Pregão Eletrônico 125/2023

Processo Administrativo nº304/2023

Protocolo nº 19189/2023

Objeto: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande.

Solicitante: Secretaria Municipal de Educação.

Abertura: 22/12/2023
Horário: 09h00min

Volume 01

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
CAPA DO PROCESSO

NUMERO PROCESSO	NÚMERO ÚNICO	Protocolado em:
000019189/2023	LCT.MPE.52I-IA	28/03/2023 04:49:22

Súmula: SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. PROTOCOLO COMPRAS Nº 504.

REQUERENTE

NOME — **CPF/CNPJ**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOGRADOURO — **BAIRRO**

MUNICÍPIO — **CEP** — **TELEFONE** — **EMAIL**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 01
Ass.

BENEFICIÁRIO

Nome: — **CPF/CNPJ:**

—

DOCUMENTO DO PROCESSO: — **NÚMERO:**

Documento -

SE 504
Mod 302

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DANIEL MELO CRUZ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 02
Ass

Ofício nº 447/2023 – SME Fazenda Rio Grande, 28 de março de 2023.

Assunto: **Solicitação de Abertura de Processo Licitatório para Alimentação Escolar.**

Nossos cordiais cumprimentos, dirigimo-nos a Vossa Senhoria, para solicitar o que se segue.

A Secretaria Municipal de Educação, através da Diretoria-geral Pedagógica, solicita abertura de processo licitatório para aquisição de Alimentação Escolar.

Justifica-se o solicitado, considerando a necessidade de adequação do processo de ensino e aprendizagem em período integral em cumprimento as metas apresentadas no PME – Plano Municipal de Educação, a ser executadas na vigência atual.

Sem mais, colocamo-nos ao inteiro dispor.

Atenciosamente,

Daniel Melo Cruz
Diretor-geral Pedagógico
Decreto 6706/2022

V.Sra;
Elaine Santos ;
Coordenação e Assessoria I – Chefia da Div. De Compras - SME

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 03
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Assunto: Ofício
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM
Procedência: Interna
Situação: Em análise

Dados Parecer:

Organograma: D.G. PED. - SME
Encerrou Processo? Não

1

Descrição Parecer:
Segue documentação em anexo.

Data Parecer: 28/03/2023 4:51 PM

Daniel Melo Cruz

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 04
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

2

Descrição Parecer:
Data Parecer: 29/03/2023 11:26 AM

Segue solicitação de autorização para realização de certame licitatório de acordo com as normas da Lei nº 8666/93.

Elaine Aparecida

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 05
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fone (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

Ofício nº 0428 - SME

Fazenda Rio Grande, 28 de Março 2023.

Assunto: Autorização para realização de certame licitatório de acordo com as normas da Lei 8666/93.

A Secretaria Municipal de Educação solicita autorização para a realização de processo licitatório de acordo com as normas da Lei nº 8666/93.

Objeto: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino.

Justifica-se o solicitado, considerando a necessidade de adequação do processo de ensino e aprendizagem em período integral em cumprimento as metas apresentadas no PME – Plano Municipal de Educação, a ser executadas, com o objetivo de atender aos alunos matriculados em período integral nas instituições de ensino onde for ofertada tal modalidade.

Atenciosamente,

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Portaria 159/2022

Ao Senhor
Elvis Roberto Maioky
Chefe de Gabinete

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 06
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gabinete do Prefeito
Encerrou Processo? Não

3

Descrição Parecer:
Em anexo documento contendo anuência do Sr. Prefeito.

Data Parecer: 30/03/2023 4:35 PM

ANNA PAULA

PREFEITURA DE
FAZENDA
RIO GRANDE

GABINETE DO PREFEITO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 07
Ass

PROTOCOLO: 19189/2023 **SOLICITANTE:** Secretaria Municipal de Educação

DOCUMENTO: Abertura de licitação para Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino.

Á SME,

Conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, bem como justificado pelo Secretário da pasta, **autorizo** a realização do certame nos termos da Lei nº 8666/93 e demais legislações correlatas, em atenção ao disposto no Art. 1º do Decreto nº 6893/2023.

Fazenda Rio Grande, 30 de março de 2023.

MARCO ANTONIO MARCONDES SILVA:04318688917

Assinado de forma digital por MARCO ANTONIO MARCONDES SILVA:04318688917
Dados: 2023.03.30 16:23:39 -03'00'

MARCO ANTONIO MARCONDES SILVA
Prefeito Municipal

26.01 FAZENDA RIO GRANDE 1990

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 08
Ass.

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

4

Descrição Parecer:
Data Parecer: 11/05/2023 3:34 PM

Após reunião com o secretário municipal e diretoria geral da SME, encaminho o processo para as alterações necessárias.

Elaine Aparecida

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 109
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: D.G. PED. - SME
Encerrou Processo? Não

5

Descrição Parecer:
Dando prosseguimento às ações, segue documentação em anexo.

Data Parecer: 17/05/2023 2:01 PM

Daniel Melo Cruz

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 10
Ass

Ofício nº 726/2023

Fazenda Rio Grande, 17 de maio de 2023.

Assunto: **Solicitação de Termo de Referência e Cotação para Alimentação Escolar.**

Protocolo: 19189/2023

Nossos cordiais cumprimentos, dirigimo-nos tempestivamente a Vossa Senhoria, para apresentar solicitação e considerações relacionadas ao processo de alimentação escolar municipal.

1. Da Necessidade

Faz-se necessário desenvolver um processo de cotação da Alimentação Escolar para os anos vindouros, considerando-se a argumentação que se segue;

Considerando-se o contido no PNE – Plano Nacional de Educação, bem como o PME – Plano Municipal de Educação, que trazem em suas respectivas metas, para cumprir-se em 2024, a obrigatoriedade de atendimento de 50% do quantitativo populacional de crianças de 0 a 3 anos em tempo integral, além de 25% do atendimento, em período integral, também para o quantitativo populacional de 4 e 5 anos e das séries iniciais do Ensino Fundamental do 1º ao 5º ano.

Considerando-se o documento de anuência exarado pelo Ex.mo. Prefeito, Sr. Marco Marcondes, em 30 de março do corrente ano;

Considerando-se os avanços, planos e projetos que visam garantir melhor qualidade de vida e educação aos educandos municipais;

Considerando-se a crescente demanda de procura por vaga em educação em período integral, fundamentada na situação financeira e na vulnerabilidade da população deste município;

Considerando-se o processo de regularização e regulamentação das unidades de ensino municipais;

Esta diretoria-geral pedagógica vem por meio deste solicitar a elaboração de Termo de Referência e Cotação do processo Licitatório de Alimentação Escolar, no qual, inicialmente deve-se contemplar as seguintes unidades de ensino:

- Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa;
- Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto;
- Escola Municipal Marlene Barbosa;
- Escola Municipal Prof.(a) Valdinéia dos Santos;
- Escola Municipal Santa Cecília;
- Escola Municipal Santa Maria;
- Escola Municipal São Francisco de Assis;
- Escola Municipal Nossa Senhora de Fátima;

As unidades de ensino municipais que ofertarão ensino na modalidade Período Integral deverão ofertar as seguintes refeições:

- Desjejum ou Café da Manhã;
- Almoço;
- Lanche Complementar (necessariamente com uma fruta incluso).

Cabe a esta diretoria-geral informar ainda que, este documento deve prever a inclusão das demais unidades de ensino municipais que, ao longo do processo, poderão implantar o Sistema de Ensino Integral e, para tal, deve estar previsto no mesmo.

Justifica-se este documento, considerando que a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, através da Secretaria Municipal de educação tem a necessidade de se adequar as condições do expostas e previstas tanto no Plano Nacional de Educação quanto em seu Plano Municipal de Educação.

As unidades de ensino que não ofertarem educação em período integral devem ser incluídas neste processo, considerando-se a possibilidade de implementação da segunda alimentação ou desjejum, até que se configure o processo de transição das mesmas para o sistema de educação em período integral.

Este processo é plenamente justificável considerando-se que os alunos que estão alimentados tendem a desenvolver suas habilidades educacionais com maior êxito em relação aos educandos que, dada as condições financeiras e de vulnerabilidade as quais são diariamente expostos em seu seio familiar e social, não dispõe de uma alimentação saudável e adequada e consequentemente, sofrem atrasos e distúrbios em seu processo de apropriação do conhecimento.

2. Dos Pedidos

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 12
Ass

Ante ao exposto, esta diretoria-geral requer o prosseguimento deste processo em consonância com o contexto apresentado.

Termos, em que pede;

Deferimento/Prosseguimento.

Sendo o que tínhamos para o momento, desde logo, reiteramos nossos votos de elevadas estimas e cordiais considerações.

Atenciosamente.

Daniel Melo Cruz

Diretor-geral Pedagógico.

Decreto: 6706/2023

Matrícula: 360177

V. Sra.

Elaine Santos

Chefia de Divisão Administrativa – SME..

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 13
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: D.G. PED. - SME
Encerrou Processo? Não

5

Descrição Parecer:
Dando prosseguimento às ações, segue documentação em anexo.

Data Parecer: 17/05/2023 2:01 PM

Daniel Melo Cruz

PMFR FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 14
Ass.

Ofício nº 726/2023

Fazenda Rio Grande, 17 de maio de 2023.

Assunto: **Solicitação de Termo de Referência e Cotação para Alimentação Escolar.**

Protocolo: 19189/2023

Nossos cordiais cumprimentos, dirigimo-nos tempestivamente a Vossa Senhoria, para apresentar solicitação e considerações relacionadas ao processo de alimentação escolar municipal.

1. Da Necessidade

Faz-se necessário desenvolver um processo de cotação da Alimentação Escolar para os anos vindouros, considerando-se a argumentação que se segue;

Considerando-se o contido no PNE – Plano Nacional de Educação, bem como o PME – Plano Municipal de Educação, que trazem em suas respectivas metas, para cumprir-se em 2024, a obrigatoriedade de atendimento de 50% do quantitativo populacional de crianças de 0 a 3 anos em tempo integral, além de 25% do atendimento, em período integral, também para o quantitativo populacional de 4 e 5 anos e das séries iniciais do Ensino Fundamental do 1º ao 5º ano.

Considerando-se o documento de anuência exarado pelo Ex.mo. Prefeito, Sr. Marco Marcondes, em 30 de março do corrente ano;

Considerando-se os avanços, planos e projetos que visam garantir melhor qualidade de vida e educação aos educandos municipais;

Considerando-se a crescente demanda de procura por vaga em educação em período integral, fundamentada na situação financeira e na vulnerabilidade da população deste município;

Considerando-se o processo de regularização e regulamentação das unidades de ensino municipais;

Esta diretoria-geral pedagógica vem por meio deste solicitar a elaboração de Termo de Referência e Cotação do processo Licitatório de Alimentação Escolar, no qual, inicialmente deve-se contemplar as seguintes unidades de ensino:

- Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa;
- Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto;
- Escola Municipal Marlene Barbosa;
- Escola Municipal Prof.(a) Valdinéia dos Santos;
- Escola Municipal Santa Cecília;
- Escola Municipal Santa Maria;
- Escola Municipal São Francisco de Assis;
- Escola Municipal Nossa Senhora de Fátima;

As unidades de ensino municipais que ofertarão ensino na modalidade Período Integral deverão ofertar as seguintes refeições:

- Desjejum ou Café da Manhã;
- Almoço;
- Lanche Complementar (necessariamente com uma fruta incluso).

Cabe a esta diretoria-geral informar ainda que, este documento deve prever a inclusão das demais unidades de ensino municipais que, ao longo do processo, poderão implantar o Sistema de Ensino Integral e, para tal, deve estar previsto no mesmo.

Justifica-se este documento, considerando que a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, através da Secretaria Municipal de educação tem a necessidade de se adequar as condições do expostas e previstas tanto no Plano Nacional de Educação quanto em seu Plano Municipal de Educação.

As unidades de ensino que não ofertarem educação em período integral devem ser incluídas neste processo, considerando-se a possibilidade de implementação da segunda alimentação ou desjejum, até que se configure o processo de transição das mesmas para o sistema de educação em período integral.

Este processo é plenamente justificável considerando-se que os alunos que estão alimentados tendem a desenvolver suas habilidades educacionais com maior êxito em relação aos educandos que, dada as condições financeiras e de vulnerabilidade as quais são diariamente expostos em seu seio familiar e social, não dispõe de uma alimentação saudável e adequada e consequentemente, sofrem atrasos e distúrbios em seu processo de apropriação do conhecimento.

2. Dos Pedidos

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 16
Ass

Ante ao exposto, esta diretoria-geral requer o prosseguimento deste processo em consonância com o contexto apresentado.

Termos, em que pede;

Deferimento/Prosseguimento.

Sendo o que tínhamos para o momento, desde logo, reiteramos nossos votos de elevadas estimas e cordiais considerações.

Atenciosamente.

Daniel Melo Cruz

Diretor-geral Pedagógico.

Decreto: 6706/2023

Matrícula: 360177

V. Sra.

Elaine Santos

Chefia de Divisão Administrativa – SME..

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 17
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023
Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

6

Descrição Parecer:
Data Parecer: 31/08/2023 10:20 AM
Segue solicitação para abertura de licitação. Protocolo Betha Compras nº 504.

Elaine Aparecida

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ofício Nº 1252 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 22 de Agosto de 2023.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 18
Ass

Assunto: Terceirização Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

A Secretaria Municipal de Educação solicita providências para abertura de licitação para contratação de empresa terceirizada para produção / cocção e distribuição da alimentação escolar.

Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços de produção / cocção e distribuição da alimentação escolar, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando-se o contido no PNE – Plano Nacional de Educação, bem como o PME – Plano Municipal de Educação, que trazem em suas respectivas metas, para cumprir-se em 2024, a obrigatoriedade de atendimento de 50% do quantitativo populacional de crianças de 0 a 3 anos em tempo integral, além de 25% do atendimento, em período integral, também para o quantitativo populacional de 4 e 5 anos e das séries iniciais do Ensino Fundamental do 1° ao 5° ano.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças matriculadas na rede municipal de ensino.

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

Considerando que a previsão para o início da execução do contrato que será firmado a partir da finalização do certame licitatório, é janeiro de 2024, visto que o contrato atual que atende o objeto pretendido terá vigência até dezembro de 2023, os bloqueios necessários para o pagamento das despesas a que decorrerem a presente licitação, deverão ocorrer no exercício a ser executado – no ano de 2024, seguem abaixo as rubricas / elementos de despesa que farão frente as despesas:

Serviço de terceiro / pessoa jurídica:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.39

Material de Consumo:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.30

Material, bem ou serviço para distribuição:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.32

A fiscalização do contrato ficará a cargo de Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936,

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 19
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

e, como fiscal de gestão Camila Maestrelli- Matrícula 352620, devidamente designados para este fim.

Atenciosamente,

Edneison Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Daniel Melo Cruz
Diretor Geral- Pedagógico
Decreto 6706/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Camila Maestrelli
Matrícula 352620

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 20
Ass

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO

1. OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

1.1 As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas Unidades Escolares, e estas deverão ser produzidas no seu dia de consumo. A relação das instituições municipais encontram-se listadas no anexo III. A contratada deverá garantir que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

LOTE 1

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total ano (para 200 dias letivos)
1	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600
2	CMEI - DESJEJUM	1.816	363.200
3	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	268	53.600
4	CMEI - LANCHE	1.816	363.200
5	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	268	53.600
6	CMEI - ALMOÇO	1.816	363.200
7	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	268	56.600
8	CMEI - JANTAR	1.816	363.200
9	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	1.270	254.000

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 29
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

10	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	12.700	2.540.000
11	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	80	16.000
12	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	2.700 629	540.000 125800
13	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	2.700	540.000
14	ESCOLAS - período Integral - LANCHE DA TARDE	2.700	540.000
15	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	10.000
16	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	3.800
17	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.800
18	KIT LANCHE	-	11.000

Etinelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Daniel Melo Cruz
Diretor Geral- Pedagógico
Decreto 6706/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Camila Maestrelli
Matrícula 352620

Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – Paraná
Telefone: (41) 3608-7139 Fax (41) 3608-7147 e-mail: educacao@fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 22
Ass.

TERMO DE REFERÊNCIA

Complementar ao ANEXO I

1. OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

1.1 As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas Unidades Escolares, e estas deverão ser produzidas no seu dia de consumo. A relação das instituições municipais encontram-se listadas em anexo. A contratada deverá garantir que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2. ESPECIFICAÇÕES:

2.1 - LOTE 1

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total ano (para 200 dias letivos)
1	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600
2	CMEI - DESJEJUM	1.816	363.200
3	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	268	53.600
4	CMEI - LANCHE	1.816	363.200
5	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	268	53.600
6	CMEI - ALMOÇO	1.816	363.200
7	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	268	56.600

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 23
Ass

8	CMEI - JANTAR	1.816	363.200
9	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	1.270	254.000
10	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	12.700	2.540.000
11	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	80	16.000
12	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	2.700	540.000
13	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	2.700	540.000
14	ESCOLAS - período Integral - LANCHE DA TARDE	2.700	540.000
15	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	10.000
16	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	3.800
17	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.800
18	KIT LANCHE	-	11.000

2.1.1 Justifica-se a solicitação para a abertura da licitação com LOTE ÚNICO, visando o princípio da eficiência, considerando que o lote único torna-se mais satisfatória do ponto de vista técnico, haja vista que o gerenciamento permanece concentrado a cargo de um mesmo administrador, facilitando desta forma a fiscalização dos serviços a serem prestados, dando mais agilidade na resolução de problemas que vierem a ocorrer.

2.1.2 O número de alunos/dia, apresentados nos ITENS 9, 10 e 11, representa o quantitativo de alunos atualmente atendidos nas unidades. A partir da migração das unidades para o atendimento em período integral (ITENS 12, 13 e 14), os números serão atualizados conforme instituição migrada, (quantidade de alunos por instituição previamente destinada ao atendimento em período integral ITEM 2.2 – A migração das unidades poderá ocorrer de forma integral ou parcial, de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação).

2.3 Instituições previamente destinadas ao atendimento em período integral:

INSTITUIÇÃO	QUANTIDADE DE ALUNOS
Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa	500
Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto	600
Escola Municipal Santa Cecília	600
Escola Municipal Santa Maria	500
Escola Municipal São Francisco de Assis	500

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 24 Ass

2.3.1 As unidades previamente destinadas ao atendimento em período integral, atendem atualmente em período parcial, e serão migradas para o atendimento em período integral de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação.

2.3.1.1 A CONTRATADA será informada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, a inclusão / migração de cada unidade que passará a ser atendida em período integral.

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

2.3.3 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.

2.3.4 Modelos dos cardápios para os ITENS 15, 16, 17 e 18 de acordo com ANEXO II.

2.4 A quantidade de alunos apresentada difere da quantidade total de alunos atualmente matriculados (**ANEXO XVI**), devido ao fato de que a Secretaria Municipal de Educação considera para a contratação, um quantitativo aproximado da realidade de consumo diário nas unidades, visto que a adesão das refeições não representa 100% dos alunos matriculados, além das faltas computadas diariamente.

2.5 Os números apresentados acima, representam o número de alunos de acordo com levantamento realizado no período da elaboração do documento em questão, sendo possível alterações de acordo com a entrada e saída (matrículas e transferências) realizadas nas unidades.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços solicitados, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando ofertar uma alimentação adicional aos educandos matriculados nas instituições municipais, e que, em termos gerais, encontram-se em condições de vulnerabilidade social, considerando não haver quantitativo suficiente no atual contrato para atender a demanda da refeição adicional pretendida.

Considerando o fato de que a falta de alimentação resulta em problemas de saúde que interferem direta e indiretamente no desempenho dos educandos em relação ao processo de ensino e aprendizagem, levando em conta que a alimentação fornecida nas instituições de ensino complementam a necessidade nutricional diária dos educandos e que alguns estudos paralelos apontam que alunos alimentados apresentam desempenho superior, em termos de aprendizagem.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças.

4. MODALIDADE DE CONTRAÇÃO

4.1 Licitação – Formalização de contrato.

5. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

5.1 Considerando que a previsão para o início da execução do contrato que será firmado a partir da finalização do certame licitatório, é janeiro de 2024, visto que o contrato atual que atende o objeto pretendido terá vigência até dezembro de 2023, os bloqueios necessários para

o pagamento das despesas a que decorrerem a presente licitação, deverão ocorrer no exercício a ser executado – no ano de 2024, seguem abaixo as rubricas / elementos de despesa que farão frente as despesas:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 26
Ass

Serviço de terceiro / pessoa jurídica:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.39

Material de Consumo:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.30

Material, bem ou serviço para distribuição:

Rubrica / Elemento de despesa 3.3.90.32

6. VIGÊNCIA

6.1 O início da vigência do contrato deverá ser considerada a partir da publicação do extrato do mesmo em Diário Oficial, com vigência de 12 (doze) meses a partir da referida publicação, podendo o prazo ser prorrogado de acordo com a Lei 8666/93.

7. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 Os serviços deverão ser realizados de acordo com os termos compactuados em instrumentos firmados com a proponente, com base no Termo de Referência;

7.2 A empresa vencedora, deverá operar em todos os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, dentro do Município de Fazenda Rio Grande, de acordo com a solicitação da secretaria / órgão contratante;

7.3 Os serviços deverão ser iniciados após a assinatura do contrato, em até 30 (trinta) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento, em acordo com a Secretaria Municipal de Educação;

7.4 Será facultada à Secretaria Municipal de Educação a solicitação dos serviços conforme sua necessidade, os quais poderão ocorrer de forma parcial ou total nas instituições de ensino municipais;

7.5 Fica a vencedora do certame ciente de que, em caso da construção / abertura de novas unidades escolares, as mesmas poderão ser acrescidas ao contrato já firmado, nas mesmas condições previamente definidas;

7.5 O pagamento ocorrerá por Serviço Executado / refeições produzidas - de acordo com a percapita pré-estabelecida. A fiscalização a que se refere o item (7.5) ficará a cargo da

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Secretaria solicitante, através de funcionários devidamente designados para este fim.

8. DOCUMENTOS E COMPROVAÇÃO TÉCNICA

8.1 Declaração conforme **ANEXO IV**, assinada por Representante Legal da empresa.

8.2 Comprobatórios da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal: Certidão que comprove a regularidade com a Fazenda Nacional, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Tributos Federais e Divida Ativa da União) e pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS).

b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual da sede do licitante.

c) Certidão (ões) que comprove (m) Regularidade de Tributos Municipais do domicílio ou sede da licitante.

d) Certidão de Regularidade de CRF - perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

e) Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, em plena validade, emitida através do site http://www.tst.jus.br/certidao.

9.3 Comprobatórios da Qualificação Técnica:

a) Registro ou inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição) CRN em que a licitante tenha sua sede.

b) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas e da comprovação de seu vínculo empregatício, devendo o mesmo pertencer ao quadro permanente de funcionários, comprovado através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, ou contrato particular de prestação de serviços, ou contrato social ou prova de eleição como diretor da proponente.

c) Comprovação de aptidão através de atestado(s) de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (com no mínimo 30% do quantitativo previsto no edital) aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto do edital.

d) Declaração de vistoria nos locais da prestação do serviço, declarando que o Representante da Empresa tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais, dos

equipamentos/utensílios disponíveis, e demais critérios necessários, para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação (a lista das Unidades de Ensino sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação encontra-se disposta no **ANEXO III**).

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 28

d.1) Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o(s) proponente(s) não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

8.4 Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, e com o mesmo número de CNPJ, portanto, não se aceitará que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial, salvo documentos que englobam matriz/filial.

8.5 A Administração Pública Municipal poderá requerer dos licitantes outras informações e documentos que forem julgados imprescindíveis para a aprovação do objeto da licitação. As informações solicitadas deverão ser apresentadas em até 48 (quarenta e oito) horas a partir da requisição feita através de ofício ou e-mail.

9. PLANILHA DE CUSTOS

9.1 A Planilha de Custos deverá ser apresentada juntamente com a Proposta de Preços.

9.2 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.

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

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

10. VISTORIA

10.1 – A vistoria aos locais (lista com as instituições e endereços **ANEXO III**) deverá ocorrer até dois dias úteis anterior a data fixada para a abertura da sessão pública, com objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existente, mediante prévio agendamento de horário junto a Secretaria Municipal de Educação (telefone: 41 3608-7602). O representante da empresa deverá preencher, juntamente com representante da Secretaria Municipal de

Educação, declaração de autorização para visita (**ANEXO VI**).

10.1.1 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o(s) proponente(s) não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

10.2 As despesas necessárias para a realização da vistoria, é de responsabilidade da empresa interessada.

10.3 A visita é de suma importância para apresentação da proposta, visto a necessidade da empresa conhecer a realidade do município e comportar em seus custos todas as peculiaridades necessárias na formatação dos valores.

11. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO / MEDIÇÃO

11.1 Para o cumprimento do objeto desta licitação, será firmado contrato entre a empresa vencedora e o Município de Fazenda Rio Grande;

11.2 A Secretaria Municipal de Educação poderá exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a Certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada, expedida pelo órgão competente.

11.3 O regime de execução será na modalidade de cobrança por refeição produzida. A quantidade a ser produzida deverá ser de acordo com o número de crianças presentes na Instituição conforme o per capta individual estabelecido em edital. (A produção poderá sofrer alterações de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação). O controle das quantidades dar-se-á pelo documento: Registro de Refeições, validado pelos Diretores das Unidades Escolares (ANEXO V) e Contratada.

11.3.1 A direção responsável por assinar/validar o controle de refeições servidas, terá o prazo de até 48 horas para conferência e assinatura dos mesmos.

11.3.2 A quantidade de crianças presentes na instituição deverá ser informada diariamente à CONTRATADA, de acordo com a necessidade, pela direção da própria instituição (ou por servidor devidamente designado para tal).

11.3.3 A distribuição dos alimentos poderá ser, através de buffet livre ou prato montado pela

merendeira com livre escolha do aluno (de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação).

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 30
Ass

11.4.4 A distribuição dos alimentos deve ser em forma de buffet térmico, o prazo máximo para a instalação / adequação dos buffet para a distribuição será de até 30 dias contados do início do contrato, o mesmo deverá ser adaptado conforme a altura da criança. Haverá o controle da porção em quantidade das carnes, carnes em preparações compostas, seguindo o per capita pré estabelecido.

11.5 O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas por responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação, em acordo com as direções das Unidades Escolares, compreendendo o período de expediente escolar.

11.6 A Contratante informará oficialmente a Empresa Contratada com antecedência mínima de 24 horas, o cancelamento de aula nas Unidades Escolares. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a Contratada poderá efetivar a cobrança de 50% (cinquenta por cento) da medição de serviços previstos para o dia.

11.7 Quando ocorrer impedimento na execução do contrato, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, a Contratante se responsabilizará pela alimentação já produzida pela Empresa Contratada.

11.8 Executar todos os serviços com supervisão de Nutricionista, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

11.9 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais (ANVISA).

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 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.

12.2 A Contratada deverá dispor de local adequado para atividades administrativas e um Centro de Distribuição (CD) para armazenamento dos alimentos - que serão distribuídos para as instituições de ensino do Município - na região de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades (Região Metropolitana de Curitiba). Caso a empresa vencedora deste procedimento licitatório tenha sede em outro Estado, ou região não pertencente à Região Metropolitana de Curitiba (PR), esta terá um prazo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato; para instalar-se no Município de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades (Região Metropolitana de Curitiba).

12.2.1 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).

12.3 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.

12.4 A distribuição dos alimentos poderá ser, através de buffet livre ou prato montado pela merendeira com livre 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 do contrato, o mesmo deverá ser adaptado conforme a altura da criança.

12.5 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.

12.6 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.

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 32
Visto

12.7 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.

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

12.9 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.

12.10 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.

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

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

12.13 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.

12.14 Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

12.15 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).

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

12.15.2 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).

12.16 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.

12.17 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).

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

12.19 Os produtos de limpeza não poderão ser transportados juntamente com os alimentos.

12.20 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 á contratada proceder a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora da dependência das Unidades, evitando a contaminação cruzada.

12.21 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 34 Ass

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

12.25 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.

12.26 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.

12.28 O fornecimento das refeições deverá ter início em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato / emissão da AF (Autorização de Fornecimento).

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

12.30 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).

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

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

12.33 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.

12.34 Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as

condições contratuais, somente sub-contratando com a autorização do CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA solicitar via ofício para a equipe responsável da Secretaria Municipal da Educação.

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

12.36 A CONTRATADA deverá realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional e Testes de aceitabilidade das unidades.

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

12.38 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.

12.39 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.

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

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

12.41.1 Cabe á 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.

12.42 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.

12.43 Cumprir os "per capita" (**ANEXO IX**) 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.

FAZENDA RIO GRANDE PR Folha Nº 36 Ass

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

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

12.46 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).

12.47 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.

12.48 O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

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

12.49 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).

12.50 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.

12.51 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:

CMEI's	
Matriculados	Atendentes de CMEIS
Até 100 matriculados	2 cozinha + 1 lactário
De 101 a 200 matriculados	3 cozinha + 1 lactário
De 201 a 300 matriculados	4 cozinha + 1 lactário

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

ESCOLAS (atendimento em período integral)	
Matriculados	Atendentes
100	1

12.51.2 Nas Escolas Municipais com atendimento em período integral, a base de cálculo para o número de funcionários será a cada 100 alunos matriculados, deverá ter um(a) atendente.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 38 Ass

ESCOLAS (para atendimento em período parcial)	
Matriculados	Atendentes
150	1

12.51.2.1 Nas Escolas Municipais com atendimento em período parcial, a base de cálculo para o número de funcionários, será a cada 150 alunos matriculados, deverá ter um(a) atendente.

12.52 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.

12.53 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.

12.54 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.

12.55 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.

12.55.1 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;

12.55.2 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.

12.55.3 Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica com relação aos kits;

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

12.55.5 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.

12.56 Para montar e fornecer os kit alimentação a CONTRATADA deverá:

a) adquirir os gêneros alimentícios solicitados pelo CONTRATANTE, dentro da pauta do contrato original, 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;

12.57 Deverá a CONTRATADA entregar os kits alimentação em todas as unidades constantes no contrato, ou, conforme unidades indicadas pelo CONTRATANTE.

12.58 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.

12.59 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.

12.60 Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária do objeto contratado.

12.61 As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente.

12.62 A CONTRATADA deverá dispor de uma nutricionista específica para as dietas especiais.

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

12.62.2 A listagem das dietas existentes encontram-se no **ANEXO XV**, podendo sofrer alterações de acordo com a solicitação de inclusão de novas dietas encaminhadas pelas Instituições de ensino.

12.63 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;

12.64 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, estando em dia quanto a sua Regularidade Fiscal.

12.65 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 do contrato.

12.66 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.

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

12.66.2 O pagamento referente ás práticas alimentares, será realizado através de nota fiscal específica para tal.

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

12.67.1 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).

12.68 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.

12.69 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 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 (ANEXO II).

12.70 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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 42 Ass

13. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS

13.1 Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Gestão de Alimentação Escolar do Município (exceto o cardápio de dietas que será elaborado/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.

13.2 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).

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

13.4 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.

13.5 A CONTRATADA, mediante prescrição médica, deverá ofertar produtos/alimentação específica para todas as patologias no prazo máximo de 24h (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.

13.5.1 A CONTRATADA deverá atender a seletividade alimentar em casos de autismo, bem como a indicação de fórmulas específicas em receituários médicos.

