualificado, emitido em nome de GUILHERME SILVA LUIZ CARLOS com o CPF \*\*\*.259.249-\*\*, nos termos do § 1º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Eu, GUILHERME SILVA LUIZ CARLOS, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.



**Ednelson Queiroz Sobral**

Assinou em 01/06/2026 às 13:25:44 com Certificado Digital Qualificado, emitido em nome de EDNELSON QUEIROZ SOBRAL com o CPF \*\*\*.384.709-\*\*, nos termos do § 1º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Eu, Ednelson Queiroz Sobral, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

---

## Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.

Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador.betha.cloud** e insira o código abaixo:

**5P7-L4Y-W34-17K**