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

13.5.3 O prazo para atendimento de dietas é de no máximo 24h (vinte e quatro horas) após o

envio do laudo, visto que a criança já está em atendimento na Instituição.

13.6 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.

13.7 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.

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

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

13.10 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.

13.11 Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO

14.1 Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada:

14.1.1 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.

14.2 Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar.

14.3 Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas no anexo (**ANEXO**

XII).

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

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 44 Ass.

14.5 Fornecer e preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira 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.

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

14.7 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.

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

14.7.2 Não será permitido o emprego de qualquer aditivo para facilitar a cocção, textura ou realçar o sabor, exemplos: amidos, espessantes, caldos de carne, glutamato monossódico, etc.

14.8 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.

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

14.10 Das condições para entrega e prestação dos serviços:

14.10.1 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.

14.10.2 Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 45
Ass

e per capta. A frequência dos cardápios encontra-se disponível no **ANEXO X.**

14.10.3 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.

14.10.4 Parte dos alimentos (gêneros alimentícios – **ANEXO XIII**) 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.

14.10.5 Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratante:

a) Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta 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.

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 com a Agricultura Familiar serão em torno de R$

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1.000.000,00 (um milhão de reais). Esses valores podem sofrer alterações conforme atualização de número de alunos atendidos.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 46 Ass

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 técnica 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.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

logística da Secretaria Municipal de Educação tenha ciência e providencie junto ao Agricultor/Cooperativa a reposição destes produtos.

14.11 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.

14.12 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.

14.13 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.

14.14 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.

14.15 As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes do contrato não possuirão vinculo 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 3° e 6° do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto nº 61784/67.

14.16 O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

14.16.1 Quando necessário, a aquisição de botijões novos e a recarga destes será de

responsabilidade da CONTRATADA.

14.17 Executar Relatório de Ocorrência (**ANEXO XIV** - 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 diretoras 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.

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 48

15. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO A GESTÃO DA QUALIDADE

15.1 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 de vigência do contrato.

15.2 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.

15.3 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.

15.4 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.

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

15.6 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.

15.7 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.

15.8 As análises dos alimentos deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (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.

16. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL

16.1 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.

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

16.2.1 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 as fiscais do contrato mensalmente.

16.2.2 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 / supervisores operacionais. Deverá dispor de no mínimo um(a) nutricionista específico para elaborar, coordenar e acompanhar as dietas especiais.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 50 Ass

16.3 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.

16.4 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.

16.5 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.

16.6 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.

16.7 Manter durante a execução dos serviços equipe de profissionais nutricionistas para supervisão, conforme exigência da Resolução CFN nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, e, no mínimo 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

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

16.8 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.

16.9 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.

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

16.11 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.

16.12 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.

16.13 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 todos 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.

16.14 Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do Contratante, devendo a subcontratação ser aprovada pelo Departamento responsável da Secretaria Municipal de Educação.

16.15 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 52 Ass

17. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.

17.1 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.

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

17.3 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 do contrato, observando o desgaste natural do tempo.

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

17.4 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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

17.5 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.

17.7 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.

17.8 Realizar a limpeza da caixa de gordura sempre que necessário, desde que ela seja exclusiva de resíduos provenientes da cozinha utilizada para prestação de serviço de alimentação escolar.

17.9 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).

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

17.12 Realizar o fornecimento do gás (GLP), bem como manutenção de mangueiras internas e externas caso seja necessário, exceto tubulação de gás.

17.13 Fornecer mamadeiras e copos de transição com tampa, com bicos adequados a faixa etária, conforme a solicitação da equipe técnica da secretaria de Educação.

17.14 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.

18. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS E ACOMPANHAMENTO:

a) 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 à 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.

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 54

b) 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

f) 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.

g) A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos

necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos.

h) 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.

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

j) 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.

k) 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.

l) 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.

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

n) 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.

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

o.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.

o.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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 56
Ass

p) Horário de servimento das refeições nas Unidades será pré estabelecido pela Secretaria conforme a necessidade de cada Instituição.

q) 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.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) 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.

b) 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.

c) 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.

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

e) Ficará a cargo das Unidades Escolares (sob responsabilidade da CONTRATANTE – diretoras das instituições ANEXO III) 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.

f) A elaboração dos cardápios, será realizada pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme abaixo descrito :

- Os cardápios serão mensais e deverão conter o cálculos nutricionais

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

– Os cardápios padrão encontram-se no **ANEXO II.**

– Per captas **ANEXO IX.**

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

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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- As dietas deverão ser elaboradas por nutricionista da CONTRATADA exclusiva para este fim;

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

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 58
Ass

– 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

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

- 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.
- 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.

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

g) O CONTRATANTE poderá realizar inspeções e visitas técnicas sempre que julgar necessário e a tempo para a verificação do controle da qualidade dos gêneros 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.

h) 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.

j) 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.

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

20. PRAZOS

20.1 A empresa deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, após recebimento da AF (Autorização de Fornecimento).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 60
Ass

21. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1 O pagamento do objeto desta contratação será efetuado mensalmente, diretamente em conta corrente bancária da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, conforme execução dos serviços efetivamente prestados e comprovados na apresentação da fatura e relatório de serviço executado assinados pela direção de cada instituição.

21.2 A Nota Fiscal 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 Nº** _____

21.3 A emissão das notas fiscais deverá ocorrer da seguinte forma:

a.1) emissão de nota(s) fiscal(is) de gêneros alimentícios (gerais) constando relatório anexo contendo os gêneros alimentícios;

a.2) a(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) aos gêneros alimentícios, emitida pela CONTRATADA, deverá(ão) expressar a quantidade dos gêneros fornecidos, especificando gastos com a agricultura familiar.

b) faturamento dos serviços:

b.1) emissão de nota(s) fiscal(is) para serviços de fornecimento de refeições.

A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) aos serviços de fornecimento de refeições, emitida pela CONTRATADA, deverá(ão) apresentar a quantidade de refeições produzidas / servidas no

período, por tipo de refeição (de acordo com os itens / especificação).

21.4 - A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:

21.4.1 Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social (**INSS**) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (**FGTS**), em plena validade.

21.4.2 Certidão que comprove Regularidade de **Tributos Municipais** junto ao **Município de Fazenda Rio Grande**, em plena validade.

21.4.3 Cópia da Guia da Previdência Social - **GPS** e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**GFIP**), referente ao último recolhimento devidamente quitado e autenticado.

21.4.4 **Folha de pagamento** relativa à remuneração dos empregados relacionados aos serviços prestados e faturados.

21.5 O Município fará a Retenção da Contribuição Previdenciária sobre as Notas Fiscais ou faturas de prestação de serviços, atendendo ao disposto na Lei 8.212/91, com as alterações introduzidas pela Lei 9.711/98, observada, para tanto, a regulamentação aplicável.

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

21.7 Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las à CONTRATADA, para as devidas correções. Na hipótese de devolução, as faturas serão consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

21.8 Deverá acompanhar a nota fiscal, o relatório com os quantitativos produzidos / distribuídos diariamente nas instituições, assinado pelas diretoras das unidades, contendo o quantitativo diário, o quantitativo mensal e o valor financeiro total mensal (ANEXO V).

22. FISCALIZAÇÃO

22.1 A fiscalização do contrato ficará a cargo de Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936,

e, como fiscal de gestão Camila Maestrelli - Matrícula 352620, devidamente designados para este fim. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição (lista de instituições e responsáveis ANEXO III) devidamente designadas para este fim.

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 62
Ass

22.2 A fiscalização de que se trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios rebiditórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e propostos.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 - 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 do contrato desta secretaria.

23.2 - 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.

23.3 - Atendida a conveniência administrativa, fica a proponente vencedora obrigada a aceitar nas mesmas condições estabelecidas, os acréscimos que forem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, estando sua recusa sujeita a multa correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor total do respectivo Aditivo.

23.4 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, 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 do contrato, 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 no contrato e das demais cominações legais.

24. ANEXOS:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO II - CARDÁPIOS

ANEXO III - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS

ANEXO IV - DECLARAÇÃO

ANEXO V - REGISTRO DE REFEIÇÕES

ANEXO VI - ATESTADO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

ANEXO VII - CARTA PROPOSTA

ANEXO VIII - NÚMERO DE REFEIÇÕES

ANEXO IX - PER CAPTAS

ANEXO X - FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS

ANEXO XI - RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

ANEXO XII - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ANEXO XIII - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO XIV - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS

ANEXO XV - QUANTITATIVO DE DIETAS

ANEXO XVI – QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

25. ESTIMATIVAS

27.1 As situações não previstas neste objeto (item) deverão obedecer as normas e especificações brasileiras existentes.

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Daniel Melo Cruz
Diretor Geral- Pedagógico
Decreto 6706/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Camila Maestrelli
Matrícula 352620

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 64 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 90 Ass

ANEXO II
MODELOS DE CARDÁPIOS

CMEI's

	CARDÁPIO CMEIS LACTÁRIO – INFANTIL 2023 4 MESES A 4 MESES E 29 DIAS CONSISTÊNCIA LIQUIDA						
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 65
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CARDÁPIO CMEIS LACTÁRIO – INFANTIL 2023
6 MESES A 6 MESES E 29 DIAS
CONSISTÊNCIA PASTOSA

						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I e Mamão	Fórmula Infantil I e Manga	Fórmula Infantil I e Abacate com fórmula	Fórmula Infantil I e Maçã	Fórmula Infantil I e Banana	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Papa de arroz, caldo de feijão, carne, abóbora e espinafre	Papa de arroz, brócolis (AF), espinafre e frango	Papa de arroz, caldo de feijão; carne, chuchu, vagem e abobrinha	Papa de arroz, cenoura (AF),abobrinha, couve flor e frango	Papa de macarrão, caldo de feijão, brócolis (AF), acelga (AF) e carne	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de abacate com fórmula	Papa de maçã	Papa de Banana	Mingau de aveia com banana	Mamão	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil II e Maçã	Fórmula Infantil II e Manga	Fórmula Infantil II e Abacate com fórmula	Fórmula Infantil II e Banana (AF)	Fórmula Infantil II e Mamão	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Papa de arroz, caldo de feijão, carne, vagem, cenoura (AF)	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, abóbora, couve flor	Papa de carne bovina com arroz, aipim, abobrinha e cenoura (AF)	Papa de feijão, macarrão, frango, abóbora, vagem e cenoura (AF)	Papa de arroz com carne, beterraba (AF) e couve flor (AF)	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão	papa de maçã com fórmula	Papa de banana	Papa de abacate com fórmula	Papa de manga	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil II e Maçã (AF)	Fórmula Infantil II e Manga	Fórmula Infantil II e Abacate com fórmula	Fórmula Infantil II e Banana (AF)	Fórmula Infantil II e Mamão	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Papa de arroz com caldo de feijão, frango, beterraba (AF) e couve flor	Papa de Alpim caldo de feijão, carne, acelga (AF) e abobrinha e cenoura	Papa de arroz, batata salsa (AF), carne, vagem e brócolis (AF)	Papa de arroz, frango, cenoura (AF), abobrinha e tomate	Papa de batata caldo de feijão, carne, cenoura (AF), abobrinha e espinafre	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão	papa de maçã com fórmula	Papa de banana	Papa de abacate com fórmula	Papa de manga	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil II e Maçã (AF)	Fórmula Infantil II e Manga	Fórmula Infantil II e Banana (AF)	Fórmula Infantil II e Mamão	Fórmula Infantil II e Abacate com fórmula	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Papa de fubá, abóbora com espinafre e carne	Papa de frango com legumes (batata, cenoura e chuchu e caldo de feijão	Papa de arroz, batata salsa (AF), carne, vagem e brócolis (AF)	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, beterraba (AF) e couve flor	Papa de caldo feijão com macarrão, espinafre, cenoura e frango	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão com fórmula	Papa de maçã	Papa de manga	Mingau de aveia com fórmula e banana	Papa de banana	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	

CARDÁPIO CMEIS LACTÁRIO- TURMA INFANTIL 2023
5 MESES a 5 MESES E 29 DIAS
CONSISTÊNCIA PASTOSA

						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de abacate com fórmula	Papa de maçã	Papa de Banana	Mingau de aveia com banana	Mamão	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Mamão com fórmula	papa de maçã com fórmula	Papa de banana	Papa de abacate com fórmula	Papa de manga	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão	papa de maçã com fórmula	Papa de banana	Papa de abacate com fórmula	Papa de manga	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão	Papa de maçã	Papa de Banana com fórmula	Papa de manga	Papa de abacate com fórmula	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	
						Informações Nutricionais	
Café da manhã	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Energia: Kcal	Cálcio:mg
Almoço	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Carboidratos: g	Ferro: mg
Lanche da tarde	Papa de mamão com fórmula	Papa de maçã	Papa de manga	Mingau de aveia com fórmula e banana	Papa de banana	Lipídeos: g	Vitamina A: Vitamina C
Jantar	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Fórmula Infantil I	Proteínas: g	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 66 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE 92 Ass

CARDÁPIO CMEI LACTÁRIO – INFANTIL 2023
7 MESES A 11 MESES CONSISTÊNCIA PASTOSA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Informações Nutricionais
Desjejum	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Energia: Kcal
	Maçã	Manga	Banana	Pera	Mamão	Carboidratos: g
Almoço	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Lipídeos: g
	Carne picada desfiada	Frango desfiado	Iscas de carne desfiada	Frango desfiado	Carne picada e desfiada	Proteínas: g
	Abóbora, espinafre e couve flor	Brócolis, vagem e cenoura	Cenoura, couve e abóbora	Batata, beterraba e chuchu	Abobrinha, cenoura e acelga	Cálcio:mg
Lanche	Papa de maçã	Creme de abacate com fórmula	Papa de pera	Papa de banana com fórmula	Papa de mamão	Ferro: mg
Jantar	Sopa canja (Batata, cenoura e abobrinha)	Sopa de carne com macarrão,abobora, batata salsa e couve flor	Polenta molho de frango com brócolis e chuchu	Papa de macarrão com carne, caldo de feijão, cenoura	Sopa de feijão, carne, macarrão,espinafre e cenoura	Vitamina A: Vitamina C:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Informações Nutricionais
Desjejum	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Energia: Kcal
	Mamão	Maçã	Banana	Pêra	Manga	Carboidratos: g
Almoço	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Lipídeos: g
	Carne picada desfiada	Frango desfiado com tomate	Iscas de carne desfiada	Frango desfiado com tomate	Carne picada e desfiada	Proteínas: g
	Abobrinha , batata e beterraba	Batata salsa, cenoura, brócolis	Cenoura, couve flor, chuchu	Aipim, Couve manteiga, abobrinha	Abóbora, vagem e espinafre	Cálcio:mg
Lanche	Papa de maçã com fórmula	Creme de manga	Papa de pera	Creme de Morango com fórmula	Papa de mamão	Ferro: mg
Jantar	Risoto de legumes e frango(abóbora, abobrinha ,cenoura, cheiro verde)	Sopa com macarrão, batata, brócolis e abobrinha	Sopa de frango, macarrão, chuchu, abóbora, cenoura e repolho	Sopa creme de aipim, carne, abóbora, vagem e couve (AF).	Quirera com molho de frango,vagem e couve flor	Vitamina A: Vitamina C:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Informações Nutricionais
Desjejum	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Energia: Kcal
	Mamão	Maçã	Manga	Banana	Pêra	Carboidratos: g
Almoço	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Lipídeos: g
	Carne desfiada	Frango desfiado	Iscas de carne desfiada	Frango desfiado	Carne picada e desfiada	Proteínas: g
	Abobrinha, cenoura e acelga	Brócolis, vagem e cenoura	cenoura, chuchu, brócolis	Beterraba, abobrinha e chuchu	Brócolis e couve flor	Cálcio: mg
Lanche	Papa de maçã	Creme de abacate com fórmula	Papa de pera	Papa de mamão com fórmula	Papa de Banana	Ferro: mg
Jantar	Sopa de carne com macarrão batata e brócolis	Quirera, frango ao molho e salada de acelga	Sopa de lentilha com carne patinho, vagem e cenoura	Sopa canja (Batata, cenoura e abobrinha)	Papa de macarrão com músculo, espinafre, couve flor e caldo de feijão	Vitamina A: Vitamina C:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Informações Nutricionais
Desjejum	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Fórmula Infantil II e	Energia: Kcal
	Creme de abacate com fórmula	Maçã	Manga	Mamão	Banana	Carboidratos: g
Almoço	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Papa de Arroz e Caldo de Feijão	Lipídeos: g
	Carne picada desfiada	Frango desfiado com molho branco	Iscas de carne desfiada	Frango desfiado	Carne desfiado	Proteínas: g
	Abobrinha, cenoura e vagem	Aipim, repolho e cenoura	Batata, brócolis e couve flor	Beterraba, abobrinha e chuchu	Abóbora, vagem e espinafre	Cálcio: mg
Lanche	Papa de maçã	Creme de manga	Papa de pêra com fórmula	Papa de banana	Papa de mamão com fórmula	Ferro:mg
Jantar	Sopa de feijão com macarrão, carne, batata e couve	Papa de arroz nutritivo (carne moída, cenoura, espinafre)	Sopa creme de aipim com carne, vagem, couve e cenoura	Quirera com molho de frango, espinafre e couve flor	Papa de arroz,escondidinho de carne moída , Acelga refogado	Vitamina A: Vitamina C:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 67
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 93
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CARDÁPIO CMEI INFANTIL
ACIMA 13 MESES LACTÁRIO
2023 CONSISTÊNCIA NORMAL

						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia: Kcal
	Pão de milho com manteiga	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com manteiga	Pão de francês com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Mamão	Manga	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	omelete	Fricasse de frango	Iscas bovina ao molho	Strogonoff de frango	Bolo de carne moída	Cálcio:mg
	Macarrão parafuso ao molho sugo	Abobrinha refogada	Farofa de couve e ovos	Batata ao forno com orégano	Jardineira de legumes	Ferro: mg
	Salada de tomate com orégano e repolho	Salada de cenoura (AF) cozida e pepino	Salada de Alface (AF) e brócolis	Salada de beterraba (AF) e cenoura ralada	Salada de repolho (AF) e couve flor (AF)	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Pêra	Maçã (AF)	Banana (AF)	Iogurte natural batido com morango (AF) + morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Arroz com carne tiras ao molho e legumes (brócolis, couve manteiga cenoura)(AF)	Sopa de feijão com carne macarrão e couve (AF)	Quirera com molho de frango e legumes (cenoura (AF) e abobrinha)	Panqueca verde de carne moída Salada de tomate	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia: Kcal
	Pão de milho com manteiga	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com manteiga	Pão de leite com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Maçã (AF)	Manga	Laranja	Banana (AF)	Mamão	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Carne moída com cheiro verde (AF)	Frango ensopado	Iscas de carne ao molho madeira	Filé de tilápia ensopada com cenoura	Sobrecoxa assada	Cálcio:mg
	Repolho (AF) refogado	Quirera	Legumes gratinados	Purê de aipim	Quibebe	Ferro: mg
	Salada de cenoura (AF) cozida e acelga	Salada de beterraba (AF) e couve flor	Salada de Repolho (AF) com cenoura ralada (AF)	Salada de acelga (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e tomate	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Mamão	Melão	Banana (AF)	Maçã (AF)	Mingau de aveia com banana (AF)	
Jantar	Sopa canja (frango, arroz, batata (AF) e cenoura (AF)	Macarronada com molho bolonhesa e salada de repolho (AF)	Sopa creme de aipim, carne, abóbora, vagem e couve (AF).	Polenta com molho carne tiras, espinafre, abobrinha	Risoto de frango com cenoura (AF) e vagem	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia: Kcal
	Pão de milho com manteiga	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com manteiga	Pão de leite com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Maçã (AF)	Manga	Kiwi	Banana (AF)	Mamão	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Frango desfiado com molho branco	Carne ao molho madeira	Ovos mexidos	Frango ao molho	Almondegas caseiras ao molho	Cálcio:mg
	Macarrão espaguete	Cenoura refogada (AF)	Abobrinha refogada	Farofa de espinafre e abobrinha (AF)	Polenta	Ferro: mg
	Salada Tomate e beterraba	Salada de repolho (AF) e tomate	Salada de Alface (AF) e couve flor	Salada de cenoura (AF) e chuchu	Salada de acelga (AF) e beterraba ralada	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	mamão	maçã (AF)	Banana (AF)	Morango (AF)	Salada de frutas	
Jantar	Sopa de carne com macarrão batata (AF) e brócolis (AF)	Quirera, frango ao molho e salada de acelga (AF)	Sopa de lentilha com carne, vagem e cenoura (AF)	Macarrão espaguete ao molho bolonhesa Salada de repolho (AF)	Torta salgada de frango, brócolis (AF), cenoura (AF) e espinafre	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia: Kcal
	Pão de milho com manteiga	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com manteiga	Pão de leite com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Manga	Maçã (AF)	Banana (AF)	Mamão	Salada de frutas	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Moída ao molho	Cubinhos de frango ao molho	Filé de Tilápia assada empanado no fubá	Frango desfiado com açafrão	Iscas de carne ao molho madeira	Cálcio:mg
	Purê de batata	Suflê de legumes	Batata salsa (AF) refogada	Creme de milho	Macarrão parafuso colorido	Ferro: mg
	Salada de cenoura cozida (AF) e repolho	Salada de acelga (AF) e tomate	Salada de brócolis (AF) e couve flor	Salada de tomate com orégano e pepino	Salada de alface (AF) e beterraba	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Melancia	Maçã	Manga	Creme de frutas (frutas com leite e aveia)	Banana (AF)	
Jantar	Risoto de frango com cenoura Salada de repolho (AF)	Sopa de carne com macarrão, abobrinha e batata salsa (AF)	Polenta com molho de carne desfiada Salada de tomate	Sopa canja (arroz, batata (AF) e cenoura (AF))	Escondidinho de carne moída e cenoura (AF) Salada de repolho	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 68 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 04 Ass

	CARDÁPIO CMEI (INFANTIL I, INFANTIL II E INFANTIL III) 13 MESES A 4 ANOS 2023 CONSISTÊNCIA NORMAL					
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	chá de camomila	vitamina de morango (AF)	Energia: Kcal
	Pão de milho com queijo	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Mamão	Manga	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	omelete	Fricassê de frango	Iscas bovina ao molho	Strogonoff de frango	Bolo de carne moída	Cálcio:mg
	Macarrão parafuso ao molho sugo	Abobrinha refogada	Farofa de couve e ovos	Batata ao forno com orégano	Jardineira de legumes	Ferro: mg
	Salada de tomate com orégano e repolho	Salada de cenoura (AF) cozida e pepino	Salada de Alface (AF) e brócolis	Salada de beterraba (AF) e cenoura ralada	Salada de repolho (AF) e couve flor (AF)	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Pêra	Maçã (AF)	Banana (AF)	Iogurte natural batido com morango (AF) + morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Arroz com carne tiras ao molho e legumes (brócolis, couve manteiga cenoura)(AF)	Sopa de feijão com carne macarrão e couve (AF)	Quirera com molho de frango e legumes (cenoura (AF) e abobrinha)	Panqueca verde de carne moída Salada de tomate	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá cidreira	Vitamina de frutas (AF)	Energia: Kcal
	Pão de milho com queijo	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com queijo	Pão de leite com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Maçã (AF)	Manga	Laranja	Banana (AF)	Mamão	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Carne moída com cheiro verde (AF)	Frango ensopado	Iscas de carne ao molho madeira	Tilápia ensopada com cenoura	Sobrecoxa assada	Cálcio:mg
	Repolho (AF) refogado	Quirera	Legumes gratinados	Purê de aipim	Quibebe	Ferro: mg
	Salada de cenoura (AF) cozida e acelga	Salada de beterraba (AF) e couve flor	Salada de Repolho (AF) com cenoura ralada (AF)	Salada de acelga (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e tomate	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Mamão	Melão	Banana (AF)	Maçã (AF)	Smoothie frutas (leite, iogurte, abacaxi, banana e laranja)	
Jantar	Sopa canja (frango, arroz, batata (AF) e cenoura (AF)	Macarronada com molho bolonhesa e salada de repolho (AF)	Sopa creme de aipim, carne, abóbora, vagem e couve (AF).	Polenta com molho carne tiras, espinafre, abobrinha	Risoto de frango com cenoura (AF) e vagem	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite com cacau	Leite	Vitamina de maçã (AF)	chá de camomila	vitamina de morango (AF)	Energia: Kcal
	Pão de milho com queijo	Pão de cenoura com manteiga	Pão de aveia com queijo	Torta salgada com legumes	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Maçã (AF)	Manga	Kiwi	Banana (AF)	Mamão	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz de feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Frango desfiado com molho branco	Carne ao molho madeira	Ovos mexidos	Frango ao molho	Almondegas caseiras ao molho	Cálcio:mg
	Macarrão espaguete	Cenoura refogada (AF)	Abobrinha refogada	Farofa de espinafre e abobrinha (AF)	Polenta	Ferro: mg
	Salada Tomate e beterraba	Salada de repolho (AF) e tomate	Salada de Alface (AF) e couve flor	Salada de cenoura (AF) e chuchu	Salada de acelga (AF) e beterraba ralada	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	mamão	maçã (AF)	Banana (AF)	Morango (AF)	Salada de frutas	
Jantar	Sopa de carne com macarrão batata (AF) e brócolis (AF)	Quirera, frango ao molho e salada de acelga (AF)	Sopa de lentilha com carne, vagem e cenoura (AF)	Macarrão espaguete ao molho bolonhesa Salada de repolho (AF)	Torta salgada de frango, brócolis (AF), cenoura (AF) e espinafre	
						Informações Nutricionais
Desjejum	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana	Chá erva doce	Leite	Energia: Kcal
	Pão de milho com queijo	Pão Francês com manteiga	Pão de aveia com queijo	Pão de leite com manteiga	Pão de forma (AF) com manteiga	Carboidratos: g
	Manga	Maçã (AF)	Banana (AF)	Mamão	Salada de frutas	Lipídeos: g
Almoço	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão carioca	Arroz e feijão preto	Arroz e Feijão carioca	Arroz e feijão preto	Proteínas: g
	Moída ao molho	Frango empanado assado a parmegiana	Tilápia assada empanado no fubá	Frango desfiado com açafrão	Iscas de carne ao molho madeira	Cálcio:mg
	Purê de batata	Suflê de legumes	Batata salsa (AF) refogada	Creme de milho	Macarrão parafuso colorido	Ferro: mg
	Salada de cenoura cozida (AF) e repolho	Salada de acelga (AF) e tomate	Salada de brócolis (AF) e couve flor	Salada de tomate com orégano e pepino	Salada de alface (AF) e beterraba	Vitamina A: Vitamina C
Lanche	Melancia	Maçã (AF)	Manga	Creme de frutas (frutas com leite e aveia)	Banana (AF)	
Jantar	Risoto de frango com cenoura Salada de repolho (AF)	Sopa de carne com macarrão, abobrinha e batata salsa (AF)	Polenta com molho de carne desfiada Salada de tomate	Sopa canja (arroz, batata (AF) e cenoura (AF))	Escondidinho de carne moída e cenoura (AF) Salada de repolho	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 69
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 95
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ESCOLAS COM ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

LANCHE 1 – Cardápio modelo

AF- AGRICULTURA FAMILIAR

PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ MANHÃ E TARDE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fatiado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fatiado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ MANHÃ E TARDE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fatiado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ MANHÃ E TARDE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fatiado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ MANHÃ E TARDE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fatiado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 96 Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 70 Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL
LANCHE2 Cardápio Modelo

AF= AGRICULTURA FAMILIAR

		Melancia			
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ E TARDE	Sopa de feijão(carne patinho com couve, cenoura e macarrão) laranja	Feijão carioca tiras de frango ao molho sugo com cenoura Salada de vagem	Feijão carioca Iscas de carne moída ao molho(primeira) Salada de tomate com pepino AF	Feijão preto/arroz Parbolizado Strogonoff de carne (patinho) Batata Gratinada Salada de tomate e alface	Sopa de feijão (feijão preto, macarrão , patinho , cenoura e espinafre)
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ E TARDE	Macarrão parafuso com carne e abobrinha Salada de pepino laranja	Arroz parbolizado Feijão Preto Carne de panela Jardineira de legumes (abobrinha, cenoura, Brocolis,vagem e milho)	Arroz parbolizado/ Feijão Carioca Carne moída (primeira) refogada com cenoura AF Creme de milho Salada de cenoura AF	Arroz parbolizado Feijão preto Omeleta Salada de tomate e alface Morango	Torta salgada de frango e legumes (batata,cenoura, suco de uva Maça AF
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ E TARDE	Canjica maçã	Arroz parbolizado Feijão carioca Frango Assado(coxa e sobrecoxa) com batatas Salada de vagem	Arroz parbolizado Feijão preto Peixe ao molho (tilapia) Batata cozida Maçã AF	Arroz parbolizado Feijão carioca Picadinho de carne (patinho) Brocolis refogados AF Melancia	Pão francês com carne moída (primeira) suco de abacaxi BANANA AF
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ E TARDE	Risoto de frango(Coxa e sobrecoxa desossado com abobrinha AF, Maçã	Arroz parbolizado Strogonoff de carne (patinho) Purê de batata Salada de tomate	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne moída refogada Brocolis cenura AF	Iogurte de morango 200 ml Salada de frutas (morango e banana AF)	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne moída refogada(primeira) Salada acelga AF BANANA AF
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ E TARDE	Quirera com molho de frango desfiado Salada de beterraba AF laranja	Arroz parbolizado Tutu de feijão Omeleta (cenoura e cheiro verde) Salada de cenoura manteiga	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne de panela(patinho) com batata salsa Salada de tomate com pepino AF Pêssego AF	Arroz parbolizado Feijão carioca Frango assado (coxa e sobrecoxa desossada) cenoura cozida AF	Bolo de cenoura leite BANANA AF

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 78
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 97
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL
LANCHE EJA
MODELO
CARDÁPIO

AF- AGRICULTURA FAMILIAR

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz parbolizado Feijão carioca Carne de panela (Patinho, cenoura e batata) Farofa de couve manteiga	Arroz parbolizado Feijão carioca Iscas de frango ao molho sugo Cenoura refogada AF Banana	Arroz parbolizado Feijão preto Carne de panela(patinho) com alpim Salada de brócolis AF	Macarrão parafuso integral com molho de frango e abóbora Melão picado	Sopa camponesa Mamão picado
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz parbolizado Feijão carioca Carne(patinho) ao molho de ervilhas Salada de tomate LARANJA	Arroz parbolizado Feijão carioca Iscas (patinho acebolado) couve flor e brocolis refogado	Arroz parbolizado Fricassê de frango Purê de batata Salada de CENOURA AF	Arroz parbolizado Feijão preto Omelete Saleda de aceiga AF melancia	Quirera com molho de frango desfiado BANANA AF
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Polenta com molho de frango e legumes Salada de BETRRABA AF MELÃO PICADO	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne moida refogada Alpim sautée LARANJA	Arroz parbolizado Feijão preto Ovos mexidos Salada de couve AF	Arroz parbolizado Feijão carioca Vaca stolada Salada de brócolis	Risoto de frango(coxa e sobrecoxa desossada) BANANA AF
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz parbolizado Feijão preto Iscas de frango Farofa de couve	Arroz parbolizado Strogonoff de carne (Patinho) Purê de batata Salada de tomate Mamão PICADO	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne moida refogada com cenoura (patinho) Salada de couve flor e brócolis Pêssego AF	Sopa de feijão,carne,macarrão e espinafre LARANJA	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne moida refogada Salada aceiga AF
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Quirera com molho de frango desfiado Salada de REPOLHO AF laranja	Arroz parbolizado Feijão preto Quibe assado (primeira) Cenoura refogada AF	Arroz parbolizado Feijão carioca Carne de panela (Patinho) com batata e cenoura Salada de tomate	Arroz parbolizado Feijão carioca Frango Assado (coxa e sobrecoxa desossada) Macarronese Salada de cenoura relada	Polenta com molho de frango Saleda de alface AF Morango

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 97 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 98 Ass

ESCOLAS COM ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA INTEGRAL

Cardápio Integral

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde
Segunda – feira	Leite Biscoito caseiro AF	Arroz parboilizado Feijão ovos mexidos salada de tomate com pepino	Macarrão Almôndegas ao molho salada de repolho bicolor
Terça – feira	Leite com cacau Pão francês com margarina	Arroz parboilizado / feijão carioca Iscas bovinas acebolados Beterraba cozida	Sopa de feijão com couve e carne moída
Quarta – feira	Chá PÃO AF com queijo	Salada de tomate e alface Arroz parboilizado / feijão preto Frikassê de frango com batata palha Couve refogada	Laranja Bolinho de forma com ovos salada de cenoura e tomate
Quinta – feira	Chá Pão AF com requeijão	Salada de beterraba Arroz parboilizado / feijão carioca Carne moída refogada Cenoura refogada	Polenta mole Carne moída ao molho com cenoura
Sexta – feira	Chá Pão com manteiga	Salada de bolacha com tomate Arroz parboilizado / feijão preto Estrogonofe de carne bovina (iscas) Batata palha Salada de beterraba cozida	maçã Torta de legumes com frango (abobrinha, vagem, tomate,cenoura) Suco de Uva Integral

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL:	Energia (Kcal)	Proteína (g)	CHO (g)	Lipídio (g)

OBS: *Cardápio sujeito a alterações. AF = Agricultura Familiar*

Valdirene Hilner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 73
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 99
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E FAZENDA RIO GRANDE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA INTEGRAL

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde
Segunda – feira	Chá Pão AF com manteiga	Arroz parboilizado / feijão preto Omelete do forno Legumes refogados (cenoura,vagem, batata) Salada de pepino e tomate	Misturada de carne moída Salada de alface com tomate Banana picado
Terça – feira	Leite com cacau Pão francês com margarina	Arroz parboilizado / feijão carioca Carne moída com ovos e cenoura Purê de batata Salada de mista verde (alface e agrião)	Sopa canja Torradas Banana
Quarta – feira	Chá Pão Francês com manteiga	Arroz parboilizado / feijão preto Peito ao forno c/ batata, cenoura e tomate Creme de milho Salada de vagem	Quirera Frango ao molho Salada de alface com tomate maçã
Quinta – feira	Leite Pão AF com requeijão	Arroz parboilizado / feijão carioca Carne de panela com cenoura (lacto) Polenta mole Salada de brócolis	Mini Pizza de frango, queijo e tomate (forno) Suco de Uva Integral abacaxi picado
Sexta – feira	Chá Pão francês AF com queijo	Arroz parboilizado / feijão carioca Couve e sobrecoxa Desossada assada Brocolis alho e oleo Salada de beterraba	Risoto de frango com sbobrinha Salada de pepino com tomate poraão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Energia (kcal)	Proteína (g)	CHO (g)	Lipídio (g)

OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Valdirene Ribeiro Padilha
Nutricionista
CRN9-1652

Página 2

Cardápio Integral

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 74 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 188 Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DE SETEMBRO
ESCOLA INTEGRAL

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde
Segunda – feira	Chá Pão AP com manteiga	Arroz parboilizado / feijão carioca Frango desfiado com molho branco Macarrão alho e óleo Salada de tomate e repolho	Nhoque ao sugo Cairu moida refogada com cenoura salada de beterraba cozida maçã
Terça – feira	Leite com cacau Pão francês com margarina	Arroz parboilizado / feijão preto Carne de panela com cenoura (1sca) Batata salsa saute Salada de tomate e alface	Sopa de feijão com couve e carne Laranja
Quarta – feira	Chá Pão Francês com manteiga	Arroz parboilizado / feijão carioca Peixe ao forno c/ batata e tomate creme de milho Salada de alface	Pão com mexido de ovos Suco de Uva Integral banana
Quinta – feira	Leite Pão AF com requeijão	Arroz parboilizado / feijão preto Almondegas caseiras estufas Farofa de cenoura e repolho Salada de aceiga	Polenta com frango ao molho Salada mista verde alface com agrião mamão picado
Sexta – feira	Chá Pão falsado AF com queijo	Arroz parboilizado / feijão preto Frango xadrez Macarrão alho e óleo mamão picado	Bolo de cenoura leite morango picado

CONFOSIÇÃO NUTRICIONAL	Energia (kcal)	Proteína (g)	CHO (g)	Lipídio (g)

OBS: *Cardápio sujeito a alteração.*

Valdirene Hilner Padilha
Nutricionista
CRN9-1652

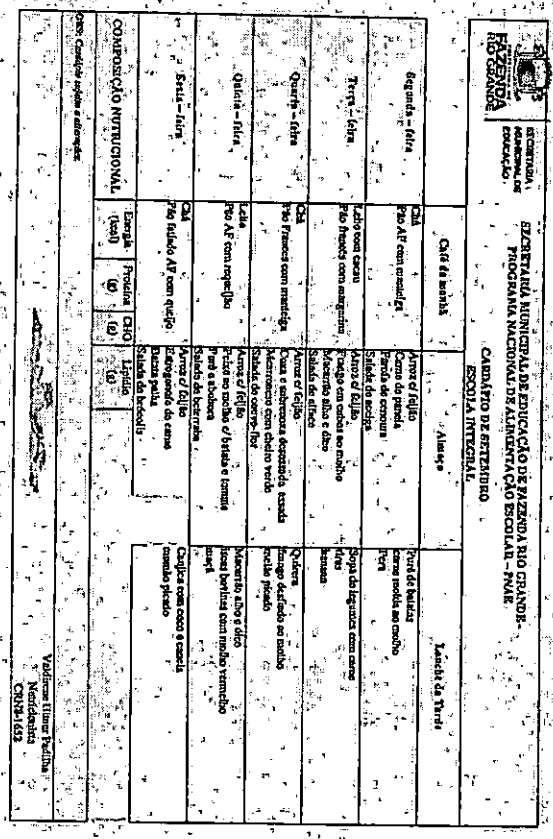
Cardápio Integral

Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – Paraná
Telefone: (41) 3608-7139 Fax (41) 3608-7147 e-mail: educacao@fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 102
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 15
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DE ENSINO INTEGRAL

	Segunda – feira	Terça – feira	Quarta – feira	Quinta – feira	Sexta – feira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL
Café da manhã	Chá Pão AE com margarina	Leite Pão Francês com margarina	Chá Pão Francês com margarina	Leite Pão AE com requeijão	Chá Pão AE com queijo	Energia (kcal)
						Proteína (g)
						CHO (g)
Almoço	Arroz c/ feijão Carne do panela Purê de batata Salada de acelga	Arroz c/ feijão Frango em molho de tomate Macarrão alho e óleo Salada de alface	Arroz c/ feijão Carne c/ molho de tomate caseiro Abobrinha com chuto verde Salada de cenoura ralada	Arroz c/ feijão Peixe ao molho c/ batata e tomate Purê c abobora Salada de beterraba	Arroz c/ feijão Estrogonofe de carne Farofa Salada de brocolis	Refeição (g)
Lanche da Tarde	Pão de batata com margarina Suco de laranja com polpa	Bolo de fubá Suco de uva integral	Bolo de cenoura com cobertura chocolate Suco de laranja integral	Mexerico alho e óleo Bolo de fubá com melão vermelho Suco	Canjica com coco e canela Suco de laranja integral	

Validação Técnica Profa Mestranda CRN9/1653

Carimbo Integral

Página 4

PRÁTICA ALIMETAR:

Prática alimentar 1:

Sucos de frutas ou polpas, chás, frutas in naturas 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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 46 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 102 Ass

Os per captas deverão seguir os mesmo do presente edital (anexo IX).

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 mesmo do presente edital (anexo IX)

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 mesmo do presente edital (anexo IX)

* 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 70gramas ou pão 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 40 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 103
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 77
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO III
ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS

Instituição	Telefone	Endereço	Responsável pelo recebimento
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. ANTONIO 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 Sª. DO ROCIO – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-044	Gislaine B. Boryça
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	3608-7686	RUA SÃO BRAZ, 94 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-242	Silvia C. Oliveira
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	Sandra Mara S. Ferreira / Aparecida F. D. Motta
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	3608-7671	RUA JAGUARIAIVA, 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	Vanessa Damasceno da Silva
E.M. MARLENE BARBOSA	3608-7688	RUA ALFREDO GONCHOROVSKI, 337 – PIONEIROS CEP: 83.833-044	Silvia Luciana Pereira

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 78 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº Ass

E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Gisele Mendes
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-418	Thina Mara dos Reis
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	3608-7680	RUA SÃO NICOLAU, 2420 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.833-138	Claudete Z. C. 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	36087667	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	Enir Terezinha Cavalheiro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	3608-7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Josiane 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	36278548	EST. PASSO AMARELO, S/N	Julie Santos de Souza
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	3608-7693	RUA VIRMOND ESQ. RUA PINHÃO – ESTADOS CEP: 83.833-497	Karina Gabardo / Louise G. Gum
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	3271-2535	RUA JAPIM ESQUINA COM RUA JURUVIARIA – GRALHA AZUL	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela Flávia Soeiro da Conceição
CMAEE – CENTRO MUNICIPAL DE	3608-7694	RUA CASTANHEIRA, 596 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-056	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO			
E. M. ANETE FRANCO DA CRUZ LEAL		Rua Corticeira esq. C/ Rua tomaz Edson de Andrade Vieira – BAIRRO: Eucaliptos	(instituição ainda não inaugurada)
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 AZUL	3608-7696	AV. ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Juliana Alves Garcia de Souza
CMEI IGUAÇU	3608-7697	RUA FARID STEPHENS, S/N – PIONEIROS CEP: 83.833-008	Kariane M. De Oliveira
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, 1780 – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	3608-7698	RUA CANÁRIOS, 173 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-141	Eleni Alves
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	3627-8563	AV. VENEZUELA, 1525 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-605	Maisa Marques
CMEI SANTA TEREZINHA	3627-8567	RUA RIO PIQUIRI, S/N – IGUAÇU CEP: 83.833-173	Fernanda 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	Vanessa Silva de Araújo

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 80 Ass

CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	36278559	RUA PAU BRASIL, 378 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-381	Simone Tatiane dos Santos de Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	36087639	AV. NOSSA SENHORA DE GUADALUPE ESQ RUA SANTA LUÍZA – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-281	Elisangela O. Delgado
CMEI TEREZA AP. DUARTE		Rua Crispim equina c/ a Rua Tipiu – Bairro: Gralha Azul	(instituição ainda não inaugurada)
CMEI EZILDA C. M. MOLETA		Rua Curitiba, nº 1453 – Bairro: Santa Maria	(instituição ainda não inaugurada)

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 106 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 07
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 08
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

(em papel timbrado/identificado da empresa)

Ref. **Pregão Eletrônico n.° ___/2022**

A (razão social da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob n.° _____, por intermédio de seu Representante Legal, Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG n.° _____ e do CPF n.° _____, **DECLARA** que:

a) Aceita integral e irretratavelmente os termos do edital em epígrafe.

b) Para fins do disposto no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná e Acórdão 2745/10 – TCE/PR, que não possui sócio, cotista ou dirigente, bem como não possuem em seu quadro funcional nem que irá contratar empregados com incompatibilidades com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia, de assessoramento, que seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação.

c) Para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei n.° 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.° 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto n.° 4358 de 05/09/2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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 Artigo 3° da Lei Complementar 123/2006 alterada pela Lei Complementar 147/2014, **devidamente comprovado através da apresentação da Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial**, conforme art. 8° da Instrução Normativa n° 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

Assinatura do Representante Legal

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 82
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-07

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 208
Ass

ANEXO V

REGISTRO DE REFEIÇÕES

SERVIÇO	DATA	QUANTIDADE / DIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL / DIA

QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS / MÊS	VALOR TOTAL / MÊS

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 88
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 109
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO VI

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) _____, portatdor (a) da cédula de identidade nº _____ e CPF _____, DECLARA para fins de participação na licitação, que visitou/vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação. Declara ainda ter ciência que recebeu uma via deste documento.

Fazenda Rio Grande, _____ de _____de 2022.

_____
Responsável Técnico da Empresa

_____
Responsável Secretaria Municipal de Educação

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 84 Ass

ANEXO VII

CARTA PROPOSTA

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 130 Ass

(Em papel timbrado/identificado da empresa)
PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2017 –
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 nº _____.
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 nº: (__) _____
Telefone Celular nº: (__) _____
E-mail: _____
Local e Data
Assinatura do Representante Legal

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO VIII

NÚMERO DE REFEIÇÕES

UNIDADES	TIPO DE SERVIÇO	TIPO DE REFEIÇÃO	DIAS LETIVOS	QUANT DIÁRIA	QUANT 200 dias)
CMEI's	PREPARO NO LOCAL	Desjejum lactário	200	268	53.600
		Desjejum CMEI	200	1.816	363.200
		Lanche Lactário	200	268	53.600
		Lanche CMEI	200	1.816	363.200
		Almoço lactário	200	268	53.600
		Almoço CMEI	200	1.816	363.200
		Jantar lactário	200	268	53.600
		Jantar CMEI	200	1.816	363.200
ESCOLAS – período parcial	PREPARO NO LOCAL	Lanche 1	200	1.270	254.000
		Lanche 2	200	12.700	2.540.000
EJA	PREPARO NO LOCAL	Jantar EJA	200	80	16.000
ESCOLAS INTEGRAIS	PREPARO NO LOCAL	Café da manhã	200	2.700	540.000
		Almoço	200	2.700	540.000
		lanche tarde	200	2.700	540.000

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).

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 86

ANEXO IX

PER CAPTAS

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

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 112

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

Biscoito (doce ou salgado)	0	0	40	0	0
Brócolis	20	25	30	30	30
Chocolate em pó 100% cacau	0	12	15	15	15
Caqui	120	120	140	140	140
Bolo simples	40	50	70	70	70
Carne bovina iscas patinho ou coxão mole	30	40	60	90	120
Carne bovina moída patinho ou coxão mole	30	40	60	90	100
Carne bovina patinho para sopa	30	30	60	90	100
Cebola	1	1	2	2	2
Cenoura (salada, com carne	15	20	30	60	60
Cenoura para bolo	15	25	30	30	30
Chuchu	50	75	90	120	120
Chuchu para sopa e com carne	20	40	30	30	30
Colorau, açafrão	0,2	0,3	0,4	0,6	0,6
Couve folha	20	25	30	30	30
Couve folha para farofa	15	15	20	20	20
Couve flor	20	25	30	30	30
Coxa e sobrecoxa desossada	30	60	60	90	120
Coxa e sobrecoxa desossada para sopa	30	40	60	120	140
Doce de fruta	0	15	20	20	20
Espinafre	5	10	20	20	20
Extrato de tomate	0	10	15	20	20
Farinha de mandioca	5	10	15	15	15
Farinha de milho	5	10	15	15	15
Farinha de trigo bolos, cucas, torta de frango	25	40	40	40	40
Feijão preto	15	25	30	30	30
Fermento para bolos	0	0,3	0,3	0,3	0,3
Fórmula infantil	30	30	0	0	0
Fubá	25	30	40	40	40
Frutas no café manhã	120	120	-	-	-
Iogurte	150	180	200	200	200
Peixe filé de tilápia/cação molho	40	80	80	100	120

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 88 Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 994 Ass

Peixe filé de tilápia/cação assado empanado	40	80	80	100	120
Kiwi	130	130	130	130	130
Laranja	140	140	150	150	150
Laranja salada de fruta	50	60	60	60	60
Leite em pó integral geral	25	25	25	30	30
Limão para salada	0	3	-	-	-
Maçã	120	120	130	130	130
Maçã salada de fruta	30	60	60	60	60
Maçã para bolo	30	50	50	50	50
Macarrão parafuso, espaguete, pene, Nhoque	30	50	70	80	80
Macarrão para sopa	10	15	20	30	30
Mamão formosa	150	150	150	150	150
Manga	200	200	200	200	200
Manteiga, margarina	0	15	20	20	20
Mamão salada de fruta	50	50	50	50	50
Mamão para Vitamina	25	25	25	25	25
Melancia	240	260	280	300	300
Melão	140	140	140	140	140
Milho verde grão	0	10	15	20	20
Milho de pipoca	0	20	30	30	30
Morango	120	120	120	140	140
Nectarina, pêssego	120	120	120	140	140
Orégano, tomilho, manjericão	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Ovos (omelete, pão, mexido)	30	50	50	90	120
Óleo de soja	2	2	3	3	3
Pera	130	140	140	140	140
Pão de leite	25	35	50	100	100
Pão fatiado integral, trigo	25	35	50	100	100
Pão (jantar CMEI)	0	50	0	0	0
Pão tipo bisnaguinha	25	40	50	0	0
Peito de frango sem osso, sem pele	30	40	60	90	120
Filé de peixe tilápia/cação, sem espinho congelado	0	70	80	100	120
Peito de frango para pão	0	40	50	90	120
Peito de Frango para torta	30	40	50	90	120
Pepino	0	50	60	80	80

Queijo muçarela fatiado	15	15	25	25	25
Quirera	30	35	40	60	60
Repolho verde - salada	10	20	30	40	40
Repolho - sopa	10	15	20	30	30
Salsinha ou Cebolinha	1	1	2	2	2
Sal ervas- salsinha, orégano, alecrim e manjericão	1	1	1	1	1
Manjericão, orégano, tomilho	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
Sementes gergelim, linhaça	0	0,3	0,3	0,3	0,3
Sal iodado	0	0,3	0,5	0,5	0,5
Suco polpa	25	40	60	60	60
Tangerina, Pokan	0	200	200	200	200
Tomate para salada	30	50	60	80	80
Tomate - molho	10	20	20	20	20
Tomate – salada composta	10	30	30	30	30
Uva	0	120	120	120	120
Vinagre	0	3	8	8	8
Vagem- acompanhamento	10	20	25	30	30
Vagem- salada	20	30	50	50	50

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

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 100g + CARNE PICADA 70g + LEGUMES 30g
	ALHO	0,3	
	ARROZ INTEGRAL	42	
	CARNE PATINHO/ COXÃO MOLE	60	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 90 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 116 Ass

	CEBOLA	2	
	CENOURA	12,6	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	3	
	TOMATE	8	
BATIDA DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	AÇÚCAR REFINADO	12	250ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	
BATIDA DE POLPA DE MARACUJÁ	AÇÚCAR REFINADO	12	250ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE MARACUJÁ	30	
IOGURTE (DIVERSOS SABORES)	IOGURTE (DIVERSOS SABORES)	250	250ml
BISCOITO COOKIES	BISCOITO COOKIES	40	40g
BISCOITO COOKIES DE AVEIA	BISCOITO COOKIES DE AVEIA	40	40g
BISCOITO COOKIES INTEGRAL	BISCOITO COOKIES INTEGRAL	40	40g
BISCOITO DE AVEIA	BISCOITO DE AVEIA	40	40g
BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	40	40g
BISCOITO DE CHOCOLATE	BISCOITO DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO DE COCO	BISCOITO DE COCO	40	40g
BISCOITO DE LEITE	BISCOITO DE LEITE	40	40g
BISCOITO DE MILHO	BISCOITO DE MILHO	40	40g
BISCOITO DE NATA	BISCOITO DE NATA	40	40g
BISCOITO DE POLVILHO	BISCOITO DE POLVILHO	40	40g
BISCOITO MAISENA	BISCOITO MAISENA	40	40g
BISCOITO MARIA	BISCOITO MARIA	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	40g	40g
BISCOITO SALGADO	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	40	40g

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

INTEGRAL			
BOLO DE ABÓBORA COM COCO	ABÓBORA	20	70g
	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	70g
	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	70g
	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	70g
	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	70g
	COCO RALADO SECO	7	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE FUBÁ COM COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	70g
	COCO RALADO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 92

	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	70g
	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	70g
	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	70g
	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	70g
	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

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 118 Ass

	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	60g
	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 40g + MOLHO 20g
	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 COM LIMÃO	CHÁ MATE EM FOLHA	4	200ml
	AÇÚCAR REFINADO	16	
	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	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	70	70g

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 94
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 120
Ass

CHINEQUE INTEGRAL DE UVA	CHINEQUE INTEGRAL DE UVA	70	70g
CREME BAUNILHA P/ SAGU	AÇÚCAR REFINADO	8	50ml
	AROMA DE BAUNILHA	0,2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	12	
DOCE DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	DOCE DE FRUTA	20	20g
FRUTA PORÇÃO	FRUTA PORÇÃO	120	120g
FRUTA UNITÁRIA	FRUTA UNITÁRIA	1	1 unid
GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)	GELÉIA DE FRUTAS	30	30g
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 40g = 120g
	CEBOLA BRANCA	5	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	70	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	15	
	ALHO	0,5	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO COM CARNE PICADA E ERVILHA (PRATO ÚNICO)	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	60	MACARRÃO 200g + FRANGO 60g E LEGUMES 60g= 260 g
	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	
	TOMATE MOLHO	4	
MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	MACARRÃO 200g + FRANGO E LEGUMES 60g= 260 g
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1,2	

(PRATO ÚNICO)	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	70	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	1,5	
MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES (PRATO ÚNICO)	ABOBRINHA	15	MACARRÃO 200g + MOLHO DE FRANGO E LEGUMES 60g= 260 g
	ALHO	0,3	
	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	20g
MISTO FRIO	PÃO FATIADO INTEGRAL	50	50g + 50g
	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	25	
PÃO DE AVEIA	PÃO DE AVEIA	50	50g
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA	50	50g
PÃO DE CENTEIO	PÃO DE CENTEIO	50	50g
PÃO DE MEL	PÃO DE MEL	45	45g
PÃO DE MEL COM CHOCOLATE	PÃO DE MEL COM CHOCOLATE	50	50g
PÃO DE QUEIJO	PÃO DE QUEIJO	90	90g
PÃO INTEGRAL	PÃO INTEGRAL	50	50g
PÃO INTEGRAL FATIADO	PÃO INTEGRAL FATIADO	50	50g
PÃO NUTRITIVO	PÃO NUTRITIVO	50	50g
PATÊ DE FRANGO	FRANGO COZIDO DESFIADO	50	70g
	MAIONESE	20	
	SAL REFINADO	0,05	
PIZZA VERDE COM FRIOS, TOMATE E CENOURA	CEBOLA	2	200g
	CENOURA	15	
	MASSA DE PIZZA DE ESPINAFRE	150	
	QUEIJO MUSSARELA	30	
	TOMATE	8	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 96 Ass.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 122 Ass.

POLENTA COM MOLHO BOLONHESA E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g 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 DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g 250g
	CEBOLA	2	
	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 160g + MOLHO DE CARNE 60g= 220g
	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	25g
QUIRERA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	QUIRERA 185g + MOLHO 65g 250g
	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	REQUEIJÃO CREMOSO	25	25g

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 123
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 97
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CREMOSO			
RISOTO INTEGRAL DE CARNE COM ABÓBORA (PRATO ÚNICO)	ABÓBORA	25	250g
	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	250g
	ARROZ INTEGRAL	70	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	MILHO VERDE CONSERVA	9	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	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	60g
	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	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE FRUTAS	ABACAXI	35	120g
	AÇÚCAR REFINADO	15	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
	MAMÃO	35	
SALADA DE REPOLHO	CHEIRO VERDE	0,1	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 98 Ass.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 124 Ass.

	REPOLHO VERDE	50	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO	ALFACE	8	PÃO 50g + RECHEIO 60g
	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	40g
SOPA CANJA (PRATO ÚNICO)	ALHO	3	300g
	ARROZ PARBOILIZADO	30	
	BATATA	30	
	CENOURA	15	
	CEBOLA	3	
	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	300g
	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	300g
	BACON MANTA	3	
	BATATA	30	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA	3	
	FEIJÃO PRETO	25	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 99
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 225
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	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	70g
	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	
TORTA MESCLA DE BANANA	AÇÚCAR MASCAVO	15	70g
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 300

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	MAMÃO FORMOSA	15	
VITAMINA DE MAÇÃ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	60	
VITAMINA DE MAMÃO	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAMÃO	60	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 126 Ass

FRANGO ASSADO	Alho, cru	0,5	60g
	cebola	2	
	sobrecoxa sem osso	80	
	sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
Frango xadrez com legumes	Alho, cru	0,5	60g (carne 40g + 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	80g
	massa lasanha	60	
	queijo mussarela	25	
	tomate	25	
	molho bolonhesa/ frango	60	
Madalena prato único	Alho, cru	0,5	250g
	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	60g
	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	60g

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 101
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

	cheiro verde	0,5	
	Fubá	15	
	Filé de tilápia	80	
	óleo se soja	1	
	sal	0,3	
	ovos	20	
	cebola	1	
	Farinha de trigo	10	
	Filé de tilápia	80	
Peixe assado ao molho branco	manteiga	5	
	sal	0,3	
	Leite em pó integral	7,5	60g peixe + 20 molho
	cebola	2	
	cheiro verde	1	
	extrato de tomate	15	
	Filé de tilápia	80	
	óleo se soja	2	
	sal	0,3	
	cheiro verde	0,5	
Peixe ao molho sugo	Tomate molho	10	60g peixe + 20 molho
	Farinha de trigo	2,5	
	Alho,cru	1g	
	cebola,crua	2g,	
	sal, dietético	1g	
	oleo, soja	2ml	
	Carne moida	60g	
	tomate molho	15g	
	ovos	15g	
	cheiro verde	1g	
	cenoura	5g	
Almoindegas caseiras	tomate	5 g	60g

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 102
Ass

Escondidinho de frango ou carne moida (prato único)	Leite em pó integral	15	250g
	batata inglesa	120	
	tomate, molho	20	
	alho, cru	1	
	cebola,cru	2	
	oleo, de soja	5	
	cheiro verde	1	
	frango, peito, sem pele,cru	60	
	salsinha	1	
	tomate extrato	20	
	queijo mussarela ralado	25	
	sal, dietético	1	

* 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 (IX) seguindo as mesmas receitas informadas na planilha Receitas Escolas – Lanche 2 (parcial) no anexo (IX)

RECEITUÁRIO PADRÃO E PER CAPITAS CMEI – INFANTIL 1, 2 E 3			
PREPARAÇÕES	**INGREDIENTES**	**PER CAPITA CMEI (g/ml)**	**PORCIONA-MENTO CMEI**
Abobrinha com cenoura refogada	Abobrinha	25	35g
	Cenoura	25	
	Óleo de soja	2	
	Sal	0,3	
	Cebola	1	
	Salsinha	1	
Abobrinha refogada	Abobrinha	30	35g
	Óleo de soja	2	
	Sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	1	
Aipim Sautee	Manteiga sem sal	5	35g
	Sal	1	
	Aipim limpo	60	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 103
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Cebolinha verde	1	
	Salsinha	1	
	Cebola	1	
Almondegas caseiras ao molho	Alho, cru	0,5	60g
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Carne moída	40	
	Farinha de trigo	2,5	
	Tomate Molho	10	
	Ovos	5	
	Cheiro verde	1	
	cenoura	5	
	Tomate extrato	5	
Arroz básico	Arroz parbolizado	30	80g
	Alho, cru	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
Batata Doce sautee	Sal	0,3	40g
	Cebola	1	
	Manteiga	5	
	Cheiro verde	1	
	Batata doce	50	
Batata refogada	Cebola, crua	2	50g
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Óleo, de soja	2	
	Batata comum	60	
Batata Sautee	Manteiga sem sal	5	50g
	Sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	1	
	Batata comum	60	
Brócolis refogado	Sal	0,3	35g
	Brocolis comum	45	
	Óleo, de soja	2	
	Cebola	1	
Carne moída patinho ao molho	Alho, cru	0,5	60g
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Tomate extrato	10	
	Carne moída	40	
	Tomate molho	10	
	Colorau	1	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 104
Ass

	Cheiro verde	1	
Carne moída ao molho com legumes	Carne de patinho moído	40	70g
	Brócolis comum	10	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Tomate extrato	10	
	Colorau	0,5	
	Cheiro verde	1	
	Cenoura	10	
Chá de camomila	Chá de camomila granel	2	150ml
Chá de cidreira	Chá de cidreira granel	2	150ml
Chá de erva doce	Chá de erva doce granel	2	150ml
Cubinhos de frango ao Molho	Alho, cru	0,5	80g
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Tomate molho	8	
	Frango, coxa e sobrecoxa	60	
	açafrão	0,5	
	salsinha	1	
	cebolinha verde	1	
	Tomate extrato	10	
Escondidinho de frango (prato único)	Leite em pó integral	20	200g
	Batata inglesa	100	
	Tomate, molho	10	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	1	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	salsinha	1	
	Tomate extrato	10	
	Queijo mussarela radado	5	
	Sal, dietético	0,3	
Feijão (preto / carioca)	Sal, dietético	0,3	70g
	Alho, cru	0,5	
	Feijão	25	
	Óleo, de soja	2	
Frango ao molho	Cheiro verde	1	80g
	Cebola, crua	3	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 105
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Tomate, extrato	10	
	Colorau	1	
	Frango, peito/ sobre coxa, sem pele, cru	60	
	Tomate, com semente, cru	10	
Frango desfiado com açafrão	Açafrão	0,5	40g
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo de soja	2	
	Cebola, crua	3	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito/ sobre coxa, sem pele, cru	40	
Fricassê de frango	Manteiga, com sal	5	60g
	Leite, de vaca, integral, pó	7,5	
	Milho verde	5	
	Colorau	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate molho	10	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	Cebola, crua	3	
	Óleo de soja	1	
Frutas fatiadas-café manhã	Frutas	120g	100g
Frutas inteiras-café da manhã	Frutas	120g	100g
Iscas de carne grelhada	Carne de bovino iscas patinho/coxão mole	40	40g
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Alho, cru	0,5	
Iscas de carne ao molho	Carne de bovino iscas patinho/coxão mole	40	60g (carne 40g + 20 molho)
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Alho, cru	0,5	
	Tomate molho	10	
	Salsinha	1	
	cheiro verde	1	
	Tomate molho	10	
Jardineira de legumes	Sal	0,3	35g
	Óleo, de soja	2	
	Chuchu	20	
	Batata comum	20	
	Cebola	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cheiro verde	1	

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 106 Ass

	Cenoura	15	
Leite	Leite, de vaca, integral, pó	25	200ml
Macarrão a Bolonhesa Prato único/jantar	Extrato de tomate	10	220g
	Sal refinado	0,5	
	Óleo de soja	2	
	Tomate molho	10	
	Carne moída	40	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	3	
	Macarrão espaguete	50	
	Alho, cru	0,5	
Macarrão parafuso	Macarrão parafuso	30	90g
	Sal	0,3	
	Cebola, crua	0,5	
	Óleo de soja	2	
Macarrão parafuso colorido	Macarrão parafuso colorido	50	150g
	Cebola, crua	1	
	Sal	0,3	
	Óleo de soja	2	
Manteiga p/ pão	Manteiga, sem sal	15	15 g
Molho de carne	Sal	0,3	60g
	Óleo, de soja	2	
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	iscas de carne	40	
Molho de frango	Sal	0,5	60g
	Óleo, de soja	2	
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele/ coxa e sobrecoxa	40	
Molho de frango e legumes (abobrinha e cenoura)	Sal	0,3	40g + 40g molho
	Óleo, de soja	1	
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Abobrinha	20	
	Cebola	2	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 207
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	Cenoura	20	
Molho de frango, espinafre e abobrinha	Frango, peito, sem pele, cru	40	70g (40g carne+30g molho)
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Abobrinha	15	
	Cebola	0,5	
	Espinafre	10	
	Sal, dietético	0,3	
	Alho, cru	0,5	
Omelete	Sal, dietético	0,3	50g
	Óleo, de soja	2	
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50	
	Cheiro verde	1	
Pão fatiado	Integral, branco	35	35g
Pão	Pães variados (milho,cenoura,leite,aveia, centeio,integral)	0,4	40g
Polenta	Fubá amarelo	30	60g
	Sal	0,3	
	Óleo	1	
Peixe assado empanado	Fubá	10	50g
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo de soja	2	
	Filé de tilápia	70	
Queijo	Queijo mussarela	15	15g
Quirera	Quirera	35	100g
	Sal refinado	0,3	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo de soja	2	
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	0,5	
Risoto de frango jantar/prato único	Arroz parbolizado	40	200g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Frango, sobrecoxa, sem pele, cru	40	
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
Risoto de frango com	Arroz parbolizado	40	200g

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 108
Ass

cenoura e vagem prato único/jantar	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	Vagem	15	
	Cenoura, crua	15	
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
Salada de acelga	Sal, dietético	0,3	20g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Acelga	20	
Salada de acelga com cenoura	Sal, dietético	0,3	35g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Acelga	20	
	Cenoura	15	
Salada de alface crespa	Sal, dietético	0,3	20g
	Vinagre	1	
	Óleo de soja	0,5	
	Alface crespa	20	
Salada de beterraba	Sal, dietético	0,3	40g
	Vinagre	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Beterraba	50	
Salada de brócolis	Sal, dietético	0,3	30g
	Vinagre	1	
	Brócolis comum	35	
	Óleo, de soja	0,5	
Salada de cenoura cozida/ralada	Sal, dietético	0,3	30g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Cenoura	40	
Salada de frutas	Banana, crua	50	120g
	Laranja	60	
	Maçã, gala com crua	60	
	Mamão	50	
Salada de repolho	Sal, dietético	0,3	30g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Repolho	30	
Salada de tomate	Sal, dietético	0,3	50g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 109
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Tomate	50	
Salada de tomate com orégano	Sal, dietético	0,3	50g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Tomate	50	
	Orégano	0,1	
Strogonofe de frango	Cheiro verde	1	70g
	Leite, de vaca, integral, pó	7,5	
	Milho verde	5	
	Colorau	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate molho	10	
	Frango	40	
	Cebola, crua	5	
	Extrato de tomate	10	
	Óleo de soja	2	
Torta Salgada de carne com brócolis, cenoura e espinafre	Leite em pó integral	10	120g
	Farinha de trigo	25	
	Ovo	5	
	Fermento químico em pó	15	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Brócolis	10	
	Espinafre,	10	
	Carne bovina moída	40	
	Cenoura, crua	15	
Vitamina de banana	Leite, de vaca, integral, pó	20	180ml
	Banana, caturra, crua	50	
	Leite, de vaca, integral, pó	20	
Vitamina de frutas	Banana, caturra, crua	30	180ml
	Maçã, Fuji, com casca, crua	20	
	Leite, de vaca, integral, pó	20	
	Mamão	20	
Vitamina de fruta e aveia	Leite, de vaca, integral, pó	20	180ml
	Banana ou maçã ou mamão	50	
	aveia	5	
Leite com cacau	Leite em pó integral	20	180ml
	cacau	10	
Polenta com molho de frango e legumes (abobrinha) Prato único Jantar	Cheiro verde	10	250g
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Abobrinha, italiana, crua	15	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 110 Ass

	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	10	
	Milho, fubá, cru	30	
Quirera com molho de carne desfiada prato único jantar	Quirera não especificada	35	250g
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Carne, bovina, iscas	40	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	10	
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	2	
Mini pizza de frango e milho	Massa de pizza	50	90g
	frango cozido desfiado	15	
	queijo mussarela	15	
	tomate	10	
	molho tomate	10	
	Milho verde	5	
	orégano	0,1	
Pão de queijo	Pão de queijo	70	70g
Carne moída primavera	Abobrinha	10	70g
	Moída patinho / coxão mole	40	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	Cenoura	10	
	Ervilha	10	
	Sal	0,3	
	Óleo	1	
Creme de milho	Farinha de trigo	20	40g
	cebola	1	
	Leite em pó integral	25	
	manteiga	3	
	Cheiro verde	1	
	milho verde	15	
	sal refinado	0,3	
Frango assado	Alho, cru	0,5	60g
	cebola	2	
	sobrecoxa sem osso	60	
	sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
Frango xadrez com legumes	Alho, cru	0,5	60g (carne 40g + 20 molho)
	amido de milho	3	
	brócolis	10	
	cebola	2	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 111
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	cenoura	10	
	óleo de soja	2	
	peito de frango cubos sem pele	40	
	sal	0,3	
	tomate molho	10	
Lasanha bolonhesa/frango	Extrato de tomate	15	80g
	massa lasanha	30	
	queijo mussarela	15	
	tomate	25	
	molho bolonhesa/ frango	40	
Madalena prato único Jantar	Alho, cru	0,5	200g
	Batata	100	
	carne moída patinho	40	
	cebola	2	
	extrato de tomate	10	
	Leite em pó integral	7,5	
	manteiga	5	
	sal	0,3	
	tomate molho	10	
Nhoque ao sugo	cebola	2	50g
	cheiro verde	1	
	extrato de tomate	10	
	nhoque caseiro	40	
	óleo se soja	2	
	sal	0,3	
	tomate molho	20	
Peixe empanado assado	cebola	2	60g
	cheiro verde	0,5	
	Fubá	15	
	Filé de tilápia	70	
	óleo se soja	1	
	sal	0,3	
	ovos	20	
Peixe assado ao molho branco	cebola	1	50g peixe + 20 molho
	Farinha de trigo	10	
	Filé de tilápia	70	
	manteiga	5	
	sal	0,3	
	Leite em pó integral	7,5	
Peixe ao molho sugo	cebola	2	50g peixe + 20 molho
	cheiro verde	1	
	extrato de tomate	15	
	Filé de tilápia	70	
	óleo se soja	2	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 112
Ass

	sal	0,3	
	cheiro verde	0,5	
	Tomate molho	10	
Peixe com batata ao forno	cebola	1	50g peixe + 40 molho
	cheiro verde	1	
	Batata	30	
	Filé de tilápia/ cação	70	
	óleo se soja	2	
	sal	0,3	
	cheiro verde	1	
Sopa canja/ prato único	Cheiro verde	1	250g - 300g
	Cebola, crua	3	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Arroz, tipo 1, cru	20	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cenoura, crua	20	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
Sopa de carne com macarrão, batata, brócolis e abobrinha / prato único	Brócolis, cru	20	250g - 300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Carne bovina	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Batata	35	
	abobrinha	20	
	Macarrão argolinha	15	
Sopa de carne com macarrão, abobrinha, batata salsa e couve flor	Abobrinha crua	20	250g - 300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	1	
	Batata salsa	35	
	couve flor	20	
	Macarrão conchinha	15	
Sopa creme de aipim com carne, vagem, couve e cenoura	Aipim limpo	60	250g- 300g
	Couve manteiga	15	
	Vagem	20	
	Cenoura, crua	20	
	Carne, bovina	30	
	Cheiro verde	1	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
Sopa de frango, macarrão,brócolis, abobrinha e cenoura	Cenoura, crua	20	250g - 300g
	Brócolis, cru	20	
	Abobrinha, italiana, crua	20	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito/sobrecoxa, sem pele, cru	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	1	
	salsinha	1	
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	15	
Sopa de feijão com carne, macarrão, cenoura e espinafre	Espinafre,	10	250g -300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	1	
	Carne, bovina	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	cenoura	15	
	Macarrão conchinha	15	
	Feijão, preto, cru	25	
Sopa de feijão com carne macarrão, batata e couve manteiga	Couve manteiga	15	250g -300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Sal, dietético	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Batata	20	
	Macarrão cabelo de anjo/ aletria	20	
	Feijão, preto	25	
Sopa de lentilha com carne, vagem, batata e cenoura	Vagem	20	250g- 300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina, iscas	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	10	
	Batata	20	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 114
Ass

	Cenoura, crua	20	
	Lentilha	20	
Sopa de frango, macarrão, chuchu, cenoura, abobrinha e repolho	Chuchu	20	250g - 300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango sobrecoxa	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão de sopa	15	
	Cenoura, crua	20	
	repolho	20	
	abobrinha	20	
Sopa de frango, batata salsa, abóbora, vagem, macarrão	Vagem	20	250g - 300g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Batata salsa	40	
	abóbora	20	
	Macarrão de sopa	15	
Sopa de frango, macarrão, abóbora, chuchu, couve flor e espinafre	couve flor	20	250g -300g
	salsinha	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Abóbora	40	
	chuchu	20	
	Espinafre,	10	
	Macarrão conchinha	15	
Sopa creme de fubá, frango, couve flor e vagem	couve flor	20	250g - 300g
	salsinha	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	vagem	20	
	Macarrão conchinha	15	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 315
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

RECEITUÁRIO PADRÃO E PER CAPITAS CMEI – INFANTIL (lactário)

PREPARAÇÕES	INGREDIENTES	PER CAPITA CMEI (g/ml)	PORCIONAMENTO CMEI
Arroz com molho de carne picadinha e legumes (brócolis e cenoura)	Arroz, tipo 1, cru	30	200g
	Brócolis, cru	20	
	Cenoura, crua	15	
	Carne, bovina, patinho iscas	30	
	Tomate	10	
	Óleo, de soja	1	
	Alho, cru	1	
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
Fórmula infantil 2	Nestogeno 2	20	200ml
Mingau de banana com aveia	Banana, crua	30	150g
	Nestogeno 1	20	
	Aveia, flocos, crua	5	
Papa de abacate com fórmula	Abacate, cru	180	150g
	Nestogeno 2	20	
Papa de arroz nutritivo (moída,abóbora,vagem e espinafre)	Abóbora, menina brasileira, crua	40	200g
	Espinafre, cru	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Carne, bovina, patinho	30	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Vagem, crua	20	
Papa de banana	Banana, crua	180	150g
Papa de carne, Batata, cenoura, abobrinha e caldo de feijão,	Cenoura	15	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Óleo, de soja	1	
	Batata inglesa	20	
	Feijão preto	15	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 116
Ass

	Carne, bovina	30	
Papa de carne, arroz, batata doce, couve flor	Batata doce	20	20g
	Couve flor	20	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne bovina moída	30	
	Óleo, de soja	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
Papa de carne, arroz, feijão, espinafre	Espinafre, cru	5	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Óleo, de soja	1	
	Feijão, carioca, cru	15	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
Papa de carne, feijão, macarrão, abóbora, vagem e cenoura	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne,bovina moida	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão conchinha	15	
	Abóbora, menina brasileira, crua	10	
	Vagem, crua	10	
	Cenoura	10	
	Feijão, carioca, cru	15	
Papa de carne ,arroz, batata salsa, vagem e brócolis	Batata salsa	20	200g
	Carne,bovina moida	30	
	Vagem, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Brócolis, cru	20	
	Óleo, de soja	1	

Papa de carne com batata doce e beterraba	Cebola, crua	1	200g
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Beterraba, crua	40	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Cheiro verde	0,5	
	Carne,bovina moida	30	
	Batata doce	20	
Papa de carne, fubá, abóbora e espinafre	Espinafre, cru	5	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Óleo, de soja	1	
	Milho, fubá, cru	20	
	Abóbora, menina brasileira, crua	35	
Papa de carne,macarrão,abóbora e espinafre	Abóbora, menina brasileira, crua	35	200g
	Espinafre cru	5	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão cabelo de anjo	10	
Papa de carne, chuchu, batata e brócolis	Cebola, crua	1	200g
	Alho, cru	0,5	
	Cheiro verde	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Batata	30	
	Brócolis, cru	20	
	Carne bovina moída	30	
	Chuchu, cru	20	
Papa de frango, arroz,cenoura,abobrinha	Arroz, tipo 1, cru	20	200g
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Alho, cru	0,5	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 118
Assª

	Cebola, crua	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Cenoura, crua	15	
Papa de frango, arroz, beterraba e couve flor	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Couve-flor, crua	20	
	Beterraba, crua	40	
Papa de frango com arroz, caldo de feijão, vagem, cenoura	Cenoura, crua	15	200g
	Vagem, crua	15	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Feijão preto	15	
Papa de frango com legumes (batata,cenoura e chuchu)	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Batata	50	
	Cenoura, crua	20	
	Chuchu, cru	20	
Papa de frango com feijão, macarrão e espinafre	Espinafre cru	5	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	30	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 339
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Feijão, carioca, cru	15	
Papa de frango com aipim, caldo de feijão, acelga e abobrinha	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Aipim	50	
	Feijão, preto, cru	15	
	Acelga	20	
	Abobrinha, italiana, crua	20	
Papa de frango com aipim, abobrinha e cenoura	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Mandioca, crua	50	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Cenoura, crua	15	
Papa de frango, arroz, vagem, cenoura e caldo de feijão,	Cenoura, crua	15	200g
	Vagem, crua	15	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Feijão preto	15	
Papa de frango com macarrão,chuchu,cenoura e abobrinha, vagem	Abobrinha, italiana, crua	20	200g
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	30	
	Chuchu, cru	20	
	Vagem, crua	10	

	Cenoura, crua	20	
Papa de maçã cozida	Maçã, Fuji, com casca, crua	120	150g
Papa de mamão	mamão	150	150g
Papa de manga	Manga, crua	200	150g
Polenta com molho de frango e legumes (abobrinha)	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	10	
	Milho, fubá, cru	35	
Quirera com molho de carne desfiada	Quirera	25	200g
	Óleo, de soja	1	
	Carne, bovina, iscas	30	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate molho	10	
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
Sopa canja	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	15	
	Batata, inglesa, crua	20	
	Cenoura, crua	20	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
Sopa de carne com arroz, aipim,abobrinha e abóbora	Alho, cru	0,5	200g
	Óleo, de soja	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Abóbora, menina brasileira, crua	35	
	Arroz, tipo 1, cru	15	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Aipim	50	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 120
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 121
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Macarrão de conchinha	15	
	Carne bovina	30	
Sopa creme de couve flor, frango e cenoura em cubos	Cheiro verde	0,5	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Quirera não especificada	30	
	Batata	30	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
Sopa de feijão com carne, macarrão, e espinafre	Espinafre, Nova Zelândia, cru	5	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina,	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão letrinha	15	
	Feijão, preto, cru	15	
Sopa de frango, maçarrão,brócolis e abobrinha	Óleo, de soja	1	200g
	Brócolis, cru	20	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	15	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 122
Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO X

FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS DE CMEIS – Almoço e Jantar

Ingrediente	Almoço	Jantar
Frango peito sem osso	1x semana	1x semana
Frango sobrecoxa desossada	1x semana	1x semana
Carne moída	1x semana	1x semana
Carne bovina tiras - patinho	1x semana	2x semana
Peixe	2x mês	-
Ovos	2x mês	-
2 tipos de salada	Diariamente	-
1 tipo de salada	-	Diariamente, exceto com sopas
Macarrão	2x mês	2x mês
Quirera	1x mês	2 x mês
Polenta	1x mês	2x no mês
Sopa de feijão	-	2x no mês
Risoto/ carreteiro	-	2x no mês
Pizza, hambúrguer caseiro, lasanha, panqueca, torta salgada, pão com carne moída, lanche diferente	-	2x no mês

FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS NO CARDÁPIOS MENSAL DE CMEIS – CAFÉ DA MANHÃ

Ingrediente	Frequência
Queijo	2 x semana
Manteiga	3x semana
Pão (francês, caseiro, aveia, abóbora, cenoura, milho, leite, fatiado, integral)	5 x semana
Frutas	diariamente
Bolo simples sem açúcar/ torta salgada	quinzenalmente

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 123
Ass

Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce, cidreira, etc)	1 x semana
Leite, vitamina com fruta ou com cacau	4x semana
Suco de frutas sem açúcar (verão)	1x semana

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

Ingrediente	**Frequência**
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
Margarina	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

Ingrediente	**Frequência**
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 x no mês
Ovos	2 x no mês
Fonte de vitamina A	3 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	2 x ao mês

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 124

salgado, frango assado, batata gratinada, Pizza etc)	
Frutas	3 x na semana
Margarina	2 x no mês

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

Ingrediente	**Frequência**
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 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 - 6 x na semana
Manteiga	3 -5 x na semana

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 125
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO XI
RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITERIO QUANTITATIVO
ABRIDOR DE LATAS MANUAL, TIPO PROFISSINAL, 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
ARMARIO AEREO PARA COZINHA COM NO MÍNIMO 3 PORTAS, COM UMA DIVISÃO INTERNA (PRATELEIRA), COR BRANCA, DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 55 X C: 120 X L: 30CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMARIO 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 ALUMINIO, 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 ALUMINIO, TAMANHO MEDIO. 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 ALUMINIO, 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: L: 54 CM X A: 22 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALANÇA ELETRONICA, CAPACIDADE MINIMA DE PESSAGEM 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 MINIMO 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 126

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 PLANETARIA, CONTENDO 3 BATEDORES EM METAL (GLOBO, GANCHO, RAQUETE), 110V, 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. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	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. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOTIJÃO TERMICO PARA LIQUIDOS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, COM PÉ DOBRÁVEL E TORNEIRA, CAPACIDADE DE 9L.	UNID	1 PARA CADA 40 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BUFFET ELETRICO, BIVOLT, COM NO MINIMO 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 ALUMINIO, DIMENSÃO APROX.: 19X10X14 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 4,5L EM ALUMINIO, DIMENSÃO APROX: 26X13X17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CADEIRA PLASTICA, PLASTICO RESISTENTE, COR BRANCA, SEM BRAÇOS LATERAIS, CAPACIDADE MINIMA 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 127
Ass.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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
CANECA DE PLASTICO ESCOLAR, PLASTICO 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
CANECA DE VIDRO, VIDRO TEMPERADO, RESISTENTE, TIPO DURALEX, MODELO LISO COM ALÇA, TRANSPARENTE, 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 128
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COADOR DE PANO GRANDE PARA CAFÉ	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE CHA, EM INOX. TAMANHO APROX.: 13 CM	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SERVIMENTO EM INOX GRANDE. TAMANHO APROX.: 35CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SOBREMESA EM INOX. TAMANHO APROX.: 15CM	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, LARGUNA 15 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONCHA EM INOX, APROX. 35CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTEINER 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
CONTEINER CILINDRICO 10L (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
CONTEINER CILINDRICO 40L (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA 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	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 129
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 PLASTICO, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE DE 275ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO VIDRO, VIDRO TEMPERADO, RESISTENTE, TIPO DURALEX, MODELO LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 250 A 300ML	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, LAMINA EM AÇO INOX, APROX 15CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº30, EM INOX OU ALUMINIO, 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 ALUMINIO, MEDIDA APROX.: D: 40 CM X A: 17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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 3CM	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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 130

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 PRATELERIAS, 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 250KG. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA: 180 CM, LARGURA: 86 CM, PROFUNDIDADE: 42 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
EXPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL, VOLTAGEM: BIVOLT, POTÊNCIA MINIMA: 200W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FACA DE MESA SEM PONTA. TODA EM AÇO INOX, DIMENSÃO APROX.: 21CM	UNID	1 UNID POR ALUNO 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 ELETRICO, VALVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 6 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELETRICO, VALVULAS 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 131
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 ELETRICO COM GRIL 44 L, POTÊNCIA DE 1750 W, CAPACIDADE PARA 44 LITROS, COM FRONTAL EM 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.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FORNO COMBINADO ELÉTRICO 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, 110V, 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, 110V, OU 220V. PAINEL FRONTAL EXTERNO. CONTROLE DE TEMPERATURA E TECLA DE CONGELAMENTO RÁPIDO. 4 CESTOS E GAVETÃO MULTIUSO 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

PM FAZENDA RIO GRANDE 132

GARFO GRANDE PARA SERVIR OU GRELHAR. TOTALMENTE FEITO DE AÇO INOX, DIMENSÃO APROX. 30 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE 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 TERMICA 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 TERMICA 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 110V, OU 220V, MEDIDA APROX. 1,70M X 69 X 61CM.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA DUPLEX, FROST FREE, 437 LITROS, COR BRANCO, VOLTAGEM 110V, OU 220V. MEDIDA APROX. 1,87M 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 PROFUNDIDADE: 66 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 133
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

		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 PLASTICO (TALVEZ RETIRAR O DE PLÁSTICO DEVIDO À BAIXA DURABILIDADE) OU AÇO INOX COM NO MINIMO 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 XICARAS PARA MEDIDAS EM RECEITAS. MATERIAL AÇO INOX COM NO MINIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 XICARA, 1/2 DE XICARA, 1/3 XÍCARA, 1/4 DE XÍCARA)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO 2L, VOLTAGEM: 110V, OU 220V, POTÊNCIA MINIMA: 350W.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L, EM AÇO INOX, VOLTAGEM: 110 OU BIVOLT, POTÊNCIA MINIMA: 800W.	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
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 INFANTL . 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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 134 Ass.

MICROONDAS, 20 LITROS, 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA, BRANCO, VOLTAGEM: 110V OU 220V	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 3MM DE ESPESSURA, CABOS ANATÔMICOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICO COM NO MÍNIMO 3 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, CAPACIDADE 4,5 L, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA DE PRESSÃO 7L, FEITA DE ALUMÍNIO POLIDO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM 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 3,5MM, 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 3,5MM, 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 ALUMINIO Nº 32 - 12L EM ALUMINIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 12 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: A15CM X 32 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 40 – 23L EM ALUMINIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 23 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: 39,6 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 135
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PANELA CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 50 - 41L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 41 LITROS, DIAMETRO: A 21 CM X D 50 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA 4,0L, EM ALUMÍNIO C/ TAMPA, COM CABOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. APROX.: 24CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO 4,0L, EM ALUMINIO, 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:30,3CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 24, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA 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 ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM CAPACIDADE 15L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 34, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM, CAPACIDADE 27 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº40, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM, 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: 500G	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE GELO COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 18CM	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 NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE MASSA COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 22,5CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 136

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PEGADOR DE SALADA SEM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 20,5CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA G. EM AÇO INOX OU PLASTICO (RETIRAR PLÁSTICO DEVIDO À DURABILIDADE) RESISTENTE 22CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA M. EM AÇO INOX OU PLASTICO RESISTENTE 16CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PENEIRA P. EM AÇO INOX OU PLASTICO RESISTENTE 10CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PRATO FUNDO PLASTICO 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: 34MM; 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 PLASTICO, 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 COM 4 FACES, TAMANHO APROX.: 25CM	UNID	CONFORME PORTE 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
SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ Nº103, MATERIAL PLASTICO	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ LINHA HOTEL Nº 60, MATERIAL: ALUMÍNIO OU INOX, DIÂMETRO BASE: 24 CM; DIÂMETRO BOCA: 15 CM; ALTURA: 61 CM;	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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 137
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 LATICINIOS 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 ELETRICA, PARA ÁGUA QUENTE, 127V, COM NO MINIMO 4800W	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

EPIS		
ITEM	**UNID. DE MEDIDA**	**CRITERIO**
AVENTAL LONGO, CONFECCIONADO EM PVC FORRADO, IMPERMEAVEL, 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 FUNCIONARIO
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,	UNID	1 POR FUNCIONARIO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 138
Ass

IDEAL PARA RESPINGOS DE ÓLEO E RISCOS DE QUEIMADURAS. **TAMANHO: 0,90MMX0,70MM**		
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 ANTI-CHAMAS, 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.
OCULOS DE PROTEÇÃO EPI – FEITO EM POLICARBONATO COM TRATAMENTO ANTIRRISCO, ANTIEMBAÇANTE E UV. PROTETOR NASAL INJETADO DO MESMO MATERIAL E HASTE REGULÁVEL EM TRÊS ESTÁGIOS. PRINCIPAIS APLICAÇÕES COM.TRA IMPACTOS DE PARTÍCULAS VOLANTES. COR TRANSPARENTE INCOLOR	UNID	1 POR FUNCIONARIO
SAPATO PROTEÇÃO. PRODUZIDO EM COURO VAQUETA, SOLADO BIDENSIDADE, PROTEÇÃO EPI. COR: BRANCO OU PRETO. NUMERAÇÃO: 35 A 44	UNID	MIN. 1 POR FUNCIONARIO
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 FUNCIONARIOS, DEVERÃO SER CONFECCIONADOS ATRAVES DE TECIDOS CONFORTAVEIS, 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 DESCARTAVEIS

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 139
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITERIO
ABRAÇADEIRA PLÁSTICA EM NYLON, ALTA RESISTENCIA, NA COR PRETA OU BRANCA, TAMANHO: 20CM	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 LITROS. 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
ÁLCOOL 70º - ÁLCOOL ETÍLICO HIDTATADO 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 PLASTICO 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 340

DETERGENTE LIQUIDO PARA LOUÇA, PERFUME NEUTRO, COM GLICERINA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, GALAO 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
FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103, DESCARTAVEL, CAIXAS DE PAPEL COM NO MINIMO 30 UNIDADES.	CAIXA	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, DESCARTAVEL, COR BRANCA, FLHA SIMPLES, PACOTE COM 50 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 22 X 23	PACOTES COM 50	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 20 LITROS, MATERIAL PLASTICO 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 PLASTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 49 X 30 X 54 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LATEX 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,	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 141
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO P.		
LUVA LATEX 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 LATEX 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
LUVA PLASTICA DESCARTAVEL (UN), CONFECCIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO ESTÉRIL. TAMANHO ÚNICO.	PACOTE COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MASCARA DESCARTAVEL, EM TNT COM ELASTICO E AJUSTE NO NARIZ, COR BRANCA, TAM.: UNICO	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 MULTIUSO, ROLO COM 300 METROS, DESCARTÁVEL, TIPO PERFEX, FURADINHO, PICOTADO .SUBSTITUI OS PANOS COMUNS E CONTÉM AGENTES ANTI-BACTERIAS. EFICAZ POIS LIMPA, LAVA, SECA E NÃO SOLTA FIAPOS. **CORES DIVERSAS. TAMANHO DO PANO:** 30 X 50CM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PAPEL TOALHA PICOTADO PARA COZINHA, COR BRANCA, LISA, PCT COM 2 ROLOS COM NO MINIMO 50 UNIDADES	PACOTE COM 02 ROLO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

FAZENDA RIO GRANDE
Fls. 142
Assinatura

CADA, MEDIDA APROX, 20 X 20 CM		
PAPEL TOALHA - INTERFOLHADO COM DUAS DOBRAS, ALTA RESISTENCIA, COR BRANCO, PADRÃO LUXO, MATERIAL DE ORIGEM NÃO RECICLAVEL 100% DE FIBRAS CELULÓSICAS, FARDO COM NO MINIMO 1000 UNIDADES, MEDIDAS APROX. : 21 X 22 CM,	FARDO COM 1000 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
RODO DE ALUMINIO 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: 48CM LARGURA X 1,4CM ALTURA.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SABONETE ANTISSÉPTICO. SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO, REFIL COM BICO DE BORRACHA PARA SABONETEIRA DOSADORA, PRODUTO SEM FRAGRÂNCIA – ODOR CARACTERÍSTICO. PH NEUTRO; PRINCÍPIO ATIVO: TRICLOSAN (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 PODERA SER COM LACRE, AMARILHO OU SELADO. DEVERÁ POSSUIR TARJA PARA ANOTAÇÕES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 UND. MEDIDA 18 CM X 30 CM X MICRA 0,6.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO LIXO 40L. 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 60CM.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 143
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 90CM	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO PLÁSTICO P/ HOT BOX CILINDRICO (ESPESSURA 8 MICRAS - 30 LITROS)	PACOTES COM 1000	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLA
SACO PLASTICO PARA CACHORRO-QUENTE, COR BRANCO LEITOSO, PACOTES COM 100 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 20 X 12CM.	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 35CM.	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 60CM.	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 25ºC: 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 MULTIUSO COM 300 METROS. O TAMANHO DE LARGURA 40CM X COMPRIMENTO 40CM X SUPERFÍCIE PARA FIXAÇÃO 21CM.	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA ALCOOL 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
SUPORTE PARA SABONETE. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
VASSOURA DE NYLON COM CABO METALICO REVESTIDO. CORES VARIADAS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 144
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO XII

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI HAVAÍ/PÉROLA, AMEIXA VERMELHA, BANANA CATURRA/MAÇÃ/NANICA/PRATA, CAQUI FUYU, GOIABA BRANCA/VERMELHA, LARANJA PÊRA/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	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 aceitos frutas minimamente processadas à 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.
2.5 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.6 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

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.

3 REFERÊNCIAS

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 EMBALAGEM PRIMÁRIA

4.1 Caixas de plástico paletizáveis, 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 "à 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.

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 TRANSPORTE

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 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 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 126
Ass

6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	

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

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Vegetais frescas, 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 à 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 Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 147
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 REFERÊNCIAS
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 EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Caixas de plástico paletizáveis, 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 "à 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 TRANSPORTE
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 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 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.
6.2 Certificado de produto não transgênico do milho verde espiga sem palha.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 148 Ass

PRODUTOS: ACELGA, AGRIÃO, ALFACE CRESPA/LISA/ROXA/AMERICANA, CEBOLINHA, COUVE-MANTEIGA, ESCAROLA/CHICÓRIA, ESPINAFRE, REPOLHO VERDE/ROXO, RÚCULA, SALSINHA

1 CARACTERIZAÇÃO

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 à 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 ANÁLISES MÍNIMAS

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.
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 **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** 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 REFERÊNCIAS

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 EMBALAGEM PRIMÁRIA

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 149
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 "à 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 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.
5 TRANSPORTE
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 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 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.
6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.

PRODUTO: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – GRUPO I
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 160 Ass

1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum 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. 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 99,5.
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 (n°/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 151
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – GRUPO I
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 152

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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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 (n°/100g)	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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	

4	REFERÊNCIAS
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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AÇÚCAR MASCAVO – GRUPO I
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 154

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 peinerado. 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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.
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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.

4 REFERÊNCIAS
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 155
Ass

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO – GRUPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 166 Ass

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 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 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 100.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 157
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA E XILITOL
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 158

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.
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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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.
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, 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 MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 160
Ass.

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.
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 3g por 100 kcal, antes de sua reconstituição.
2.5 Sódio	Não deve exceder a 100mg/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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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 4.4 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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE Fls Nº 162

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 163
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

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.

3 | VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.
4 | REFERÊNCIAS
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
5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 164
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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: AMIDO DE MILHO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 365
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Pó fino.
2.1.2 Cor		Branco.
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 Umidade (%) (g/100g)		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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
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	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 166

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ARROZ BRANCO / INTEGRAL / PARBOILIZADO – TIPO 1
1 CARACTERIZAÇÃO

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, sãos, 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 **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA.
2.5 Classificação da umidade utilizando 100g do produto	Tipo 1.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de empacotamento.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Instrução Normativa nº 06, de 16/02/09 – MAPA	

PMFR FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 168

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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.
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, documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL	
1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Caracteriza-se por corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinqüenta 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% (cinqüenta 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 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	Própria.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.1.5 Aspecto	Próprio.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 170

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 3 (três) anos a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
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	
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	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 171
Ass

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, licença de funcionamento, registro no MAPA, ficha técnica do produto.
PRODUTO: AVEIA EM FLOCOS FINOS E/OU EM FLOCOS GROSSOS
1 CARACTERIZAÇÃO
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.

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 Umidade % (g/100g)	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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 172 Ass

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

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.
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 comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BATATA PALHA
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 173
Ass.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.
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/100g, 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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução nº 04, de 24/11/88 – CNS/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 174 Ass

4.3 Resolução RDC n°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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser em filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) **ou** PEBD (polietileno de baixa densidade) **ou** PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução n° 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.
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 comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 175
Ass.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 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, pêssego, 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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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/100g)	Mínimo 8,4.

2.5 Sódio (g/100g)	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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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 nº14, 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 177
Ass

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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: BEBIDA LÁCTEA (SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 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% (cinqüenta 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.
2.4 Conservantes	Ácido sórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio – Máximo 0,3g/100g.
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produtos	Ausência.
2.6 Amido	Máximo 1,0g/100g.
2.7 Teor de proteína de origem láctea	Mínimo 1,0g/100g.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE SM Folha Nº 178

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.

3 VALIDADE
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.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05 – MAPA
4.2 Instrução Normativa n° 46, de 23/10/07 – MAPA
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA
4.4 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 Regulamento Técnico n° 16/05 – ANVISA/MS
4.8 Portaria n° 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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 **"CONTÉM SORO DE LEITE"** ou **"CONTÉM...% DE SORO DE LEITE"** e **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"** (para produtos de cor branca); ou **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE"** (para produtos coloridos).
5.2 Embalagem contendo de 900 (novecentos) 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.
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 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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 179
Ass

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, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 180
Ass

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 monocálcico, 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 monocálcico, 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.

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, antiumectante 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 181
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 n° 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
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 n°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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 182
Ass

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 comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: BOLACHA OU BISCOITO CASEIRO (COCO, FUBÁ, MANTEIGA, NATA, COM GLACÊ)
1 CARACTERIZAÇÃO
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.
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 183
Ass

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 30 dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 184 Ass

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, comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO DOCE
1 CARACTERIZAÇÃO

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.

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 185
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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/100g)	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/100g)	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/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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 nº14, 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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 186
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** ou **sachê/*pouch*** 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 cinqüenta) 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.
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 comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO DE POLVILHO SALGADO TRADICIONAL
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 187
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 sãs 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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 188
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 nº14, 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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 comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO SALGADO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 189
Ass

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.

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 190
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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/100g)	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/100g)	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/100g)	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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
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 nº14, 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	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** 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 cinqüenta) a 500 (quinhentos) gramas.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 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 CARACTERIZAÇÃOO	
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.
2.1.2 Cor	Própria.

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 192

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº14, 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 193
Ass

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto 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, 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Fls Nº 194

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.
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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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 nº14, 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, 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 substancias 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.
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

PM FAZENDA RIO GRANDE FLS Nº 196

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 3 (três) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 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 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	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Acondicionados em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente 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 capta especificado no edital.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 197
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PRODUTO: CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL E/OU CACAU EM PÓ ALCALINO

1 CARACTERIZAÇÃO

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 expressamente 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 expressamente 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.
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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 198

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) 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 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 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: CANELA EM PÓ	
1	CARACTERIZAÇÃO

• 1.1 Produto constituído de partes das cascas da Canela-da-china / *Cinnamomum cassia Ness ex Blume* ou da Canela-do-ceilão / *Cinnamomum zeylanicum 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.
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 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 nº14, 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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 200
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: CANJICA DE MILHO BRANCA – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, 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 despeliculado, 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 201
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 –
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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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 nº14, 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, 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
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.	
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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

3	VALIDADE
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.	

4	REFERÊNCIAS
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	

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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 204
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE, PATINHO OU POSTA VERMELHA EM CUBOS RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.	
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.
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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 206
Ass

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 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.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM ISCAS RESFRIADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 207
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 208

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 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.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO MOÍDO RESFRIADO
1 CARACTERIZAÇÃO
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 209
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 210
Ass

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 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.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.	
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 211
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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%.
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.
3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 212

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	
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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO RESFRIADO (SEM PELE)	
1	CARACTERIZAÇÃO

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.

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.
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.
3	**VALIDADE**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 214
Ass

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.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 215
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI) RESFRIADO

1 CARACTERIZAÇÃO

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.

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.
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.

3 VALIDADE

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 216
Ass

4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
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	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 217
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: CHÁ PARA INFUSÃO (CAMOMILA, CAPIM CIDREIRA, ERVA DOCE, ERVA MATE, FRUTAS SECAS E HORTELÃ)

1 CARACTERIZAÇÃO

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
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidró ou chá de Estrada / *Cymbopogon citratus Stapf*	Folhas

PM FAZENDA RIO GRANDE Fls. Nº 218 Ass.

	Erva-mate ou mate verde ou mate tostado/ *Ilex paraguariensis St. Hil.*	Folhas e talos
	Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum L.*	Frutos
	Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare Mill.*	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / *Mentha piperita L.*	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / *Mentha arvensis L.*	Folhas e ramos
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.	

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº267, 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Em caixas assépticas, limpas e lacradas, contendo entre 10 (dez) e 25 (vinte e cinco) unidades de saches. 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 MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – 50% CACAU	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Fls. Nº 220 Ass.

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 expressamente 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.	
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	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) 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 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 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO EM CONSERVA
1 CARACTERIZAÇÃO
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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 222
Ass

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
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
4.8 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: COCO RALADO DESIDRATADO PARCIALMENTE DESENGORDURADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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/100g)	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	
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 n° 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 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: DOCE DE FRUTAS CREMOSO (BANANA E DIVERSOS SABORES)
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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/100g 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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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.
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.
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PMFRG Folha Nº 226

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
5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA
1 | CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 227
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, 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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
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/100g)		Máximo de 30,0.
2.6 Matéria gorda (g/100g)		6,0 a 9,0.
2.7 Cinzas (g/100g)		Máximo de 2,0.
2.8 Proteína (g/100g)		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.
3	VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.		
4	REFERÊNCIAS	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 228

4.1 Resolução n° 137, de 13/12/96 – MERCOSUL/GMC	
4.2 Portaria nº 354, de 04/09/97 – MAPA	
4.3 Resolução CNNPA 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 n° 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, licença de funcionamento, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 299
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Portaria nº 65, de 16/02/93 – 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 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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 230

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.
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/100g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Nº 232 Assinatura

4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 233
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1Portaria 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

PM FAZENDA RIO GRANDE Nº 234

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos e limpos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Massa mole.
2.1.2 Cor	Vermelho.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 235
Ass

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 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 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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.	

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 236

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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FARELO DE AVEIA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa, 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.	
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 (g/100g)	Máximo 15%.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
4.6 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 238
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PRODUTO: FARINHA DE AVEIA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa, 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.	
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 (g/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
4.8 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 239
Ass

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, BAIXA ACIDEZ, TIPO 1

1 CARACTERIZAÇÃO

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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 240

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)/100g.
2.7 Teor de amido (%)	≥ 86,0.
2.8 Teor de cinzas (%)	≤ 1,4.
2.9 Fibra bruta (g/100g)	≤ 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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
4.1 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FARINHA DE MILHO AMARELA – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 de14 m/m	Máximo 15%.
2.6 Resíduo mineral fixo	Máximo 1%.
2.7 Proteínas	Mínimo 6%.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 342

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.2 Resolução RDC n° 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 n° 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – TIPO 1

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 243
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 **FARINHA DE TRIGO** é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.	
1.2 **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, 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.	
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	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%
2.7 Proteínas (mínimo)	Tipo 1 = 7,5%.
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.
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 244

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
4.5 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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 (cinqüenta) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado 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, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FARINHA LÁCTEA
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 246
Ass

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.
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, 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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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, sãos, 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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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.
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 meses a partir da data de empacotamento.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 248
Ass

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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 Documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 249
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 fomeados. 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	Critérios 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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS
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

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 250
Ass

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 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 fino homogêneo.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 253
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 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 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	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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 cinqüenta) 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.	

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 252

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°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 a 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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 253
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Informe Técnico n° 41/09 – ANVISA/MS	
4.2 Norma Técnica n° 19/09 – ANVISA/MS	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Portaria n° 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 n° 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PMI FAZENDA RIO GRANDE Nº 254 Ass.

PRODUTO: FOLHA DE LOURO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 –
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	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 256
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 **biodisponíveis** 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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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, 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 –
2.4 Valor energético em 100 ml de produto pronto para consumo	Mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ).

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.5 Proteína	Mínimo de 1,8g 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
2.6 Gordura	Mínimo de 4,4g e máximo de 6,0 g por 100
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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 258 Ass

4	REFERÊNCIAS
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 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 2159
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

1	CARACTERIZAÇÃO
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 **biodisponíveis** 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.	

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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.
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.

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 260
Ass

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 1,8g 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 4,0g e máximo de 6,0 g por 100
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.
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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 262

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: FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO AMARELO E/OU BRANCO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto obtido a partir de grãos sadios e desgerminados de milho (*Zeamaya L)* 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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	Mínimo150 µg/100g.
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g.
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g.
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.
3 VALIDADE	

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 264
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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/100g 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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) 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 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	
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: GRÃO DE BICO SECO	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 266

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	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 267
Ass

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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 268
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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/10g 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 5g/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.
3 | VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 | REFERÊNCIAS	
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	
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 269
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C
1 CARACTERIZAÇÃO
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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 270
Visto

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, tetraciclinas, streptomicinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicóis); 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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 5 (cinco) dias a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 271
Ass

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.
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 frigorificados – 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.
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 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.
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 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: LENTILHA SECA – CLASSE GRAÚDA E TIPO I
1 CARACTERIZAÇÃO
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 ficarem 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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 272

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.
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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS
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

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 213
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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, 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 a 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE PR Folha Nº 274 Ass

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.
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/100g 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%.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 276

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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 277
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.
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 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/100g 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%.

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 278

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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de dispensa de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MAIONESE

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 279
Ass

1 CARACTERIZAÇÃO	
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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 –
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 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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

Folha Nº 280
Ass.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL E/OU COM SAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 hidrogenada, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 281
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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	Critérios 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.
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.	
6 TRANSPORTE	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 282
Ass

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 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 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MARGARINA CREMOSA COM 60% DE LIPÍDIOS SEM SAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 ANÁLISES MÍNIMAS	
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%.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 283
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.5 Umidade	De acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.
2.6 Gorduras trans	≤ 0,2g na porção de 10g.
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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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 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.

FAZENDA RIO GRANDE — Folha Nº 284

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, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MILHO VERDE EM GRÃOS CONGELADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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 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.
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

SM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 286

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
2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100g)	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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 287
Ass

4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: NÉCTAR DE FRUTA	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 286
Ass

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, pêssego 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 qualidade especificados 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.	
1.1	
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.
	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/100g)	Abacaxi: 40.
	Laranja: 50.
	Maracujá: 10.
	Morango: 30 (Atender a Instrução Normativa nº12 de 04/09/03 – MAPA).
	Pêssego: 40.
	Uva: 50.
2.6 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Abacaxi: 11° Brix.
	Laranja: 10,5° Brix.
	Maracujá: 11° Brix.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: 11° Brix.
	Uva: 14° Brix.
2.7 Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	Abacaxi: Mínimo 0,12.
	Laranja: Mínimo 7,0.
	Maracujá: Mínimo 0,25.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 0,15.
	Uva: Mínimo 0,15.
2.8 Açúcares totais (g/100g)	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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 290
Ass.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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

P.M. FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 291
Ass

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie *Glycine max (L) Merrill*, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Líquido e isento de impurezas a 25°C.
2.1.2 Cor	Característica.
2.1.3 Aroma	Característico, isento de odres estranhos.
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	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 –
2.4 Densidade relativa a 20°C	≥ 0,919 e ≤ 0,925.
2.5 Índice de Refração (Raia D a 40°C)	≥1,466 e ≤ 1,470.
2.6 Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 189 e ≤ 195.
2.7 Índice de Iodo (Wijs)	≥ 124 e ≤ 139.
2.8 Umidade e matéria volátil (%)	≤ 0,1.
2.9 Ponto de Fumaça (°C)	≥ 210.
2.10 Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50.
2.11 Índice de Peróxidos (meq/kg)	≤ 2,5.
2.12 Impurezas Insolúveis em éter de Petróleo (%)	≤ 0,05.
2.13 Índice de Acidez (mg KOH/g)	≤ 0,20.
2.14 Sabões (mg/Kg)	≤ 10,0.
2.15 Ferro	Máximo de 1,5 mg/kg.
2.16 Cobre	Máximo de 0,1 mg/kg.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 292 Ass

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Lata: 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.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5.2 Garrafa em PET: 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 millilitros) a 5 litros (cinco litros). A garrafa deve possuir tampa, produzida preferencialmente com material plástico com densidade inferior a 1,0 g/cm3. 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.
5.3 Embalagem com capacidade de até 900 (novecentos) mililitros ou 5 (cinco) litros.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: OVO BRANCO TIPO EXTRA , "CLASSE A"
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 294
Ass

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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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	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 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 295
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 **"Manter os ovos preferencialmente refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde".**
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.
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 MAPA e ficha técnica do produto.

PRODUTO: OVO INTEGRAL PASTEURIZADO DESIDRATADO EM PÓ – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 296 Ass

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 –
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 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 297
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: PÃO DE BATATA, PÃO DE BETERRABA E ESPINAFRE (PÃO NUTRITIVO), PÃO DE CENOURA, PÃO DE LEITE, PÃO DE MANDIOQUINHA, PÃO DE MILHO	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 298 Ass

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.**

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.**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 299
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 5g em 100g
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.
3 VALIDADE	
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.	
4 REFERÊNCIAS	
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	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.	

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 300
Assinatura

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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: PÃO DOCE TIPO CHINEQUE (BANANA, CREME, FAROFA, UVA)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 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 **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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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 5g em 100g
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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO FRANCÊS TRADICIONAL E FRANCÊS INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 303
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1.2 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.

1.3 **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.

1.4 **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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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 5g em 100g

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 304
Ass

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.

3	**VALIDADE**
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.	
4	**REFERÊNCIAS**
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	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
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.	
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL E TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

1	CARACTERIZAÇÃO

1.5 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.

1.6 **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.

1.7 **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
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 306

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 5g em 100g
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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 307
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL E PÃO TIPO FORMA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE PR Nº 308 Ass

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.**

2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
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 5g em 100g

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 309
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.

3	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 310 Ass

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, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CRU E CONGELADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
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.
3	VALIDADE

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 311
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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 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.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PINHÃO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É a semente da pinha,100% natural.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	A semente deve estar fresca e madura.
2.1.1 Textura	Própria.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 312

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 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.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
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.	

PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 313
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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: **abacaxi, acerola, goiaba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego e uva.** 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	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 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.
	Uva 14° Brix.
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	VALIDADE
3.1Validade máxima de 12 (doze) meses a -12° C (menos doze graus Celsius) ou temperatura inferior, a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 314

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 Nº 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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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 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.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.

PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO
1 CARACTERIZAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 leitê 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 capta 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).
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/100g)	Máximo 60,0.
2.5 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0.

PMI FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 316
Ass

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	VALIDADE
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.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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.	
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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 317
Ass

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, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: QUIRERA (CANJIQUINHA DE MILHO FINA OU MÉDIA)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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, ímãs 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/100g.
2.7 Acidez em ml de Solução Normal	Máximo 3,0 ml/100g.
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g.
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.	
4 REFERÊNCIAS	
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 318

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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 319
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 isenta 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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
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/100g)	Máximo 65.
2.9 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Portaria n° 359, de 04/09/97, M.A.A.
4.2 Decreto n° 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 n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.10 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 **Opção 1:** 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 n°105, 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 **Opção 2:** Sachê em material plástico, atóxico, em formato triangular ou quadrangular, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução n°105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).
5.3 **Opção 3:** Bisnaga em material plástico, atóxico, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução n°105, 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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 321
Ass

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.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 322 Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
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 nº08, 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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 323
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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: SAL REFINADO IODADO

1 CARACTERIZAÇÃO

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 antiumectante 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%.
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 VALIDADE

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 324

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.
4 REFERÊNCIAS
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 325
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: SOJA EM GRÃO – GRUPO 1, CLASSE AMARELA E TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por soja os grãos provenientes da espécie *Glycine max (L) Merrill.* 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.
3 VALIDADE	

PMFAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 326

3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1Instrução 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
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 327
Ass

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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.
2.5 Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C	Mínimo de 14,00.
2.6 Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	Mínimo de 0,41.
2.7 Açúcares totais naturais da uva (g/100g)	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/100g)	Máximo 0,050.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 328 Assinatura

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 meses a partir da data de fabricação, acondicionados em temperatura ambiente.	
4	REFERÊNCIAS
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	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 de bebidas do MAPA e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: TRIGO EM GRÃO – TIPO 1	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L* e *Triticum durum L*. Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, 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, triguilhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.

PM FAZENDA RIO GRANDE Nº 330

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 (seis) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
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
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL .

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 331
Ass

ANEXO XIII

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

BANANA CATURRA
CAQUI
KIWI
MELANCIA
MORANGO IN NATURA
PÊSSEGO
PERA
TANGERINA PONCÃ
MACÃ GALA OU FUJI PESO UNITÁRIO 90 A 120G
ABOBRINHA VERDE
ACELGA
ALFACE CREPA/LISA
BATATA DOCE
BATATA INGLESA
BATATA SALSA
BETERRABA
BRÓCOLIS
CENOURA
COUVE MANTEIGA
COUVE-FLOR
ESPINAFRE
MILHO VERDE SEM PALHA
PEPINO
REPOLHO VERDE
TOMATE
VAGEM
CHUCHU
ALHO A GRANEL
CEBOLA BRANCA
CEBOLINHA VERDE

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 332
Ass

LIMÃO ROSA
SALSINHA
ABÓBORA DESCASCADA, HIGIENIZADA, PICADA, EMBALADA À VÁCUO, CONGELADA, CADA EMBALAGEM DEVE TER NO MÁXIMO DE 1KG (deverá conter nome do produtor, marca, data de processamento e data de validade).
MANDIOCA DESCASCADA, HIGIENIZADA, PICADA, EMBALADA À VÁCUO, CONGELADA, CADA EMBALAGEM DEVE TER NO MÁXIMO DE 1KG (deverá conter nome do produtor, marca, data de processamento e data de validade).
PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO, SEM ADIÇÃO DE LEGUMES OU TUBÉRCULOS (deverá conter nome do produtor, marca, data de fabricação e data de validade)
BOLACHA CASEIRAS(deverá conter nome do produtor, marca, data de fabricação e data de validade)
MOLHO DE TOMATE (embalagem saco plástico á vácuo 1 Kg, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
EXTRATO DE TOMATE (embalagem saco plástico á vácuo 1 Kg, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
SUCO DE UVA INTEGRAL (sem adição de açúcar, embalagem contendo 1,5 litros, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS OU FIGO (embalagem contendo 1.000 gramas, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
BANANA ORGÂNICA
ALFACE CRESPA/LISA ORGÂNICA
REPOLHO ORGÂNICO
MANDIOCA IN- NATURA ORGÂNICA E CONVENCIONAL

- Os gêneros poderão ser acrescidos ou suprimidos de acordo com a oferta da agricultura familiar.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE Fls nº 332

ANEXO XIV
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
27. Envio de Dieta Incorreta
20. Diferença de porcionamento (per capita) por aluno
21. Falta de retirada de amostra
22. Falta de registro da temperatura
23. Alimento com baixa aceitabilidade pelos alunos
24. Necessidade de reparos/consertos na cozinha de responsabilidade da terceirizada
25. Problemas com Mobiliário (Mesa, Armário)
26. Falta de produto de limpeza/ outros materiais
27. Problemas com funcionários da empresa (supervisora, merendeira, volante, motorista)
28. Atendente(s) da terceirizada sem uniforme
29. Número insuficiente de atendentes na escola
30. Outras situações não descritas

Descrição do Problema Ocorrido:

Condução do Problema:

Parecer da Unidade:

Observações:

Diretor(a)/ Responsável da Unidade Escolar

Atendente/Supervisor(a) da Empresa

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 334
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO XV
QUANTITATIVO DE DIETAS

Patologia	Nº de crianças	CMEI e Escolas
Diabetes mellitus	13	CMEI e Escolas
Autismo – seletividade alimentar	25	CMEI e Escolas
APLV	19	CMEI e Escolas
APLV e ovos	2	CMEI e Escolas
Alergia a Ovos e camarão	1	CMEI e Escolas
Alergia a Ovos	2	CMEI e Escolas
Múltiplas alergias	5	CMEI e Escolas
Alergia a tomate	1	CMEI e Escolas
Intolerância a lactose	52	CMEI e Escolas
Estomatite	1	CMEI e Escolas
Intolerância ao glúten	4	CMEI e Escolas
Uso de Fórmula infantil específica	25	CMEI e Escolas
Hipertrigliceridemia	2	CMEI e Escolas
Alergia a Peixe e banana	1	CMEI e Escolas
Alergia a peixe	1	CMEI e Escolas
Alergia amendoim, castanha, melão e corantes	1	Escolas
Dislipidemia	5	CMEI e Escolas
Obesidade	4	CMEI e Escolas
Gastrite, alergia ao ovo	1	CMEI e Escolas
Pré diabetes; dislipidemia e sobrepeso	2	CMEI e Escolas
Alergia a proteínas alimentares	3	CMEI e Escolas
Hipossódica	1	CMEI e Escolas
Síndrome nefrótica	1	Escolas
Esofagite	1	Escolas
Hipertensão	2	Escolas
TOTAL:	**175**	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 335
Ass

ANEXO XVI
QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

Instituição	QUANTIDADE DE ALUNOS
E.M. 26 DE JANEIRO	829
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	706
E.M. ANTONIO BALDAN	643
E.M. ARNALDO BUSATO	701
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	474
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	1.116
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	500
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	322
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	600
E.M. LUIZ NICHELE	668
E.M. MARLENE BARBOSA	400
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	500
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª S. FERRI	1.265
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	651
E.M. SANTA CECÍLIA	600
E.M. SANTA FÉ	673
E.M. SANTA MARIA	500
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	500
E.M. PROF.ª VALDINEIA	550
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	301
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	200
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	999
E. M. ANETE FRANCO DA CRUZ LEAL	861
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	900
CMEI ESTADOS	108
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	129
CMEI GRALHA AZUL	109

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 336
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CMEI IGUAÇU	105
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	151
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	104
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	106
CMEI SANTA TEREZINHA	86
CMEI TIA FANI	173
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	187
CMEI ZILDA ARNS	173
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	176
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	174
CMEI TEREZA AP. DUARTE	67
CMEI EZILDA C. M. MOLETA	Em construção – previsão 130 crianças

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 337
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 64
Ass

Fazenda Rio Grande, 28 de Julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: OLIVETO GASTRONOMIA LTDA	CNPJ: 17.576.580/0001-62
Fone: (41) 99927-8888	Contato: Francisco
E-mail: f.frotista@gmail.com	

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	2,70	144.720,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	2,68	973.376,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	1,80	96.480,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	1,98	719.136,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	4,00	214.936,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	7,00	2.542.192,00
7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	1,50	84.300,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	1,50	544.800,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - CMEI	-	2.500		
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000		
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000		
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000		

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 338 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 65 Ass

FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	2,76	5.756.808,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	3,10	6.465.980,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	7,48	119.680,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000		

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	2,80	2.324.000,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	7,60	6.308.000,00
3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	2,98	2.473.000,00

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 339 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 66 Ass

4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 28.767.408,00

Oliveto Gastronomia LTDA
17.576.580/0001-62

Elaine Aparecida dos Santos

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FINANÇAS E ORÇAMENTO
DEPARTAMENTO DE CONTROLE FINANCEIRO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 340 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 7 Ass

CERTIDÃO NEGATIVA
DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS E DÍVIDA ATIVA MUNICIPAL

Certidão nº: 10.713.872

CNPJ: 17.576.580/0001-62

Nome: M. CESAR DE SOUZA - ME

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Municipal inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria Municipal de Finanças e créditos tributários e não tributários inscritos em dívida ativa junto à Procuradoria Geral do Município (PGM).

Esta certidão compreende os Tributos Mobiliários (Imposto sobre serviço - ISS), Tributos Imobiliários (Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU), Imposto sobre a Transmissão de Bens Imóveis Intervivos- ITBI e Contribuição de Melhoria), Taxas de Serviços e pelo Poder de Polícia e outros débitos municipais inscritos em dívida ativa.

A certidão expedida em nome de pessoa jurídica abrange todos os estabelecimentos (matriz e filiais) cadastrados no Município de Curitiba.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no endereço https://cnd-cidadao.curitiba.pr.gov.br/Certidao/ValidarCertidao.

Certidão emitida com base no Decreto 619/2021 de 24/03/2021.
Emitida às 14:01 do dia 24/08/2023.
Código de autenticidade da certidão: 5560D65EB6C14E360ABD94E2D946E972C3
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Válida até 22/11/2023 – Fornecimento Gratuito

Você também pode validar a autenticidade
da certidão utilizando um leitor de QRCode.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 341 Ass
FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 68 Ass

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: OLIVETO GASTRONOMIA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 17.576.580/0001-62
Certidão nº: 42906409/2023
Expedição: 23/08/2023, às 09:23:52
Validade: 19/02/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **OLIVETO GASTRONOMIA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **17.576.580/0001-62, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 342 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 69 Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa. 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Fazenda Rio Grande, 28 de Julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: Singular Gestão de Serviços	CNPJ:05.951.758/0006-33
Fone: (41)3098-9797	Contato: Regino Boyko Jr
E-mail: junior.boyko@singularserv.com.br	

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 2,71	R$ 145.256,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 2,73	R$ 991.536,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 1,96	R$ 105.056,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 2,05	R$ 744.560,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 4,01	R$ 214.936,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 7,06	R$ 2.564.192,00

Elaine Aparecida dos Santos

PMFAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 343
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 10
Ass

7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	R$ 1,56	R$ 88.296,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 1,61	R$ 584.752,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - CMEI	-	2.500		
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000		
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000		
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000		

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	R$ 2,83	R$ 5.902.814,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	R$ 3,11	R$ 6.486.838,00

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 344
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 4
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 7,54	R$ 120.640,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000		

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	R$ 2,87	R$ 2.382.100,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 7,62	R$ 6.324.600,00
3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	R$ 3,05	R$ 2.531.500,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL				

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 345
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-76
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 72
Ass

		-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 29.187.076,00

Singular Gestão de Serviços Ltda
Regino Ediko
Gerente

05.951.758/0006-33
Singular gestão de serviços Ltda

Rua Vitório Marenda 85
AFONSO PENA CEP 83045-680
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS PR

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 346
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 73
Ass

Voltar | Imprimir

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 05.951.758/0006-33
Razão Social: SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA
Endereço: RUA VITORIO MARENDA 85 B / AFONSO PENA / SAO JOSE DOS PINHAIS / PR / 83045-680

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:12/08/2023 a 10/09/2023

Certificação Número: 2023081204474862755700

Informação obtida em 23/08/2023 09:19:08

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 347
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 74
Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA
CNPJ: 05.951.758/0001-29

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 14:50:46 do dia 03/08/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 30/01/2024.
Código de controle da certidão: **4075.5B13.437B.4489**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Observações RFB:
Contribuinte possui arrolamento de bens, conforme Lei nº 9532/1997.

Risotolândia
Serviços Inteligentes de Alimentação

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 348 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 75 Ass

Araucária/PR, 20 de julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.	CNPJ: 76.900.463/0001-71
Fone: (41) 3641-3082	Contato: Rosana Chimaida
E-mail: comercial@risotolandia.com.br	
Validade da proposta é de 60 (sessenta) dias.	

OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 3,42	R$ 183.312,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 6,16	R$ 2.237.312,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 2,45	R$ 131.320,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 3,57	R$ 1.296.624,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 6,98	R$ 374.128,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 7,75	R$ 2.814.800,00
7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	R$ 3,64	R$ 206.024,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 5,91	R$ 2.146.512,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - CMEI	-	2.500	R$ 8,47	R$ 21.175,00

15

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 349 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 16 Ass

10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000	R$ 6,93	R$ 6.930,00	16
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000	R$ 9,31	R$ 9.310,00	17
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000	R$ 7,70	R$ 7.700,00	18
					R$ 9.435.147,00	

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	R$ 4,71	R$ 9.824.118,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	R$ 5,82	R$ 12.139.356,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 8,00	R$ 128.000,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000	R$ 8,47	R$ 127.050,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 6,93	R$ 34.650,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 9,31	R$ 46.550,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	R$ 7,70	R$ 53.900,00
					R$ 22.353.624,00

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 350 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 347 Ass

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	R$ 7,24	R$ 6.009.200,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 9,36	R$ 7.768.800,00
3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	R$ 8,80	R$ 7.304.000,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	R$ 8,47	R$ 59.290,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 6,93	R$ 13.860,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 9,31	R$ 18.620,00
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000	R$ 7,70	R$ 23.100,00
					R$ 21.196.870,00

Atenciosamente,

CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953

Assinado de forma digital por CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=VideoConferencia, ou=03558029000181, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A3, ou=(em branco), cn=CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
Dados: 2023.07.20 14:55:57 -03'00'

Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
CNPJ: 76.900.463/0001-71
Carlos Humberto de Souza
Diretor Presidente
RG: 951.747 SSP/PR
CPF: 393.968.009-53

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 351 Ass
FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 18 Ass

Voltar | Imprimir

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 76.900.463/0001-71
Razão Social: RISOTOLANDIA IND E COM ALIM LTDA
Endereço: RUA LUIZ FRANCESCHI 657 / THOMAZ COELHO / ARAUCARIA / PR / 83707-072

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes à contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:08/08/2023 a 06/09/2023

Certificação Número: 2023080805310910525995

Informação obtida em 23/08/2023 09:55:22

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 379 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 352 Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 76.900.463/0001-71

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 10:52:55 do dia 28/06/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 25/12/2023.
Código de controle da certidão: **8586.9DD8.5EB1.9336**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Coelfer

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 353 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 80 Ass

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE FAZENDA RIO GRANDE/PR

A/C ELAINE

COTAÇÃO DE PREÇOS

A empresa **COELFER LTDA**, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 73.922.361/0001-69, inscrição estadual nº 712.173.374.115, inscrição municipal nº 1055623, com sede e foro à Avenida Central, nº 99 – 2º andar – Bairro Vila Santa Terezinha, na cidade de Várzea Paulista, Estado de São Paulo, CEP 13220-170, apresenta cotação de preços para a **contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano,** conforme segue:

LOTE 01 - CMEI'S

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	3,59	R$ 192.424,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	6,59	R$ 2.393.488,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	2,52	R$ 135.072,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	3,75	R$ 1.362.000,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	7,12	R$ 381.632,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	7,91	R$ 2.872.912,00
7	JANTAR LACTÁRIO/CMEI	268	56.600	3,71	R$ 209.986,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	6,03	R$ 2.190.096,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1-CMEI	-	2.500	9,23	R$ 23.075,00
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2-CMEI	-	1.000	7,42	R$ 7.420,00
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3-CMEI	-	1.000	10,05	R$ 10.050,00
12	KIT LANCHE-CMEI	-	1.000	8,47	R$ 8.470,00
	TOTAL				**R$ 9.786.625,00**

LOTE 02 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)
1	LANCHE 1 (antes início das aulas)	10.429	2.085.800	4,90	R$ 10.220.420,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo)	10.429	2.085.800	6,29	R$ 13.119.682,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	8,40	R$ 134.400,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	15.000	9,23	R$ 138.450,00

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

Elaine Aparecida dos Santos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 364
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 81
Ass
Coelfer

5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	7,42	R$	37.100,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	10,05	R$	50.250,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	8,47	R$	59.290,00
	TOTAL				R$	23.759.592,00

LOTE 03 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PEÍODO INTEGRAL

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)	
1	CAFÉ MANHÃ	4.150	830.000	7,46	R$	6.191.800,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	9,83	R$	8.158.900,00
3	LANCHE TARDE	4.150	830.000	9,15	R$	7.594.500,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	9,23	R$	64.610,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	7,42	R$	14.840,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	10,05	R$	20.100,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	3.000	8,47	R$	25.410,00
					R$	22.070.160,00

O valor total considerando a soma dos 3 lotes é de **R$ 55.616.377,00 (Cinquenta e cinco milhões, seiscentos e dezesseis mil, trezentos e setenta e sete reais)**

Várzea Paulista/SP para Fazenda Rio Grande/PR, 20 de julho de 2023.

SILVANA SILVA LEMOS:17838830818

Assinado de forma digital por SILVANA SILVA LEMOS:17838830818
Dados: 2023.07.20 18:14:47 -03'00'

Coelfer Ltda
Silvana Silva Lemos
Administradora

Elaine Aparecida dos Santos

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

Coelfer

P.M. FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 355
Ass

P.M. FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 82
Ass

Elaine Aparecida dos Santos

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 83
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 356
Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: COELFER LTDA
CNPJ: 73.922.361/0001-69

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 15:01:14 do dia 02/06/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 29/11/2023.
Código de controle da certidão: **CE46.DF2F.4787.203A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 357 Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 84 Ass

Voltar | Imprimir

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 73.922.361/0001-69
Razão Social: COELFER LTDA
Endereço: AV CENTRAL 99 ANDAR 2 / VILA SANTA TEREZINH / VARZEA PAULISTA / SP / 13220-170

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:08/08/2023 a 06/09/2023

Certificação Número: 2023080805405650471157

Informação obtida em 23/08/2023 09:53:32

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 85 Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 358 Ass

Nutriplus ALIMENTAÇÃO

Salto, 25 de julho de 2023

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Prezados Senhores,

Em atenção a sua solicitação, a **Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda.**, inscrita sob o CNPJ nº 49.254.634/0001-60, com sede na Rua Novik, 221 – Distrito Industrial, Salto/SP – CEP 13.329-620, encaminha seu preço para o fornecimento de alimentação escolar, conforme segue:

LOTE 1 – CMEI'S

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição – Valor total
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 3,88	R$ 207.968,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 6,33	R$ 2.299.056,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 2,67	R$ 143.112,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 4,17	R$ 1.514.544,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 7,30	R$ 391.280,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 8,01	R$ 2.909.232,00
7	JANTAR LACTÁRIO/CMEI	268	56.600	R$ 4,10	R$ 232.060,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 6,23	R$ 2.262.736,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1-CMEI	-	2.500	R$ 9,10	R$ 22.750,00
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2-CMEI	-	1.000	R$ 7,10	R$ 7.100,00
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3-CMEI	-	1.000	R$ 9,97	R$ 9.970,00
12	KIT LANCHE-CMEI	-	1.000	R$ 8,50	R$ 8.500,00
TOTAL					**R$ 10.008.308,00**

LOTE 02 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição - Valor total
1	LANCHE 1	10.429	2.085.800	R$ 4,83	R$ 15.264.238,50
2	LANCHE 2	10.429	2.085.800	R$ 6,17	R$ 12.869.386,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 8,62	R$ 137.920,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 -	-	15.000	R$ 9,10	R$ 136.500,00

Elaine Aparecida dos Sa

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 359
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 86
Ass

	ESCOLA PERÍODO PARCIAL				
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 7,10	R$ 35.500,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 9,97	R$ 49.850,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	R$ 8,50	R$ 59.500,00
TOTAL				R$ 23.363.070,00	

LOTE 03 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PEÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição - Valor total
1	CAFÉ	4.150	830.000	R$ 7,58	R$ 6.291.400,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 9,61	R$ 7.976.300,00
3	LANCHE TARDE	4.150	830.000	R$ 8,99	R$ 7.461.700,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	R$ 9,10	R$ 63.700,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 7,10	R$ 14.200,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 9,97	R$ 19.940,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	3.000	R$ 8,50	R$ 25.500,00
TOTAL				R$ 21.852.740,00	

VALOR TOTAL DE R$ 55.224.118,00 (cinquenta e cinco milhões duzentos e vinte e quatro mil cento e dezoito reais).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) DIAS.

Elaine Aparecida dos Santos

Atenciosamente.

IGNACIO DE MORAES JUNIOR:02713058864

Assinado de forma digital por IGNACIO DE MORAES JUNIOR:02713058864
Dados: 2023.07.25 15:12:43 -03'00'

NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA S/A.
IGNÁCIO DE MORAES JUNIOR - Sócio-Diretor

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 960
Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 87
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fone (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
FAZENDA RIO GRANDE

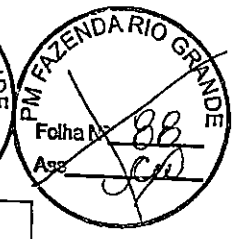
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 28.767.408,00

Oliveto Gastronomia LTDA
17.576.580/0001-62

Elaine Aparecida dos Santos

Voltar | Imprimir



CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 49.254.634/0001-60
Razão Social: NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A
Endereço: R NOVIK 221 / DISTRITO INDUSTRIAL / SALTO / SP / 13329-620

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes à contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:05/08/2023 a 03/09/2023

Certificação Número: 2023080500524223237456

Informação obtida em 23/08/2023 09:40:00

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 89 Ass
PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 362 Ass

Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual
Nº 031451718-48

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **49.254.634/0001-60**
Nome: **CNPJ NÃO CONSTA NO CADASTRO DE CONTRIBUINTES DO ICMS/PR**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 21/12/2023 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br

Emitido via Internet Pública (23/08/2023 09:42:56)

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 363
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023
Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação **Encerrou Processo?** Não

7

Descrição Parecer: **Data Parecer:** 19/09/2023 2:49 PM

Após análise dos documentos apensados, para o devido andamento se faz necessário que sejam sanadas as seguintes questões:

- Falta data da assinatura do servidor responsável nas cotações;
- Substituir as certidão vencidas do FGTS das empresas Risotolândia Industria e Comércio de Alimentos Ltda, Coelfer Ltda, Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda e Singular Gestão de Serviços Ltda.

josé daniel fabrício

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 364
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

8

Descrição Parecer:
Seguem cotações datadas e certidões vigentes.

Data Parecer: 21/09/2023 11:13 AM

Elaine Aparecida

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 365
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Fazenda Rio Grande, 28 de Julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: OLIVETO GASTRONOMIA LTDA	CNPJ: 17.576.580/0001-62
Fone: (41) 99927-8888	Contato: Francisco
E-mail: f.frotista@gmail.com	

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	2,70	144.720,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	2,68	973.376,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	1,80	96.480,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	1,98	719.136,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	4,00	214.936,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	7,00	2.542.192,00
7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	1,50	84.300,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	1,50	544.800,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR I - CMEI	-	2.500		
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000		
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000		
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000		

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 366
Ass

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	2,76	5.756.808,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	3,10	6.465.980,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	7,48	119.680,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000		

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	2,80	2.324.000,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	7,60	6.308.000,00
3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	2,98	2.473.000,00

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 367
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 28.767.408,00

Oliveto Gastronomia LTDA
17.576.580/0001-62

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FINANÇAS E ORÇAMENTO
DEPARTAMENTO DE CONTROLE FINANCEIRO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 368
Ass

CERTIDÃO NEGATIVA
DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS E DÍVIDA ATIVA MUNICIPAL

Certidão nº: 10.713.672

CNPJ: 17.576.580/0001-62

Nome: M. CESAR DE SOUZA - ME

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Municipal inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria Municipal de Finanças e créditos tributários e não tributários inscritos em dívida ativa junto à Procuradoria Geral do Município (PGM).

Esta certidão compreende os Tributos Mobiliários (Imposto sobre serviço - ISS), Tributos Imobiliários (Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU), Imposto sobre a Transmissão de Bens Imóveis Intervivos- ITBI e Contribuição de Melhoria), Taxas de Serviços e pelo Poder de Polícia e outros débitos municipais inscritos em dívida ativa.

A certidão expedida em nome de pessoa jurídica abrange todos os estabelecimentos (matriz e filiais) cadastrados no Município de Curitiba.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no endereço https://cnd-cidadao.curitiba.pr.gov.br/Certidao/ValidarCertidao.

Certidão emitida com base no Decreto 619/2021 de 24/03/2021.
Emitida às 14:01 do dia 24/08/2023.
Código de autenticidade da certidão: 5560D65EB6C14E360ABD94E2D946E972C3
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Válida até 22/11/2023 – Fornecimento Gratuito

Você também pode validar a autenticidade
da certidão utilizando um leitor de QRCode.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 369
Ass

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: OLIVETO GASTRONOMIA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 17.576.580/0001-62
Certidão nº: 42906409/2023
Expedição: 23/08/2023, às 09:23:52
Validade: 19/02/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **OLIVETO GASTRONOMIA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **17.576.580/0001-62, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 370
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Fazenda Rio Grande, 28 de Julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: Singular Gestão de Serviços	CNPJ:05.951.758/0006-33
Fone: (41)3098-9797	Contato: Regino Boyko Jr
E-mail: junior.boyko@singularserv.com.br	

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 2,71	R$ 145.256,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 2,73	R$ 991.536,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 1,96	R$ 105.056,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 2,05	R$ 744.560,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 4,01	R$ 214.936,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 7,06	R$ 2.564.192,00

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 371
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	R$ 1,56	R$ 88.296,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 1,61	R$ 584.752,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - CMEI	-	2.500		
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000		
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000		
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000		

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1 9	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	R$ 2,83	R$ 5.902.814,00
2 10	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	R$ 3,11	R$ 6.486.838,00

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 372
Ass

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

11	3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 7,54	R$ 120.640,00
	4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000		
	5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
	6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000		
	7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000		

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

	ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
12	1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	R$ 2,87	R$ 2.382.100,00
13	2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 7,62	R$ 6.324.600,00
14	3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	R$ 3,05	R$ 2.531.500,00
	4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL				

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 373
Ass.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

		-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 29.187.076,00

Singular Gestão de Serviços Ltda
Regina Zaiko
Gerente

05.951.758/0006-33
Singular gestão de serviços Ltda

Rua Vitório Marenda 85
AFONSO PENA CEP 83045-680
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS PR

Elaine Aparecida dos Santos
28/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 374
Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA
CNPJ: 05.951.758/0001-29

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 14:50:46 do dia 03/08/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 30/01/2024.
Código de controle da certidão: **4075.5B13.437B.4489**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Observações RFB:
Contribuinte possui arrolamento de bens, conforme Lei nº 9532/1997.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 375
Ass

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 05.951.758/0006-33
Certidão nº: 50455590/2023
Expedição: 21/09/2023, às 10:06:28
Validade: 19/03/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **05.951.758/0006-33, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

Risotolândia
Serviços Inteligentes de Alimentação

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 376
Ass.

Araucária/PR, 20 de julho de 2023.

COTAÇÃO

Empresa: Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.	CNPJ: 76.900.463/0001-71
Fone: (41) 3641-3082	Contato: Rosana Chimaida
E-mail: comercial@risotolandia.com.br	
Validade da proposta é de 60 (sessenta) dias.	

OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

LOTE 1 - CMEI's

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 3,42	R$ 183.312,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 6,16	R$ 2.237.312,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 2,45	R$ 131.320,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 3,57	R$ 1.296.624,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 6,98	R$ 374.128,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 7,75	R$ 2.814.800,00
7	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	268	56.600	R$ 3,64	R$ 206.024,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 5,91	R$ 2.146.512,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - CMEI	-	2.500	R$ 8,47	R$ 21.175,00

PM FAZENDÁRIO GRANDE
Folha Nº 327
Ass

10	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - CMEI	-	1.000	R$ 6,93	R$ 6.930,00
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - CMEI	-	1.000	R$ 9,31	R$ 9.310,00
12	KIT LANCHE - CMEI	-	1.000	R$ 7,70	R$ 7.700,00
					R$ 9.435.147,00

LOTE 2 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
1	LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	10.429	2.085.800	R$ 4,71 9	R$ 9.824.118,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	10.429	2.085.800	R$ 5,82 10	R$ 12.139.356,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 8,00 11	R$ 128.000,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	15.000	R$ 8,47	R$ 127.050,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 6,93	R$ 34.650,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 9,31	R$ 46.550,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	R$ 7,70	R$ 53.900,00
					R$ 22.353.624,00

Elaine Aparecida dos Santos
20/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 378
Ass

Risotolândia
Serviços Inteligentes de Alimentação

LOTE 3 – ESCOLAS – ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL

	ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Total de refeições/ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário / por refeição	Valor Total / para 200 dias
12	1	CAFÉ DA MANHÃ	4.150	830.000	R$ 7,24	R$ 6.009.200,00
13	2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 9,36	R$ 7.768.800,00
14	3	LANCHE DA TARDE	4.150	830.000	R$ 8,80	R$ 7.304.000,00
15	4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	R$ 8,47	R$ 59.290,00
16	5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 6,93	R$ 13.860,00
17	6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 9,31	R$ 18.620,00
18	7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000	R$ 7,70	R$ 23.100,00
						R$ 21.196.870,00

Atenciosamente,

CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953

Assinado de forma digital por CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=VideoConferencia, ou=03558029000181, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A3, ou=(em branco), cn=CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
Dados: 2023.07.20 14:55:57 -03'00'

Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
CNPJ: 76.900.463/0001-71
Carlos Humberto de Souza
Diretor Presidente
RG: 951.747 SSP/PR
CPF: 393.968.009-53

Etaine Aparecida dos Santos
20/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 379
Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 76.900.463/0001-71

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 10:52:55 do dia 28/06/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 25/12/2023.
Código de controle da certidão: **8586.9DD8.5EB1.9336**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 380
Ass

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 76.900.463/0001-71
Certidão nº: 50479498/2023
Expedição: 21/09/2023, às 11:09:22
Validade: 19/03/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **76.900.463/0001-71, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

Coelfer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 381
Ass

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE FAZENDA RIO GRANDE/PR

A/C ELAINE

COTAÇÃO DE PREÇOS

A empresa **COELFER LTDA**, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 73.922.361/0001-69, inscrição estadual nº 712.173.374.115, inscrição municipal nº 1055623, com sede e foro à Avenida Central, nº 99 – 2º andar – Bairro Vila Santa Terezinha, na cidade de Várzea Paulista, Estado de São Paulo, CEP 13220-170, apresenta cotação de preços para a **contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano,** conforme segue:

LOTE 01 - CMEI'S

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	3,59	R$ 192.424,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	6,59	R$ 2.393.488,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	2,52	R$ 135.072,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	3,75	R$ 1.362.000,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	7,12	R$ 381.632,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	7,91	R$ 2.872.912,00
7	JANTAR LACTÁRIO/CMEI	268	56.600	3,71 ✓	R$ 209.986,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	6,03	R$ 2.190.096,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1-CMEI	-	2.500	9,23	R$ 23.075,00
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2-CMEI	-	1.000	7,42	R$ 7.420,00
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3-CMEI	-	1.000	10,05	R$ 10.050,00
12	KIT LANCHE-CMEI	-	1.000	8,47	R$ 8.470,00
	TOTAL				**R$ 9.786.625,00**

LOTE 02 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)
1	LANCHE 1 (antes início das aulas)	10.429	2.085.800	4,90	R$ 10.220.420,00
2	LANCHE 2 (servido no intervalo)	10.429	2.085.800	6,29	R$ 13.119.682,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	8,40	R$ 134.400,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	15.000	9,23	R$ 138.450,00

9
10
11

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

Elaine Aparecida dos Santos
20/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 382
Ass

Coelfer

5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	7,42	R$	37.100,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	10,05	R$	50.250,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	8,47	R$	59.290,00
	TOTAL				R$	23.759.592,00

LOTE 03 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PEÍODO INTEGRAL

Item	Tipo de Refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total (para 200 dias letivos)	
1	CAFÉ MANHÃ	4.150	830.000	7,46	R$	6.191.800,00
2	ALMOÇO	4.150	830.000	9,83	R$	8.158.900,00
3	LANCHE TARDE	4.150	830.000	9,15	R$	7.594.500,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	9,23	R$	64.610,00
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	7,42	R$	14.840,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	10,05	R$	20.100,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	3.000	8,47	R$	25.410,00
					R$	22.070.160,00

O valor total considerando a soma dos 3 lotes é de **R$ 55.616.377,00 (Cinquenta e cinco milhões, seiscentos e dezesseis mil, trezentos e setenta e sete reais)**

Várzea Paulista/SP para Fazenda Rio Grande/PR, 20 de julho de 2023.

SILVANA SILVA LEMOS:17838830818
Assinado de forma digital por SILVANA SILVA LEMOS:17838830818
Dados: 2023.07.20 18:14:47 -03'00'

Coelfer Ltda
Silvana Silva Lemos
Administradora

Elaine Aparecida dos Santos 20/07/23

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

Coelfer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 383
Ass

Elaine Aparecida dos Santos
20/07/23

Avenida Central, 99, 2º andar, Jardim Santa Terezinha, Várzea Paulista/SP – CEP: 13.220-170
Email: licitacao1@grupoanga.com.br
Telefone: 11-4118-1818 ramal 1026

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 384
Ass

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: COELFER LTDA
CNPJ: 73.922.361/0001-69

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 15:01:14 do dia 02/06/2023 <hora e data de Brasília>.
Válida até 29/11/2023.
Código de controle da certidão: **CE46.DF2F.4787.203A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 385
Ass

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: COELFER LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 73.922.361/0001-69
Certidão nº: 50458763/2023
Expedição: 21/09/2023, às 10:14:19
Validade: 19/03/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **COELFER LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **73.922.361/0001-69, NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 386
Ass

Nutriplus
ALIMENTAÇÃO

Salto, 25 de julho de 2023

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Prezados Senhores,

Em atenção a sua solicitação, a **Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda.**, inscrita sob o CNPJ nº 49.254.634/0001-60, com sede na Rua Novik, 221 – Distrito Industrial, Salto/SP – CEP 13.329-620, encaminha seu preço para o fornecimento de alimentação escolar, conforme segue:

LOTE 1 – CMEI'S

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição – Valor total
1	DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600	R$ 3,88	R$ 207.968,00
2	DESJEJUM CMEI	1.816	363.200	R$ 6,33	R$ 2.299.056,00
3	LANCHE LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 2,67	R$ 143.112,00
4	LANCHE CMEI	1.816	363.200	R$ 4,17	R$ 1.514.544,00
5	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	268	53.600	R$ 7,30	R$ 391.280,00
6	ALMOÇO CMEI	1.816	363.200	R$ 8,01	R$ 2.909.232,00
7	JANTAR LACTÁRIO/CMEI	268	56.600	R$ 4,10	R$ 232.060,00
8	JANTAR CMEI	1.816	363.200	R$ 6,23	R$ 2.262.736,00
9	PRÁTICA ALIMENTAR 1-CMEI	-	2.500	R$ 9,10	R$ 22.750,00
10	PRÁTICA ALIMENTAR 2-CMEI	-	1.000	R$ 7,10	R$ 7.100,00
11	PRÁTICA ALIMENTAR 3-CMEI	-	1.000	R$ 9,97	R$ 9.970,00
12	KIT LANCHE-CMEI	-	1.000	R$ 8,50	R$ 8.500,00
TOTAL				R$ 10.008.308,00	

LOTE 02 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição - Valor total
1	LANCHE 1	10.429	2.085.800	R$ 4,83	R$ 15.264.238,50
2	LANCHE 2	10.429	2.085.800	R$ 6,17	R$ 12.869.386,00
3	JANTAR EJA	80	16.000	R$ 8,62	R$ 137.920,00
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 -	-	15.000	R$ 9,10	R$ 136.500,00

Elaine Aparecida dos Santos
25/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 387
Ass

	ESCOLA PERÍODO PARCIAL				
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 7,10	R$ 35.500,00
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO PARCIAL	-	5.000	R$ 9,97	R$ 49.850,00
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	7.000	R$ 8,50	R$ 59.500,00
TOTAL				R$ 23.363.070,00	

LOTE 03 - ESCOLAS - ATENDIMENTO EM PEÍODO INTEGRAL

ITEM	Tipo de refeição	Quantidades alunos/dia	Total Ano (para 200 dias letivos)	Refeição - Valor unitário	Refeição - Valor total	
1	CAFÉ	4.150	830.000	R$ 7,58	R$ 6.291.400,00	12
2	ALMOÇO	4.150	830.000	R$ 9,61	R$ 7.976.300,00	13
3	LANCHE TARDE	4.150	830.000	R$ 8,99	R$ 7.461.700,00	14
4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	7.000	R$ 9,10	R$ 63.700,00	15
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 7,10	R$ 14.200,00	16
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 - ESCOLA PERÍODO INTEGRAL	-	2.000	R$ 9,97	R$ 19.940,00	17
7	KIT LANCHE - ESCOLA	-	3.000	R$ 8,50	R$ 25.500,00	18
TOTAL				R$ 21.852.740,00		

VALOR TOTAL DE R$ 55.224.118,00 (cinquenta e cinco milhões duzentos e vinte e quatro mil cento e dezoito reais).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) DIAS.

Elaine Aparecida dos Santos
29/07/23

Atenciosamente.

IGNACIO DE MORAES JUNIOR:02713058864

Assinado de forma digital por IGNACIO DE MORAES JUNIOR:02713058864
Dados: 2023.07.25 15:12:43 -03'00'

NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA S/A.
IGNÁCIO DE MORAES JUNIOR - Sócio-Diretor

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 388
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
Fne (41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

4	PRÁTICA ALIMENTAR 1 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	7.000		
5	PRÁTICA ALIMENTAR 2 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
6	PRÁTICA ALIMENTAR 3 – ESCOLA / PERÍODO INTEGRAL	-	2.000		
7	KIT LANCHE – ESCOLA INTEGRAL	-	3.000		

Valor total geral R$ 28.767.408,00

Oliveto Gastronomia LTDA
17.576.580/0001-62

Elaine Aparecida dos Santos
25/07/23

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 389
Ass

Voltar | Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 49.254.634/0001-60
Razão Social: NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A
Endereço: R NOVIK 221 / DISTRITO INDUSTRIAL / SALTO / SP / 13329-620

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:12/09/2023 a 11/10/2023

Certificação Número: 2023091206311267226478

Informação obtida em 21/09/2023 10:29:03

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 390
Ass

Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual
Nº 031451718-48

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **49.254.634/0001-60**
Nome: **CNPJ NÃO CONSTA NO CADASTRO DE CONTRIBUINTES DO ICMS/PR**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 21/12/2023 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br

Emitido via Internet Pública (23/08/2023 09:42:56)

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 39
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação

Encerrou Processo? Não

9

Descrição Parecer:
Segue para juntar documento indicando a dotação orçamentaria.

Data Parecer: 03/10/2023 10:45 AM

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 392
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Assunto: Ofício
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM
Procedência: Interna
Situação: Em análise

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

10

Data Parecer: 06/10/2023 8:36 AM

Descrição Parecer:

Segue o solicitado. No ANEXO, ofício 1516/2023 - Onde se lê: "Despesa 422 – fonte 174 – Proj. Ativ 2198 - Material bem ou serviço para distribuição." - Leia-se: "Despesa 422 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2198 - Outros serviços de terceiro – pessoa jurídica."

Elaine Aparecida

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 393
Ass

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Ofício Nº 1516 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 04 de Outubro de 2023.

Assunto: Indicação de Dotação Orçamentária.

Senhor Secretário,

Para fazer frente às despesas com a abertura de licitação para contratação de empresa terceirizada para a prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede de ensino, indicamos a Dotação Orçamentária: parcer 10

Despesa 422 – fonte ~~174~~ 1000 – Proj. Ativ 2198 - ~~Material bem ou serviço para distribuição.~~

Despesa 421 – fonte 174 – Proj. Ativ 2198 - Material bem ou serviço para distribuição.

Despesa 421 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2198 - Material bem ou serviço para distribuição.

Despesa 420 – fonte 174 – Proj. Ativ 2198 - Material de consumo.

Despesa 410 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2196 - Outros se4rviços de terceiro – pessoa jurídica.

Despesa 409 – fonte 174 – Proj. Ativ 2196 - Material bem ou serviço para distribuição.

Despesa 409 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2196 - Material bem ou serviço para distribuição.

Despesa 408 – fonte 174 – Proj. Ativ 2196 - Material de consumo.

Despesa 388 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2069 – Outros serviços de terceiro – pessoa jurídica.

Despesa 387 – fonte 174 – Proj. Ativ 2069 - Material bem ou serviço para distribuição.

Despesa 387 – fonte 1000 – Proj. Ativ 2069 - Material bem ou serviço para distribuição.

Atenciosamente,

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2021

Guilherme Silva Luiz Carlos
Matrícula 352626

Nara Regina Bressan
Matrícula 351346

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 394
Ass.

Solicitação de Compra Nº 504/2023

Solicitante: Elaine Aparecida dos Santos **Data da Solicitação:** 31/08/2023

Organograma: 0400100004 - Secretaria de Educação

Local de Entrega: Diversos

Objeto: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar

Justificativa: Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços solicitados, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando ofertar uma alimentação adicional aos educandos matriculados nas instituições municipais, e que, em termos gerais, encontram-se em condições de vulnerabilidade social, considerando não haver quantitativo suficiente no atual contrato para atender a demanda da refeição adicional pretendida.

Considerando o fato de que a falta de alimentação resulta em problemas de saúde que interferem direta e indiretamente no desempenho dos educandos em relação ao processo de ensino e aprendizagem, levando em conta que a alimentação fornecida nas instituições de ensino complementam a necessidade nutricional diária dos educandos e que alguns estudos paralelos apontam que alunos alimentados apresentam desempenho superior, em termos de aprendizagem.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças.

Observações: Protocolo nº 19189/2023

Desdobramento:

Fundamento Legal:

tificativa Valores:

zo Execução:

Modalidade:

Itens solicitados:

Item	Código	Qtd.	Unid.	Especificação	Preço Unit. Estimado	Preço Total Estimado
1	99011378-1	53.600,00	UN	CMEI - DESJEJUM LACTARIO	3,2600	174.736,00
2	99011379-1	363.200,00	UN	CMEI – DESJEJUM	4,9000	1.779.680,00
3	99011380-1	53.600,00	UN	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	2,2800	122.208,00
4	99011381-1	363.200,00	UN	CMEI – LANCHE	3,1000	1.125.920,00
5	99011382-1	53.600,00	UN	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	5,8800	315.168,00
6	99011383-1	363.200,00	UN	CMEI – ALMOÇO	7,5500	2.742.160,00
7	99011384-1	56.600,00	UN	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	2,9000	164.140,00
8	99011385-1	363.200,00	UN	CMEI – JANTAR	4,2600	1.547.232,00
9	99011386-1	254.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	4,0100	1.018.540,00
10	99011387-1	2.540.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	4,9000	12.446.000,00
11	99011388-1	16.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	8,0100	128.160,00
12	99011389-1	540.000,00	UN	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	5,5900	3.018.600,00
13	99011390-1	540.000,00	UN	ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO	8,8000	4.752.000,00
14	99011391-1	540.000,00	UN	ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE	6,5900	3.558.600,00
15	99011392-1	10.000,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 1	8,9300	89.300,00
16	99011393-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 2	7,1500	27.170,00
17	99011394-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 3	9,7800	37.164,00

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 395 Ass

18	8901	395-1	11.000,00	UN	KIT LANCHE .	8,2200	90.420,00

Preço Total: 33.137.198,00

Dotações Utilizadas:

Dotação	Descrição	Recurso	Valor Previsto:
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	00000.00000.01.07. 00.00.1.500.0000	1,00
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	01174.01006.03.01. 01.02.1.570.0000	1,00
388 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	00000.00000.01.07. 00.00.1.500.0000	1,00
408 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.30.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	01174.01006.03.01. 01.02.1.570.0000	1,00
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	00000.00000.01.07. 00.00.1.500.0000	1,00
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	01174.01006.03.01. 01.02.1.570.0000	
410 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	00000.00000.01.07. 00.00.1.500.0000	1,00
420 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.30.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	01174.01006.03.01. 01.02.1.570.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	00000.00000.01.07. 00.00.1.500.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	01174.01006.03.01. 01.02.1.570.0000	1,00
422 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	00000.00000.01.07 00.00.1.500.0000	1,00

Fazenda Rio Grande, 31 de Agosto de 2023.

Assinatura do Responsável

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO ANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	1,61	584.752,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	5,91	2.146.512,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	COELFER LTDA		363.200,00	6,03	2.190.096,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		363.200,00	6,23	2.262.736,00	Não
					Preço Médio -->		**4,26**	**1.547.232,00**	

Material: 99-01-1386-ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		254.000,00	2,76	701.040,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		254.000,00	2,83	718.820,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		254.000,00	4,71	1.196.340,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	COELFER LTDA		254.000,00	4,90	1.244.600,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		254.000,00	4,83	1.226.820,00	Não
					Preço Médio -->		**4,01**	**1.018.540,00**	

Material: 99-01-1387-ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		2.540.000,00	3,10	7.874.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		2.540.000,00	3,11	7.899.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		2.540.000,00	5,82	14.782.800,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	COELFER LTDA		2.540.000,00	6,29	15.976.600,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		2.540.000,00	6,17	15.671.800,00	Não
					Preço Médio -->		**4,90**	**12.446.000,00**	

Material: 99-01-1388-ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		16.000,00	7,48	119.680,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		16.000,00	7,54	120.640,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		16.000,00	8,00	128.000,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	COELFER LTDA		16.000,00	8,40	134.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		16.000,00	8,62	137.920,00	Não

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 396
Ass

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 397 Ass

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
					Preço Médio -->	**8,01**		**128.160,00**	
Material: 99-01-1389-ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		540.000,00	2,80	1.512.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		540.000,00	2,87	1.549.800,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		540.000,00	7,24	3.909.600,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	COELFER LTDA		540.000,00	7,46	4.028.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		540.000,00	7,58	4.093.200,00	Não
					Preço Médio -->	**5,59**		**3.018.600,00**	
Material: 99-01-1390-ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		540.000,00	7,60	4.104.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		540.000,00	7,62	4.114.800,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		540.000,00	9,36	5.054.400,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	COELFER LTDA		540.000,00	9,83	5.308.200,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		540.000,00	9,61	5.189.400,00	Não
					Preço Médio -->	**8,80**		**4.752.000,00**	
Material: 99-01-1391-ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		540.000,00	2,98	1.609.200,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		540.000,00	3,05	1.647.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		540.000,00	8,80	4.752.000,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	COELFER LTDA		540.000,00	9,15	4.941.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		540.000,00	8,99	4.854.600,00	Não
					Preço Médio -->	**6,59**		**3.558.600,00**	
Material: 99-01-1392-PRÁTICA ALIMENTAR 1									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		10.000,00	8,47	84.700,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	COELFER L...		10.000,00	9,23	92.300,00	Não

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		363.200,00	4,17	1.514.544,00	Não
						Preço Médio -->	**3,10**	**1.125.920,00**	

Material: 99-01-1382-CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	4,00	214.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	4,01	214.936,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	6,98	374.128,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	COELFER LTDA		53.600,00	7,12	381.632,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		53.600,00	7,30	391.280,00	Não
						Preço Médio -->	**5,88**	**315.168,00**	

Material: 99-01-1383-CMEI – ALMOÇO

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	7,00	2.542.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	7,06	2.564.192,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	7,75	2.814.800,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	COELFER LTDA		363.200,00	7,91	2.872.912,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		363.200,00	8,01	2.909.232,00	Não
						Preço Médio -->	**7,55**	**2.742.160,00**	

Material: 99-01-1384-CMEI – JANTAR LACTÁRIO

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		56.600,00	1,50	84.900,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		56.600,00	1,56	88.296,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		56.600,00	3,64	206.024,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	COELFER LTDA		56.600,00	3,71	209.986,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		56.600,00	4,10	232.060,00	Não
						Preço Médio -->	**2,90**	**164.140,00**	

Material: 99-01-1385-CMEI – JANTAR

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,50	544.800,00	Não

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 388
Ass.

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 399
Ass.

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 99-01-1378-CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	2,70	144.720,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	2,71	145.256,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	3,42	183.312,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	COELFER LTDA		53.600,00	3,59	192.424,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		53.600,00	3,88	207.968,00	Não
						Preço Médio -->	**3,26**	**174.736,00**	
Material: 99-01-1379-CMEI – DESJEJUM									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	2,68	973.376,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,73	991.536,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	6,16	2.237.312,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	COELFER LTDA		363.200,00	6,59	2.393.488,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		363.200,00	6,33	2.299.056,00	Não
						Preço Médio -->	**4,90**	**1.779.680,00**	
Material: 99-01-1380-CMEI - LANCHE LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	1,80	96.480,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	1,96	105.056,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	2,45	131.320,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	COELFER LTDA		53.600,00	2,52	135.072,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		53.600,00	2,67	143.112,00	Não
						Preço Médio -->	**2,28**	**122.208,00**	
Material: 99-01-1381-CMEI – LANCHE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,98	719.136,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,05	744.560,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	3,57	1.296.624,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	COELFER LTDA		363.200,00	3,75	1.362.000,00	Não

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO \NDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		10.000,00	9,10	91.000,00	Não
						Preço Médio -->	**8,93**	**89.300,00**	
Material: 99-01-1393-PRÁTICA ALIMENTAR 2									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	6,93	26.334,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	COELFER LTDA		3.800,00	7,42	28.196,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	7,10	26.980,00	Não
						Preço Médio -->	**7,15**	**27.170,00**	
Material: 99-01-1394-PRÁTICA ALIMENTAR 3									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	9,31	35.378,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	COELFER LTDA		3.800,00	10,05	38.190,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	9,97	37.886,00	Não
						Preço Médio -->	**9,78**	**37.164,00**	
Material: 99-01-1395-KIT LANCHE .									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		11.000,00	7,70	84.700,00	Sim ***
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	COELFER LTDA		11.000,00	8,47	93.170,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		11.000,00	8,50	93.500,00	Não
						Preço Médio -->	**8,22**	**90.420,00**	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 400
Ass

Preço Médio Total -->	**106,11**	**33.137.198,00**

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 401
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Ofício

Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Procedência: Interna

Situação: Em análise

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação

11

Descrição Parecer:
Segue para analise e parecer contábil.

Encerrou Processo? Não

Data Parecer: 06/10/2023 10:17 AM

Rosimeri Rodolfo

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

ESTADO DO PARANÁ

DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 402
Ass.

Protocolo nº 19189/2023

Fazenda Rio Grande, 06 de outubro de 2023

Da Divisão de Compras e Licitação
Para: Divisão Contábil
Mauro Antônio Pedroso – CRC PR 044724/0-9

Solicito informações se o objeto solicitado está de acordo com a **ordem orçamentaria** - LOA e compatível com o PPA e LDO e informações de **ordem financeira**, se há previsão de recursos ORÇAMENTÁRIO e FINANCEIRO, para realização do procedimento Licitatório;

Objeto: Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

Valor: R$ 33.137.198,00 (trinta e três milhões, cento e trinta e sete mil, cento e noventa e oito reais).

Forma de Pagamento: em até 30 (trinta) dias após a emissão da NF e de acordo com a disponibilidade financeira.

Dotações Orçamentárias:

Código Reduzido	Funcional	Fonte
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1000 ✓
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1174
388	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.39	1000
408	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.30	1174
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1000 ✓
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1174
410	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.39	1000
420	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.30	1174
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1000 ✓
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1174
422	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.39	1000

Declaramos que a análise da regularidade orçamentaria e legal é feita pelo órgão solicitante, de acordo com as informações constantes no processo e epigrafe, em conformidade com o que dispõe os Art. 16 e 17 da LC 101/00.

gov.br Documento assinado digitalmente
ROSIMERI RODOLFO DEPETRIS
Data: 06/10/2023 10:16:50-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rosimeri Rodolfo Depetris
Compras e Licitação
Matricula: 351.279

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 403
Ass.

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Contabilidade Compras
Encerrou Processo? Não

12

Descrição Parecer:
Data Parecer: 06/10/2023 3:25 PM

Encaminhe-se ao Setor Financeiro para que se informe qual o valor destinado à Merenda Escolar junto à LOA 2024. Salienta-se que segundo o Plano de Contas do TCE PR - Merenda Escolar é incluido no elemento 33.90.32 (Distribuição Gratuita de Materiais).

MAURO ANTONIO

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 404
Ass:

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023
Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: SMF 06
Encerrou Processo? Não

13

Descrição Parecer:
Data Parecer: 06/10/2023 4:27 PM

Segue relatório da relação de despesas referente aos projetos atividades nomeados como merenda escolar, para o exercício de 2024.

Cássia Cristina de

Órgão / Unidade	Ação / Natureza da despesa	Função / Subfunção	Programa	Valor
16.000	**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**			**7.328.141,70**
16.001	**Manutenção do Ensino Fundamental**			**4.025.548,10**
	Ação: 2.069 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar	**12.306**	**43 - FAZENDA MAIS EDUCAÇÃO**	**4.025.548,10**
	3.3.90.30.00.00.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO			422.696,25
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			50.000,00
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			372.696,25
	3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUIT			3.552.851,85
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			2.252.851,85
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			1.300.000,00
	3.3.90.39.00.00.00.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA			-50.000,00
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			50.000,00
16.002	**Manutenção da Educação Infantil**			**2.935.627,64**
	Ação: 2.196 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	**12.365**	**43 - FAZENDA MAIS EDUCAÇÃO**	**2.935.627,64**
	3.3.90.30.00.00.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO			130.000,00
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			30.000,00
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			100.000,00
	3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUIT			2.775.627,64
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			2.227.357,64
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			548.270,00
	3.3.90.39.00.00.00.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA			30.000,00
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			30.000,00
16.004	**MANUTENÇÃO DO ENSINO ESPECIAL**			**366.965,96**
	Ação: 2.198 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	**12.306**	**43 - FAZENDA MAIS EDUCAÇÃO**	**366.965,96**
	3.3.90.30.00.00.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO			31.033,75
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			20.000,00

Órgão / Unidade	Ação / Natureza da despesa	Função / Subfunção	Programa	Valor
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			11.033,75
	3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUIT			310.000,00
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			240.000,00
	00192.01042.09.01.06.00.1.552.0000 - Transferência FNDE - Alimentação Escolar PNAE - Fonte 192			70.000,00
	3.3.90.39.00.00.00.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA			25.932,21
	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres)			25.932,21
			Total Geral	**7.328.141,70**

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 407
Ano

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Contabilidade Compras **Encerrou Processo?** Não

14

Descrição Parecer: **Data Parecer:** 06/10/2023 4:42 PM

Para solicitar à Secretaria de Educação qual vai ser a origem do recurso para suporte da despesa.

MAURO ANTONIO

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

FM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Rubrica

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

15

Descrição Parecer:
Data Parecer: 11/10/2023 9:17 AM

Tendo em vista o levantamento orçamentário e parecer da contabilidade, segue para Secretaria Municipal de Educação para as devidas providências.

josé daniel fabrício

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 409
Assinatura

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

16

Descrição Parecer:
Seguem alterações realizadas para prosseguimento do processo.

Data Parecer: 23/10/2023 4:37 PM

Elaine Aparecida

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ofício Nº 1600 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 20 de Outubro de 2023.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº Assinatura

Assunto: Terceirização Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

Considerando a solicitação de providências para o prosseguimento do processo.

Considerando a necessidade de adequações aos quantitativos e ajustes na coleta de dados das cotações juntadas ao processo, devido a questões orçamentárias, visando atender a solicitação da administração pública / contabilidade.

Considerando a média de valores apresentada na abertura do processo – R$ 33.137.198,00 (trinta e três milhões, cento e trinta e sete mil, cento e noventa e oito reais).

Considerando que após as adequações houve uma redução de R$ 13.507.997,33 (Treze milhões, quinhentos e sete mil, novecentos e noventa e sete reais e trinta e três centavos), alterando a média de valores para R$ 19.629.200,67 (Dezenove milhões, seiscentos e vinte e nove mil, duzentos reais e sessenta e sete centavos).

Considerando que o valor citado é o valor máximo da licitação, e certamente haverá redução do mesmo na fase de lances do certame.

Considerando que esta Secretaria possui R$ 10.371.558,40, previsto na LOA 2024 para utilização em despesas com alimentação escolar, conforme tabela abaixo:

Proj.Ativ.	Descrição	Elemento	Fonte	Valor
2065	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 1.600.000,00
2069	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1000	R$ 50.000,00
2069	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1192	R$ 372.696,25
2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.252.851,85
2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 1.300.000,00
2069	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	3.3.90.39.00.00.00.00	1000	R$ 50.000,00
2194	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	104	R$ 600.000,00

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 41 Assinatura

2070	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	103	R$ 203.416,66
2195	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 550.000,00
2196	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1000	R$ 30.000,00
2196	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1192	R$ 100.000,00
2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.227.357,64
2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 548.270,00
2196	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	3.3.90.39.00.00.00.00	1000	R$ 30.000,00
2197	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 90.000,00
2198	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1000	R$ 20.000,00
2198	MATERIAL DE CONSUMO	3.3.90.30.00.00.00.00	1192	R$ 11.033,75
2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 240.000,00
2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 70.000,00
2198	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	3.3.90.39.00.00.00.00	1000	R$ 25.932,21

Considerando que o atual contrato – 84/2021 (referência de valor - 1° ADITIVO) encontra-se com o valor de R$ 14.945.921,50 (quatorze milhões novecentos e quarenta e cinco mil, novecentos e vinte e um reais e cinquenta centavos).

Considerando que está em andamento o processo para renovação do atual contrato e este terá reajuste – com cálculo de aproximadamente 4,5%, o que aterará o valor atual para aproximadamente 15.618.487,96 (quinze milhões, seiscentos e dezoito mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e noventa e seis centavos).

Considerando que a contratação pretendida contém novos itens a serem ofertados, conforme quado abaixo:

Itens Contrato 84/2021 - vigente – (2023)	Itens pretendidos para 2024
ITEM 1 – DESJEJUM LACTÁRIO	ITEM 1 – CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO
ITEM 2 – DESJEJUM CMEI	ITEM 2 – CMEI - DESJEJUM
ITEM 3 – DESJEJUM ESCOLA	ITEM 9 – ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)

ITEM 4 – LANCHE CMEI	ITEM 4 – CMEI - LANCHE
ITEM 5 – LANCHE ESCOLA XVII DE JANEIRO	ITEM 10 – ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)
ITEM 6 – ALMOÇO LACTÁRIO	ITEM 5 – CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO
ITEM 7 – ALMOÇO CMEI	ITEM 6 – CMEI - ALMOÇO
ITEM 8 – ALMOÇO ESCOLA	ITEM 13 – ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO
ITEM 9 – JANTAR LACTÁRIO / CMEI	ITEM 7 - CMEI – JANTAR LACTÁRIO
ITEM 10 – JANTAR CMEI	ITEM 8 – CMEI - JANTAR
ITEM 11 – JANTAR EJA	ITEM 11 – ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA
ITEM 12 – KIT LANCHE	ITEM 18 – KIT LANCHE
	ALIMENTAÇÃO / ITENS QUE SERÃO INCLUÍDOS - 2024
	ITEM 3 – CMEI - LANCHE LACTÁRIO
	ITEM 12 – ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ
	ITEM 14 – ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE
	ITEM 15 – PRÁTICA ALIMENTAR 1
	ITEM 16 – PRÁTICA ALIMENTAR 2
	ITEM 17 – PRÁTICA ALIMENTAR 3

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 12
Assinatura

Considerando que no decorrer do ano de 2024 há a possibilidade de entrada de valores de um provável excesso de arrecadação, oriundo das fontes de recursos federais para manutenção do programa de merenda escolar.

Considerando que, com ampliação da jordana (devido a adesão pela Secretaria Municipal de Educação ao programa do governo federal: Escola em Tempo Integral / Jornada Ampliada) os repasses terão novos valores.

Considerando a necessidade de oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

A Secretaria Municipal de Educação solicita providências para o prosseguimento da abertura de licitação para contratação de empresa terceirizada para produção / cocção e distribuição da alimentação escolar.

Salientamos que as informações / indicações quanto ás dotações orçamentárias,

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 413 Assinatura

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Salientamos que as informações / indicações quanto ás dotações orçamentárias, fiscais de contrato e demais definições sobre as obrigações a serem cumpridas, encontram-se dispostas no termo de referência anexo ao ofício 1252/2023 incluso aos pareceres do protocolo nº 19189/2023.

Segue anexo especificações com as alterações necessárias e novo quadro comparativo.

Em relação ao termo de referência citado, solicita-se a alteração no item 2.3. Onde se lê:

2.3 Instituições previamente destinadas ao atendimento em período integral:

INSTITUIÇÃO	QUANTIDADE DE ALUNOS
Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa	500
Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto	600
Escola Municipal Santa Cecília	600
Escola Municipal Santa Maria	500
Escola Municipal São Francisco de Assis	500

Leia-se:

INSTITUIÇÃO	QUANTIDADE DE ALUNOS
Escola Municipal Santa Maria	172
Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto	100
Escola Municipal Santa Cecília	100
Escola Municipal São Francisco de Assis	100
Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa	157

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 627/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Matrícula 352626

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-92

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 114
Assinatura

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO

1. OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

1.1 As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas Unidades Escolares, e estas deverão ser produzidas no seu dia de consumo. A relação das instituições municipais encontram-se listadas no anexo III. A contratada deverá garantir que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

LOTE 1

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total ano (para 200 dias letivos)
1	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600
2	CMEI - DESJEJUM	1.816	363.200
3	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	268	53.600
4	CMEI - LANCHE	1.816	363.200
5	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	268	53.600
6	CMEI - ALMOÇO	1.816	363.200
7	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	268	53.600
8	CMEI - JANTAR	1.816	363.200
9	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	1.270	254.000

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 414
Assinatura

10	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	12.700	2.540.000
11	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	80	16.000
12	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	629	125.800
13	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	629	125.800
14	ESCOLAS - período Integral - LANCHE DA TARDE	629	125.800
15	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	10.000
16	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	3.800
17	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.800
18	KIT LANCHE	-	11.000

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Matrícula 352626

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

OF 1600–23 – SME – Alimentação Escolar.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.122.986/0001-02

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 416
Assinatura

ANEXO II

Quadro Comparativo

Item	Tipo de refeição	Qtd alunos dia	Total 200 dias letivos	Valor UN. Oliveto	Valor Total Oliveto	Valor UN. Singu-lar	Valor Total Singular	Valor UN. Risoto-lândia	Valor Total Risotolândia	Valor UN. Coelfer	Valor Total Coelfer	Valor UN. Nutri-plus	Valor Total Nutri-plus	Média
1	Desjejum lactário	268	53.600	2,70	144.720,00	2,71	145.256,00	3,42	183.312,00	-	-	-	-	157.762,67
2	Desjejum CMEI	1.816	363.200	2,68	973.376,00	2,73	991.536,00	6,16	2.237.312,00	-	-	-	-	1.400.741,33
	Lanche lactário	268	53.600	1,80	96.480,00	1,96	105.056,00	2,45	131.320,00	-	-	-	-	110.952,00
4	Lanche CMEI	1.816	363.200	1,98	719.136,00	2,05	744.560,00	3,57	1.296.624,00	-	-	-	-	920.106,67
5	Almoço lactário	268	53.600	4,00	214.400,00	4,01	214.936,00	6,98	374.128,00	-	-	-	-	267.821,33
6	Almoço CMEI	1.816	363.200	7,00	2.542.400,00	7,06	2.564.192,00	7,75	2.814.800,00	-	-	-	-	2.640.464,00
7	Jantar lactário	268	53.600	1,50	80.400,00	1,56	83.616,00	3,64	195.104,00	-	-	-	-	119.706,67
8	Jantar CMEI	1.816	363.200	1,50	544.800,00	1,61	584,752,00	5,91	2.146.512,00	-	-	-	-	1.092.021,33
9	Atendimento parcial – lache 1	1.270	254.000	2,76	701.040,00	2,83	718.820,00	4,71	1.196.340,00	-	-	-	-	872.066,67
10	Atendimento parcial - lanche 2	12.700	2.540.000	3,10	7.874.000,00	3,11	7.899.400,00	5,82	14.782.800,00	-	-	-	-	10.185.400,00
	Atendimento parcial – jantar EJA	80	16.000	7,48	119.680,00	7,54	120.640,00	8,00	128.000,00	-	-	-	-	122.773,33
12	Integral – café da manhã	629	125.800	2,80	352.240,00	2,87	361.046,00	7,24	910.792,00	-	-	-	-	541.359,33
13	Integral - Almoço	629	125.800	7,60	956.080,00	7,62	958.596,00	9,36	1.177.488,00	-	-	-	-	1.030.721,33
14	Integral – lache da tarde	629	125.800	2,98	374.884,00	3,05	383.690,00	8,80	1.107.040,00	-	-	-	-	621.871,33
15	Prática alimentar 1	-	10.000	-	-	-	-	8,47	84.700,00	9,23	92.300,00	9,10	91.000,00	89.333,33
16	Prática alimentar 2	-	3.800	-	-	-	-	6,93	26.334,00	7,42	28.196,00	7,10	26.980,00	27.170,00
17	Prática alimentar 3	-	3.800	-	-	-	-	9,31	35.378,00	10,05	38.190,00	9,97	37.886,00	37.151,33

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 412 Assinatura

18	Kit Lanche	-	11.000	-	-	-	-	7,70	84.700,00	8,47	93.170,00	8,50	93.500,00	90.456,67

TOTAL: R$ 20.327.879,33

Ednelson Queiroz Soural
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Matrícula 352626

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

OF 1600–23 – SME – Alimentação Escolar.

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Data: 30/10/2023
Folha nº 414
Assinatura

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

17

Descrição Parecer:
Data Parecer: 25/10/2023 4:12 PM

Após análise dos documentos apensados no processo com o indicativo de licitação e formalização de contrato.
Considerando a necessidade dos cumprimentos das obrigações contratuais a serem pactuadas;
Considerando a disponibilidade orçamentária da Secretaria Municipal de Educação para o próximo exercício;
Considerando a necessidade de previsibilidade de orçamento para a tramitação do certame.

Informo que não será possível o prosseguimento deste processo com a formalização de contrato.

josé daniel fabrício

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
419
Folha
Assinatura

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

dos Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

18

Descrição Parecer:
Segue para prosseguimento.

Data Parecer: 27/10/2023 10:49 AM

Elaine Aparecida

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ofício Nº 1633 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 26 de Outubro de 2023.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 120
Assinatura

Assunto: Abertura de licitação – Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

Considerando parecer contido no processo, acerca da impossibilidade da continuação do certame licitatório para contratação de empresa terceirizada para produção / cocção da alimentação escolar por meio de formalização de contrato, esta secretaria não se opõem quanto a continuidade do processo por meio de contratação através de Ata de Registro de Preços, visto a necessidade / obrigatoriedade em ofertar alimentação aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços de produção / cocção e distribuição da alimentação escolar, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, devido a adesão pela Secretaria Municipal de Educação ao Programa Escola em tempo integral / jornada ampliada para o ano de 2024, o qual necessitará do servimento do "almoço" aos alunos inseridos em tal programa, item este não existente no contrato vigente.

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2021

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 101
Assinatura

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação **Encerrou Processo?** Não

19

Descrição Parecer: **Data Parecer:** 01/11/2023 10:51 AM

Retorna processo para providencias, visto que planilha renomeado como ANEXO II encaminhado no parecer 16, está com valores divergentes do mapa emitido pelo sistema.
Segue anexo mapa comparativo.

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 99-01-1378-CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	2,70	144.720,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	2,71	145.256,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	3,42	183.312,00	Não
						Preço Médio -->	**2,94**	**157.584,00**	
Material: 99-01-1379-CMEI – DESJEJUM									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	2,68	973.376,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,73	991.536,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	6,16	2.237.312,00	Não
						Preço Médio -->	**3,86**	**1.401.952,00**	
Material: 99-01-1380-CMEI - LANCHE LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	1,80	96.480,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	1,96	105.056,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	2,45	131.320,00	Não
						Preço Médio -->	**2,07**	**110.952,00**	
Material: 99-01-1381-CMEI – LANCHE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,98	719.136,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,05	744.560,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	3,57	1.296.624,00	Não
						Preço Médio -->	**2,53**	**918.896,00**	
Material: 99-01-1382-CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	4,00	214.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	4,01	214.936,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	6,98	374.128,00	Não
						Preço Médio -->	**5,00**	**268.000,00**	
Material: 99-01-1383-CMEI – ALMOÇO									

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	7,00	2.542.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	7,06	2.564.192,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	7,75	2.814.800,00	Não
						Preço Médio -->	**7,27**	**2.640.464,00**	
Material: 99-01-1384-CMEI – JANTAR LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	1,50	80.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	1,56	83.616,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	3,64	195.104,00	Não
						Preço Médio -->	**2,23**	**119.528,00**	
Material: 99-01-1385-CMEI – JANTAR									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,50	544.800,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	1,61	584.752,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	5,91	2.146.512,00	Não
						Preço Médio -->	**3,01**	**1.093.232,00**	
Material: 99-01-1386-ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		254.000,00	2,76	701.040,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		254.000,00	2,83	718.820,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		254.000,00	4,71	1.196.340,00	Não
						Preço Médio -->	**3,43**	**871.220,00**	
Material: 99-01-1387-ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		2.540.000,00	3,10	7.874.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		2.540.000,00	3,11	7.899.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		2.540.000,00	5,82	14.782.800,00	Não
						Preço Médio -->	**4,01**	**10.185.400,00**	
Material: 99-01-1388-ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		16.000,00	7,48	119.680,00	Não

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 33
Assinatura

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		16.000,00	7,54	120.640,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		16.000,00	8,00	128.000,00	Não
						Preço Médio -->	**7,67**	**122.720,00**	
Material: 99-01-1389-ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	2,80	352.240,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	2,87	361.046,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	7,24	910.792,00	Não
						Preço Médio -->	**4,30**	**540.940,00**	
Material: 99-01-1390-ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	7,60	956.080,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	7,62	958.596,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	9,36	1.177.488,00	Não
						Preço Médio -->	**8,19**	**1.030.302,00**	
Material: 99-01-1391-ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	2,98	374.884,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	3,05	383.690,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	8,80	1.107.040,00	Não
						Preço Médio -->	**4,94**	**621.452,00**	
Material: 99-01-1392-PRÁTICA ALIMENTAR 1									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		10.000,00	8,47	84.700,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	COELFER LTDA		10.000,00	9,23	92.300,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		10.000,00	9,10	91.000,00	Não
						Preço Médio -->	**8,93**	**89.300,00**	
Material: 99-01-1393-PRÁTICA ALIMENTAR 2									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	6,93	26.334,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	COELFER LTDA		3.800,00	7,42	28.196,00	Não

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	7,10	26.980,00	Não
						Preço Médio -->	**7,15**	**27.170,00**	

Material: 99-01-1394-PRÁTICA ALIMENTAR 3

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	9,31	35.378,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	COELFER LTDA		3.800,00	10,05	38.190,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	9,97	37.886,00	Não
						Preço Médio -->	**9,78**	**37.164,00**	

Material: 99-01-1395-KIT LANCHE .

302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		11.000,00	7,70	84.700,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	COELFER LTDA		11.000,00	8,47	93.170,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		11.000,00	8,50	93.500,00	Não
						Preço Médio -->	**8,22**	**90.420,00**	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 125
Assinatura

Preço Médio Total --> 95,53 20.326.696,00

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 426
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação

Encerrou Processo? Não

20

Descrição Parecer:

Data Parecer: 06/11/2023 2:54 PM

Segue quadro comparativo atualizado, com alteração dos valores / preço médio, de acordo o mapa emitido pelo sistema, conforme orientação.

Elaine Aparecida

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 427

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II

Quadro Comparativo

Item	Tipo de refeição	Qtd alunos dia	Total 200 dias letivos	Valor UN. Oliveto	Valor Total Oliveto	Valor UN. Singular	Valor Total Singular	Valor UN. Risoto-lândia	Valor Total Risotolândia	Valor UN. Coelfer	Valor Total Coelfer	Valor UN. Nutriplus	Valor Total Nutriplus	Média por valor unitário de cada item	Média total calculada pelo valor unitário dos itens
1	Desjejum lactário	268	53.600	2,70	144.720,00	2,71	145.256,00	3,42	183.312,00	-	-	-	-	2,94	157.584,00
2	Desjejum CMEI	1.816	363.200	2,68	973.376,00	2,73	991.536,00	6,16	2.237.312,00	-	-	-	-	3,86	1.401.952,00
3	Lanche lactário	268	53.600	1,80	96.480,00	1,96	105.056,00	2,45	131.320,00	-	-	-	-	2,07	110.952,00
4	Lanche CMEI	1.816	363.200	1,98	719.136,00	2,05	744.560,00	3,57	1.296.624,00	-	-	-	-	2,53	918.896,00
5	Almoço lactário	268	53.600	4,00	214.400,00	4,01	214.936,00	6,98	374.128,00	-	-	-	-	5,00	268.000,00
6	Almoço CMEI	1.816	363.200	7,00	2.542.400,00	7,06	2.564.192,00	7,75	2.814.800,00	-	-	-	-	7,27	2.640.464,00
7	Jantar lactário	268	53.600	1,50	80.400,00	1,56	83.616,00	3,64	195.104,00	-	-	-	-	2,23	119.528,00
8	Jantar CMEI	1.816	363.200	1,50	544.800,00	1,61	584,752,00	5,91	2.146.512,00	-	-	-	-	3,01	1.093.232,00
9	Atendimento parcial – lache 1	1.270	254.000	2,76	701.040,00	2,83	718.820,00	4,71	1.196.340,00	-	-	-	-	3,43	871.220,00
10	Atendimento parcial - lanche 2	12.700	2.540.000	3,10	7.874.000,00	3,11	7.899.400,00	5,82	14.782.800,00	-	-	-	-	4,01	10.185.400,00
11	Atendimento parcial – jantar EJA	80	16.000	7,48	119.680,00	7,54	120.640,00	8,00	128.000,00	-	-	-	-	7,67	122.720,00
12	Integral – café da manhã	629	125.800	2,80	352.240,00	2,87	361.046,00	7,24	910.792,00	-	-	-	-	4,30	540.940,00
13	Integral - Almoço	629	125.800	7,60	956.080,00	7,62	958.596,00	9,36	1.177.488,00	-	-	-	-	8,19	1.030.302,00
14	Integral – lache da tarde	629	125.800	2,98	374.884,00	3,05	383.690,00	8,80	1.107.040,00	-	-	-	-	4,94	621.452,00
15	Prática alimentar 1	-	10.000	-	-	-	-	8,47	84.700,00	9,23	92.300,00	9,10	91.000,00	8,93	89.300,00
16	Prática alimentar 2	-	3.800	-	-	-	-	6,93	26.334,00	7,42	28.196,00	7,10	26.980,00	7,15	27.170,00
17	Prática alimentar 3	-	3.800	-	-	-	-	9,31	35.378,00	10,05	38.190,00	9,97	37.886,00	9,78	37.164,00

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

18	Kit Lanche	-	11.000	-	-	-	-	7,70	84.700,00	8,47	93.170,00	8,50	93.500,00	8,22	90.420,00

Preço médio total: R$ 95,53

Valor total: R$ 20.326.696,00

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 429
Ass.

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

21

Descrição Parecer:
Ao Contábil para analise e parecer.

Data Parecer: 07/11/2023 10:52 AM

Rosimeri Rodolfo

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 430
Ass

Protocolo nº 19189/2023

Fazenda Rio Grande, 07 de novembro de 2023

Da Divisão de Compras e Licitação
Para: Divisão Contábil
Mauro Antônio Pedroso – CRC PR 044724/0-9

Solicito informações se o objeto solicitado está de acordo com a **ordem orçamentaria** - LOA e compatível com o PPA e LDO e informações de **ordem financeira,** se há previsão de recursos ORÇAMENTÁRIO e FINANCEIRO, para realização do procedimento Licitatório;

Objeto: Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

Valor: R$ 20.326.696,00 (vinte milhões trezentos e vinte e seis mil, seiscentos e noventa e seis reais).

Forma de Pagamento: em até 30 (trinta) dias após a emissão da NF e de acordo com a disponibilidade financeira.

Dotações Orçamentárias:

Código Reduzido	Funcional	Fonte
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1000
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1174
388	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.39	1000
408	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.30	1174
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1000
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1174
410	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.39	1000
420	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.30	1174
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1000
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1174
422	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.39	1000

Obs: Consta no processo Ofício 1633 - SME anexo do parecer 18, manifestação da Secretaria de Educação do processo ser realizado por Ata de Registro de Preço.

Declaramos que a análise da regularidade orçamentaria e legal é feita pelo órgão solicitante, de acordo com as informações constantes no processo e epigrafe, em conformidade com o que dispõe os Art. 16 e 17 da LC 101/00.

gov.br Documento assinado digitalmente
ROSIMERI RODOLFO DEPETRIS
Data: 07/11/2023 10:51:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rosimeri Rodolfo Depetris
Compras e Licitação
Matricula: 351.279

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 431
Ass

Solicitação de Compra Nº 504/2023

Solicitante: Elaine Aparecida dos Santos **Data da Solicitação:** 31/08/2023

Organograma: 0400100004 - Secretaria de Educação

Local de Entrega: Diversos - Conforme informado pela secretaria solicitante.

Objeto: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar

Justificativa: Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços solicitados, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando ofertar uma alimentação adicional aos educandos matriculados nas instituições municipais, e que, em termos gerais, encontram-se em condições de vulnerabilidade social, considerando não haver quantitativo suficiente no atual contrato para atender a demanda da refeição adicional pretendida.

Considerando o fato de que a falta de alimentação resulta em problemas de saúde que interferem direta e indiretamente no desempenho dos educandos em relação ao processo de ensino e aprendizagem, levando em conta que a alimentação fornecida nas instituições de ensino complementam a necessidade nutricional diária dos educandos e que alguns estudos paralelos apontam que alunos alimentados apresentam desempenho superior, em termos de aprendizagem.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças.

Observações: Protocolo nº 19189/2023

Desdobramento:

Fundamento Legal:

Justificativa Valores:

Prazo Execução:

Modalidade:

Itens solicitados:

Item	Código	Qtd.	Unid.	Especificação	Preço Unit. Estimado	Preço Total Estimado
1	99011378-1	53.600,00	UN	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	2,9400	157.584,00
2	99011379-1	363.200,00	UN	CMEI – DESJEJUM	3,8600	1.401.952,00
3	99011380-1	53.600,00	UN	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	2,0700	110.952,00
4	99011381-1	363.200,00	UN	CMEI – LANCHE	2,5300	918.896,00
5	99011382-1	53.600,00	UN	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	5,0000	268.000,00
6	99011383-1	363.200,00	UN	CMEI – ALMOÇO	7,2700	2.640.464,00
7	99011384-1	53.600,00	UN	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	2,2300	119.528,00
8	99011385-1	363.200,00	UN	CMEI – JANTAR	3,0100	1.093.232,00
9	99011386-1	254.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	3,4300	871.220,00
10	99011387-1	2.540.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	4,0100	10.185.400,00
11	99011388-1	16.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	7,6700	122.720,00
12	99011389-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	4,3000	540.940,00
13	99011390-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO	8,1900	1.030.302,00
14	99011391-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE	4,9400	621.452,00
15	99011392-1	10.000,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 1	8,9300	89.300,00
16	99011393-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 2	7,1500	27.170,00
17	99011394-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 3	9,7800	37.164,00

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 432
Ass

18	99011395-1	11.000,00	UN	KIT LANCHE .		8,2200	90.420,00

Preço Total: 20.326.696,00

Dotações Utilizadas:

Dotação	Descrição	Recurso	Valor Previsto:
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
388 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
408 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.30.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
410 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
420 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.30.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
422 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.39.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00

Fazenda Rio Grande, 31 de Agosto de 2023.

Assinatura do Responsável

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 483 Ass

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 99-01-1378-CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	2,70	144.720,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	2,71	145.256,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	1	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	3,42	183.312,00	Não
						Preço Médio -->	**2,94**	**157.584,00**	
Material: 99-01-1379-CMEI – DESJEJUM									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	2,68	973.376,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,73	991.536,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	2	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	6,16	2.237.312,00	Não
						Preço Médio -->	**3,86**	**1.401.952,00**	
Material: 99-01-1380-CMEI - LANCHE LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	1,80	96.480,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	1,96	105.056,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	3	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	2,45	131.320,00	Não
						Preço Médio -->	**2,07**	**110.952,00**	
Material: 99-01-1381-CMEI – LANCHE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,98	719.136,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	2,05	744.560,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	4	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	3,57	1.296.624,00	Não
						Preço Médio -->	**2,53**	**918.896,00**	
Material: 99-01-1382-CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	4,00	214.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	4,01	214.936,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	5	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	6,98	374.128,00	Não
						Preço Médio -->	**5,00**	**268.000,00**	
Material: 99-01-1383-CMEI – ALMOÇO									

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	7,00	2.542.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	7,06	2.564.192,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	6	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	7,75	2.814.800,00	Não
						Preço Médio -->	**7,27**	**2.640.464,00**	
Material: 99-01-1384-CMEI – JANTAR LACTÁRIO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		53.600,00	1,50	80.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		53.600,00	1,56	83.616,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	7	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		53.600,00	3,64	195.104,00	Não
						Preço Médio -->	**2,23**	**119.528,00**	
Material: 99-01-1385-CMEI – JANTAR									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		363.200,00	1,50	544.800,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		363.200,00	1,61	584.752,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	8	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		363.200,00	5,91	2.146.512,00	Não
						Preço Médio -->	**3,01**	**1.093.232,00**	
Material: 99-01-1386-ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		254.000,00	2,76	701.040,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		254.000,00	2,83	718.820,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	9	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		254.000,00	4,71	1.196.340,00	Não
						Preço Médio -->	**3,43**	**871.220,00**	
Material: 99-01-1387-ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		2.540.000,00	3,10	7.874.000,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		2.540.000,00	3,11	7.899.400,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	10	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		2.540.000,00	5,82	14.782.800,00	Não
						Preço Médio -->	**4,01**	**10.185.400,00**	
Material: 99-01-1388-ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		16.000,00	7,48	119.680,00	Não

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 434
Ass

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		16.000,00	7,64	120.640,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	11	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		16.000,00	8,00	128.000,00	Não
						Preço Médio -->	**7,67**	**122.720,00**	
Material: 99-01-1389-ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	2,80	352.240,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	2,87	361.046,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	12	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	7,24	910.792,00	Não
						Preço Médio -->	**4,30**	**540.940,00**	
Material: 99-01-1390-ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	7,60	956.080,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	7,62	958.596,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	13	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	9,36	1.177.488,00	Não
						Preço Médio -->	**8,19**	**1.030.302,00**	
Material: 99-01-1391-ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	OLIVETO GASTRONOMIA LTDA		125.800,00	2,98	374.884,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	SINGULAR GESTAO DE SERVICOS LTDA		125.800,00	3,05	383.690,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	14	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		125.800,00	8,80	1.107.040,00	Não
						Preço Médio -->	**4,94**	**621.452,00**	
Material: 99-01-1392-PRÁTICA ALIMENTAR 1									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		10.000,00	8,47	84.700,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	COELFER LTDA		10.000,00	9,23	92.300,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	15	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		10.000,00	9,10	91.000,00	Não
						Preço Médio -->	**8,93**	**89.300,00**	
Material: 99-01-1393-PRÁTICA ALIMENTAR 2									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	6,93	26.334,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	COELFER LTDA		3.800,00	7,42	28.196,00	Não

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande - PR
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: www.fazendariogrande.pr.gov.br

Nº Coleta	Data da Coleta	Data da Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	16	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	7,10	26.980,00	Não
						Preço Médio -->	**7,15**	**27.170,00**	
Material: 99-01-1394-PRÁTICA ALIMENTAR 3									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		3.800,00	9,31	35.378,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	COELFER LTDA		3.800,00	10,05	38.190,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	17	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		3.800,00	9,97	37.886,00	Não
						Preço Médio -->	**9,78**	**37.164,00**	
Material: 99-01-1395-KIT LANCHE .									
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		11.000,00	7,70	84.700,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	COELFER LTDA		11.000,00	8,47	93.170,00	Não
302/2023	11/09/2023	10/11/2023	18	NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA S/A		11.000,00	8,50	93.500,00	Não
						Preço Médio -->	**8,22**	**90.420,00**	

Preço Médio Total --> **95,53** **20.326.696,00**

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 435
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Contabilidade Compras
Encerrou Processo? Não

22

Descrição Parecer:
Data Parecer: 07/11/2023 4:18 PM

Informo que segundo o Plano de Contas de Despesas do Tribunal de Contas do Estado do Paraná o elemento de despesa correto é 33.90.32 - porém cabe salientar que segundo o Acórdão 2533/23 Tribunal Pleno, os gastos com o preparo da merenda escolar podem ser utilizados para atingir o índice mínimo da receita Art.212 da CF., da maneira que se encontra o processo, não poderemos utilizar nada como despesa para atingir o índice mínimo de gastos com educação.

MAURO ANTONIO

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 436
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

23

Descrição Parecer:
A Secretaria de Educação para atendimento ao parecer contábil.

Data Parecer: 08/11/2023 9:50 AM

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 437
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Compras - SME
Encerrou Processo? Não

24

Descrição Parecer:
CONSIDERANDO O PARECER CONTÁBIL,SEGUE AS ADEQUAÇÕES:
ELEMENTOS DE DESPESA 3.3.90.32 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA.

Data Parecer: 10/11/2023 9:49 AM

Nara Regina

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

Folha Nº 438

Ofício Nº 1698 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 09 de Novembro de 2023.

Assunto: Terceirização Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

Considerando a solicitação de providências para o prosseguimento do processo.

Considerando que esta Secretaria possui R$ 9.681.896,15, previsto na LOA 2024 para utilização em despesas com alimentação escolar, conforme tabela abaixo:

Proj.Ativ.	Descrição	Elemento	Fonte	Valor
2065	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 1.600.000,00
2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.252.851,85
2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 1.300.000,00
2194	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	104	R$ 600.000,00
2070	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	103	R$ 203.416,66
2195	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 550.000,00
2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.227.357,64
2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 548.270,00
2197	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 90.000,00
2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 240.000,00
2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 70.000,00

Considerando que no decorrer do ano de 2024 há a possibilidade de entrada de valores de um provável excesso de arrecadação, oriundo das fontes de recursos federais para manutenção do programa de merenda escolar.

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 439

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Considerando que, com ampliação da jordana (devido a adesão pela Secretaria Municipal de Educação ao programa do governo federal: Escola em Tempo Integral / Jornada Ampliada) os repasses terão novos valores.

Considerando a necessidade de oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

A Secretaria Municipal de Educação solicita providências para o prosseguimento da abertura de licitação para contratação de empresa terceirizada para produção / cocção e distribuição da alimentação escolar.

Nara Regina Bressan
Matrícula 351346

Guilherme Silva Luiz Carlos
Matrícula 352626

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 4410
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023
Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

25

Descrição Parecer:
Data Parecer: 14/11/2023 9:09 AM
Retorna processo para que seja informado também a dotação orçamentaria.

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 149
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação **Encerrou Processo?** Não

26

Descrição Parecer: **Data Parecer:** 17/11/2023 1:42 PM

Segue o solicitado. Para as indicações das dotações orçamentárias 387, 409 e 421 onde se lê: fonte 1192, leia-se: fonte 1174.

Elaine Aparecida

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 442
Visto

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ofício Nº 1698 – S.M.E

Fazenda Rio Grande, 14 de Novembro de 2023.

Assunto: Terceirização Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

Considerando a solicitação de providências para o prosseguimento do processo.

Considerando que esta Secretaria possui R$ 9.681.896,15, previsto na LOA 2024 para utilização em despesas com alimentação escolar, conforme tabela abaixo:

Despesa	Proj.Ativ.	Descrição	Elemento	Fonte	Valor
376	2065	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 1.600.000,00
387	2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.252.851,85
387	2069	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 1.300.000,00
394	2194	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	104	R$ 600.000,00
339	2070	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	103	R$ 203.416,66
400	2195	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 550.000,00
409	2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 2.227.357,64
409	2196	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 548.270,00
412	2197	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	107	R$ 90.000,00
421	2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA	3.3.90.32.00.00.00.00	1000	R$ 240.000,00

P.M. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 443
Ass

		DISTRIBUIÇÃO GRATUITA			
421	2198	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	3.3.90.32.00.00.00.00	1192	R$ 70.000,00

Considerando que no decorrer do ano de 2024 há a possibilidade de entrada de valores de um provável excesso de arrecadação, oriundo das fontes de recursos federais para manutenção do programa de merenda escolar.

Considerando que, com ampliação da jordana (devido a adesão pela Secretaria Municipal de Educação ao programa do governo federal: Escola em Tempo Integral / Jornada Ampliada) os repasses terão novos valores.

Considerando a necessidade de oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

A Secretaria Municipal de Educação solicita providências para o prosseguimento da abertura de licitação para contratação de empresa terceirizada para produção / cocção e distribuição da alimentação escolar.

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 444
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

27

Descrição Parecer:
Data Parecer: 17/11/2023 2:11 PM

Ao Contábil para nova analise parecer, conforme as dotações indicadas no oficio 1698 SME anexo do parecer 23.

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 445
Ass

Solicitação de Compra Nº 504/2023

Solicitante: Elaine Aparecida dos Santos **Data da Solicitação:** 31/08/2023

Organograma: 0400100004 - Secretaria de Educação

Local de Entrega: Diversos - Conforme informado pela secretaria solicitante.

Objeto: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar

Justificativa: Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços solicitados, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando ofertar uma alimentação adicional aos educandos matriculados nas instituições municipais, e que, em termos gerais, encontram-se em condições de vulnerabilidade social, considerando não haver quantitativo suficiente no atual contrato para atender a demanda da refeição adicional pretendida.

Considerando o fato de que a falta de alimentação resulta em problemas de saúde que interferem direta e indiretamente no desempenho dos educandos em relação ao processo de ensino e aprendizagem, levando em conta que a alimentação fornecida nas instituições de ensino complementam a necessidade nutricional diária dos educandos e que alguns estudos paralelos apontam que alunos alimentados apresentam desempenho superior, em termos de aprendizagem.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças.

Observações: Protocolo nº 19189/2023

Desdobramento:

Fundamento Legal:

stificativa Valores:

razo Execução:

Modalidade:

Itens solicitados:

Item	Código	Qtd.	Unid.	Especificação	Preço Unit. Estimado	Preço Total Estimado
1	99011378-1	53.600,00	UN	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	2,9400	157.584,00
2	99011379-1	363.200,00	UN	CMEI – DESJEJUM	3,8600	1.401.952,00
3	99011380-1	53.600,00	UN	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	2,0700	110.952,00
4	99011381-1	363.200,00	UN	CMEI – LANCHE	2,5300	918.896,00
5	99011382-1	53.600,00	UN	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	5,0000	268.000,00
6	99011383-1	363.200,00	UN	CMEI – ALMOÇO	7,2700	2.640.464,00
7	99011384-1	53.600,00	UN	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	2,2300	119.528,00
8	99011385-1	363.200,00	UN	CMEI – JANTAR	3,0100	1.093.232,00
9	99011386-1	254.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	3,4300	871.220,00
10	99011387-1	2.540.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	4,0100	10.185.400,00
11	99011388-1	16.000,00	UN	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	7,6700	122.720,00
12	99011389-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	4,3000	540.940,00
13	99011390-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral -ALMOÇO	8,1900	1.030.302,00
14	99011391-1	125.800,00	UN	ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE	4,9400	621.452,00
15	99011392-1	10.000,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 1	8,9300	89.300,00
16	99011393-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 2	7,1500	27.170,00
17	99011394-1	3.800,00	UN	PRÁTICA ALIMENTAR 3	9,7800	37.164,00

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Rua Jacarandá, 300 - Nações - Fazenda Rio Grande
CEP: 83823-901 CNPJ: 95.422.986/0001-02 Telefone: (41) 3627-8500
E-mail: fiscalfrg@hotmail.com Site: http://www.fazendariogrande.pr.gov.br

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 446
Ass.

18	99011395-1	11.000,00	UN	KIT LANCHE .		8,2200	90.420,00

Preço Total: 20.326.696,00

Dotações Utilizadas:

Dotação	Descrição	Recurso	Valor Previsto:
376 - 16.001.12.361.0043.2065.3.3.90.32.00	Manutenção do Salário Educação	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000	1,00
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
387 - 16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
394 - 16.001.12.361.0043.2194.3.3.90.32.00	Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental	00104.00104.01.01.00.00.1.500.1001	1,00
339 - 16.002.12.365.0043.2070.3.3.90.32.00	Manutenção das Atividades da Educação Infantil	00103.00103.01.01.00.00.1.500.1001	1,00
400 - 16.002.12.365.0043.2195.3.3.90.32.00	Programa Salário Educação - Ensino Infantil	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000	1
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
409 - 16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Infantil	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00
412 - 16.004.12.367.0043.2197.3.3.90.32.00	Programa Salário Educação - Ensino Especial	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000	1,00
421 - 16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32.00	Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Ensino Especial	01174.01006.03.01.01.02.1.570.0000	1,00

Fazenda Rio Grande, 31 de Agosto de 2023.

Assinatura do Responsável

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 447
Ass

Protocolo nº 19189/2023

Fazenda Rio Grande, 17 de novembro de 2023

Da Divisão de Compras e Licitação
Para: Divisão Contábil
Mauro Antônio Pedroso – CRC PR 044724/0-9

Solicito informações se o objeto solicitado está de acordo com a **ordem orçamentaria** - LOA e compatível com o PPA e LDO e informações de **ordem financeira**, se há previsão de recursos ORÇAMENTÁRIO e FINANCEIRO, para realização do procedimento Licitatório;

Objeto: Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

Valor: R$ 20.326.696,00 (vinte milhões trezentos e vinte e seis mil, seiscentos e noventa e seis reais).

Forma de Pagamento: em até 30 (trinta) dias após a emissão da NF e de acordo com a disponibilidade financeira.

Dotações Orçamentárias: indicadas no Oficio nº 1698/2023 SME de 14/11/2023

Código Reduzido	Funcional	Fonte
376	16.001.12.361.0043.2065.3.3.90.32	107
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1000
387	16.001.12.306.0043.2069.3.3.90.32	1174
394	16.001.12.361.0043.2194.3.3.90.32	104
339	16.002.12.365.0043.2070.3.3.90.32	103
400	16.002.12.365.0043.2195.3.3.90.32	107
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1000
409	16.002.12.365.0043.2196.3.3.90.32	1174
412	16.004.12.367.0043.2197.3.3.90.32	107
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1000
421	16.004.12.306.0043.2198.3.3.90.32	1174

Obs: Consta no processo Ofício 1633 - SME anexo do parecer 18, manifestação da Secretaria de Educação do processo ser realizado por Ata de Registro de Preço.

Declaramos que a análise da regularidade orçamentaria e legal é feita pelo órgão solicitante, de acordo com as informações constantes no processo e epigrafe, em conformidade com o que dispõe os Art. 16 e 17 da LC 101/00.

gov.br Documento assinado digitalmente
ROSIMERI RODOLFO DEPETRIS
Data: 17/11/2023 14:07:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rosimeri Rodolfo Depetris
Compras e Licitação
Matricula: 351.279

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 148
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Contabilidade Compras

Encerrou Processo? Não

28

Descrição Parecer:

Data Parecer: 17/11/2023 3:04 PM

MAURO ANTONIO

ESPECIFICAÇÕES		SALDO ATUAL
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE		
16.001 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL		**25.644,92**
2.065 - MANUTENÇÃO DO SALÁRIO EDUCAÇÃO		501,80
376 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000 - SALÁRIO EDUCAÇÃO	1,80
376 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00107.00107.99.01.00.00.2.550.0000 - SALÁRIO EDUCAÇÃO	500,00
2.069 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR		5.036,29
387 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS (LIVRES)	22,39
387 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00000.00000.01.07.00.00.2.500.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS (LIVRES)	3.570,05
387 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00174.01006.03.01.01.02.1.570.0000 - MERENDA - PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO	1.443,85
2.194 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL		20.106,83
394 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00104.00104.01.01.00.00.1.500.1001 - DEMAIS IMPOSTOS VINCULADOS À EDUCAÇÃO	20.106,83
16.002 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL		**270,35**
2.070 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL		0,61
339 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00103.00103.01.01.00.00.1.500.1001 - 5% SOBRE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS	0,61
2.195 - PROGRAMA SALÁRIO EDUCAÇÃO - ENSINO INFANTIL		2,40
400 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000 - SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,40
2.196 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR - ENSINO INFANTIL		267,34
409 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS (LIVRES)	52,88
409 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00174.01006.03.01.01.02.1.570.0000 - MERENDA - PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO	214,46
16.004 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / MANUTENÇÃO DO ENSINO ESPECIAL		**38,46**
2.197 - PROGRAMA SALÁRIO EDUCAÇÃO - ENSINO ESPECIAL		0,60
412 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00107.00107.99.01.00.00.1.550.0000 - SALÁRIO EDUCAÇÃO	0,60
2.198 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR - ENSINO ESPECIAL		37,86
421 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS (LIVRES)	1,21
421 - 3.3.90.32.00.00.00.00 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO	00174.01006.03.01.01.02.1.570.0000 - MERENDA - PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO	36,65
	Total Entidade:	**25.953,73**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 149
Ass

ESPECIFICA ES	SA DO ATUA
Total Geral:	**25.953,73**

Fazenda Rio Grande, 17/11/2023

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 460 Assª

Em análise às dotações inclusas na Abertura de Licitação, informo que os elementos das despesas foram considerados corretamente podendo dar andamento ao processo. Por se tratar de Registro de Preços não há a necessidade do bloqueio da dotação. No processo foi indicado fonte de recurso de origem Federal.

MAURO ANTONIO PEDROSO:42835437991

Assinado de forma digital por MAURO ANTONIO PEDROSO:42835437991
Dados: 2023.11.17 15:04:05 -03'00'

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 461
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente:	Secretaria Municipal de Educação	**Procedência:**	Interna
Assunto:	Ofício	**Situação:**	Em análise
Data Abertura:	28/03/2023 4:49 PM		

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação

Encerrou Processo? Não

29

Descrição Parecer:

Data Parecer: 17/11/2023 4:07 PM

Protocolo nº: 19189/2023
Ofício nº: 1252,1516, 1600, 1633 e 1698/2023 SME
Requerente: Secretaria Municipal de Educação

Ao Jurídico
Considerando que tem o PE 73/2021 Contrato 84/2021 com 1º aditivo vigente até 24/11/2023 e o 2º Termo Aditivo em andamento pelo protocolo 57921/2023, e por tratar-se de: Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, remeto o processo para análise e parecer, com propósito de verificar a possibilidade de atender o solicitado.
-

Fazenda Rio Grande, 17 de outubro de 2023.

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 462
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Jurídico Compras
Encerrou Processo? Não

30

Descrição Parecer:

Data Parecer: 20/11/2023 10:04 AM

Fábio Júlio Nogara

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 453
Ass

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 820/2023

Processo nº 19189/2023

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Objeto: Modalidade de licitação

Pretende o Município de Fazenda Rio Grande, consoante requerimentos da Secretaria de Educação, a contratação de empresa para terceirizada para prestação de serviço de preparo e fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

Da análise do processo administrativo, temos que:

O processo teve início com as requisições das Secretarias interessadas. A Contabilidade ressaltou a não obrigatoriedade do bloqueio de valores, por tratar-se de aquisição por meio do sistema de registro de preço. O processo ainda não teve autorização do Prefeito Municipal.

Constata-se pelas informações do processo em epígrafe, que, em princípio, os objetos pretendidos podem ser objetivamente definidos no edital, eis que presentes cotações.

Isto posto, esta Procuradoria verifica que, nos termos legais, estão presentes os requisitos para que a licitação ocorra pela modalidade Pregão, devendo ser realizado preferencialmente na forma eletrônica. Caso opte pela forma presencial, deverá ser devidamente justificado. Observe-se que, em se tratando de repasse de verbas federais, é necessária a realização preferencialmente na forma eletrônica, havendo que, a impossibilidade de dar-se desta forma ser devidamente justificada.

Ressalte-se que os critérios e a análise de mérito (oportunidade e conveniência do pedido) e o interesse público da contratação constituem análise técnica do solicitante, bem como a verificação das dotações orçamentárias e especificidade ou cumulação do objeto do procedimento licitatório, pelo que, o presente opinativo cinge-se exclusivamente aos contornos jurídicos formais do caso em comento.

É o parecer.

Fazenda Rio Grande/PR, 20 de novembro de 2023.

FABIO JULIO NOGARA
Assinado de forma digital por FABIO JULIO NOGARA
Dados: 2023.11.20 10:04:00 -03'00'

Fábio Júlio Nogara
Procurador do Município
Matrícula 350.950
OAB/PR 41.224

Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 454
Ass

Protocolo n º **19189/2023**
Requerente: **Secretaria Municipal de Educação**
Ofício: **1252,1600, 1633 e 1698/2023**

A diretora de Compras e Licitação para análise, após encaminhar ao gabinete para autorização do prefeito.

gov.br Documento assinado digitalmente
ROSIMERI RODOLFO DEPETRIS
Data: 20/11/2023 11:03:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rosimeri Rodolfo Depetris
Matricula 351279
Divisão de Compras e Licitações

Adendo: Informo que no processo já consta a autorização do prefeito para que seja realizado pela lei 8.666/1993 na página 07.
Segue agora para autorização do trâmite.

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 455
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação
Encerrou Processo? Não

31

Descrição Parecer:
Data Parecer: 20/11/2023 11:11 AM

Encaminho processo para que as informações dos Ofícios de retificação sejam incluídos no Termo de Referencia.

Rosimeri Rodolfo

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 456
Ass

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação
Procedência: Interna
Assunto: Ofício
Situação: Em análise
Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Dados Parecer:

Organograma: Gestor de Contratos - Sec Educação
Encerrou Processo? Não

32

Descrição Parecer:
Segue Termo de Referência atualizado.

Data Parecer: 21/11/2023 10:14 AM

Elaine Aparecida

PMFAZENDA RIO GRANDE Nº 467

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO

1. OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

1.1 As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas Unidades Escolares, e estas deverão ser produzidas no seu dia de consumo. A relação das instituições municipais encontram-se listadas no anexo III. A contratada deverá garantir que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

LOTE 1

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total ano (para 200 dias letivos)
1	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600
2	CMEI - DESJEJUM	1.816	363.200
3	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	268	53.600
4	CMEI - LANCHE	1.816	363.200
5	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	268	53.600
6	CMEI - ALMOÇO	1.816	363.200
7	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	268	56.600

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 458
Ass

8	CMEI - JANTAR	1.816	363.200
9	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	1.270	254.000
10	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	12.700	2.540.000
11	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	80	16.000
12	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	629	125.800
13	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	629	125.800
14	ESCOLAS - período Integral - LANCHE DA TARDE	629	125.800
15	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	10.000
16	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	3.800
17	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.800
18	KIT LANCHE	-	11.000

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Vicente Machado da Silva
Matrícula 352781

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

Complementar ao ANEXO I

1. OBJETO: Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviço para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de fornecer matéria-prima (gêneros alimentícios), e executar o preparo nas instituições, cocção, distribuição, recebimento dos gêneros alimentícios, pré preparo, preparo, organização do estoque, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, bem como dispor de mão de obra, equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados necessários a perfeita execução dos serviços. Com fornecimento de material de limpeza e mão de obra especializada pelo período de 200 (duzentos) dias letivos / ano, ou, de acordo com o calendário escolar.

1.1 As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas Unidades Escolares, e estas deverão ser produzidas no seu dia de consumo. A relação das instituições municipais encontram-se listadas em anexo. A contratada deverá garantir que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2. ESPECIFICAÇÕES:

2.1 - LOTE 1

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Total ano (para 200 dias letivos)
1	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	268	53.600
2	CMEI - DESJEJUM	1.816	363.200
3	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	268	53.600
4	CMEI - LANCHE	1.816	363.200
5	CMEI – ALMOÇO LACTÁRIO	268	53.600
6	CMEI - ALMOÇO	1.816	363.200
7	CMEI – JANTAR LACTÁRIO	268	56.600

FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 460
Ass

8	CMEI - JANTAR	1.816	363.200
9	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	1.270	254.000
10	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	12.700	2.540.000
11	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	80	16.000
12	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	629	125.800
13	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	629	125.800
14	ESCOLAS - período Integral - LANCHE DA TARDE	629	125.800
15	PRÁTICA ALIMENTAR 1	-	10.000
16	PRÁTICA ALIMENTAR 2	-	3.800
17	PRÁTICA ALIMENTAR 3	-	3.800
18	KIT LANCHE	-	11.000

2.1.1 Justifica-se a solicitação para a abertura da licitação com LOTE ÚNICO, visando o princípio da eficiência, considerando que o lote único torna-se mais satisfatória do ponto de vista técnico, haja vista que o gerenciamento permanece concentrado a cargo de um mesmo administrador, facilitando desta forma a fiscalização dos serviços a serem prestados, dando mais agilidade na resolução de problemas que vierem a ocorrer.

2.2 O número de alunos/dia, apresentados nos ITENS 9, 10 e 11, representa o quantitativo de alunos atualmente atendidos nas unidades. A partir da migração das unidades para o atendimento em período integral (ITENS 12, 13 e 14), os números serão atualizados conforme instituição migrada, (quantidade de alunos por instituição previamente destinada ao atendimento em período integral ITEM 2.3 – A migração das unidades poderá ocorrer de forma integral ou parcial, de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação).

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 461
Ass

2.3 Instituições previamente destinadas ao atendimento em período integral:

INSTITUIÇÃO	QUANTIDADE DE ALUNOS
Escola Municipal Santa Maria	172
Escola Municipal Joaquim K. Matsumoto	100
Escola Municipal Santa Cecília	100
Escola Municipal São Francisco de Assis	100
Escola Municipal Generoso Salustiano Barbosa	157

2.3.1 As unidades previamente destinadas ao atendimento em período integral, atendem atualmente em período parcial, e serão migradas para o atendimento em período integral de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação.

2.3.1.1 A CONTRATADA será informada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, a inclusão / migração de cada unidade que passará a ser atendida em período integral.

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

2.3.3 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.

2.3.4 Modelos dos cardápios para os ITENS 15, 16, 17 e 18 de acordo com ANEXO II.

2.4 A quantidade de alunos apresentada difere da quantidade total de alunos atualmente matriculados (**ANEXO XVI**), devido ao fato de que a Secretaria Municipal de Educação considera para a contratação, um quantitativo aproximado da realidade de consumo diário nas unidades, visto que a adesão das refeições não representa 100% dos alunos matriculados, além

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 462
Ass

das faltas computadas diariamente.

2.5 Os números apresentados acima, representam o número de alunos de acordo com levantamento realizado no período da elaboração do documento em questão, sendo possível alterações de acordo com a entrada e saída (matrículas e transferências) realizadas nas unidades.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 Salientamos que atualmente o contrato 84/2021 atende a prestação dos serviços solicitados, porém, justifica-se a solicitação da abertura de um novo procedimento licitatório, considerando ofertar uma alimentação adicional aos educandos matriculados nas instituições municipais, e que, em termos gerais, encontram-se em condições de vulnerabilidade social, considerando não haver quantitativo suficiente no atual contrato para atender a demanda da refeição adicional pretendida.

Considerando o fato de que a falta de alimentação resulta em problemas de saúde que interferem direta e indiretamente no desempenho dos educandos em relação ao processo de ensino e aprendizagem, levando em conta que a alimentação fornecida nas instituições de ensino complementam a necessidade nutricional diária dos educandos e que alguns estudos paralelos apontam que alunos alimentados apresentam desempenho superior, em termos de aprendizagem.

Por fim, considerando que a municipalidade está trabalhando para melhorar os índices que avaliam a educação nas instituições de ensino, bem como busca melhorar continuamente a qualidade de vida de seus munícipes, neste caso em especial, as crianças.

4. MODALIDADE DE CONTRAÇÃO

4.1 Pregão - Ata de Registro de Preços.

5. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

D. O. 376 – Proj. Ativ. 2065 – Fonte 107

D. O. 387 – Proj. Ativ. 2069 – Fonte 1000

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 463
Ass

D. O. 387 – Proj. Ativ. 2069 – Fonte 1174
D. O. 394 – Proj. Ativ. 2194 – Fonte 104
D. O. 339 – Proj. Ativ. 2070 – Fonte 103
D. O. 400 – Proj. Ativ. 2195 – Fonte 107
D. O. 409 – Proj. Ativ. 2196 – Fonte 1000
D. O. 409 – Proj. Ativ. 2196 – Fonte 1174
D. O. 412 – Proj. Ativ. 2197 – Fonte 107
D. O. 421 – Proj. Ativ. 2198 – Fonte 1000
D. O. 421 – Proj. Ativ. 2198 – Fonte 1174

6. VIGÊNCIA

6.1 O início da vigência deverá ser considerada a partir da publicação do extrato da Ata de Registro de Preços em Diário Oficial, com vigência de 12 (doze) meses a partir da referida publicação.

7. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 Os serviços deverão ser realizados de acordo com os termos compactuados em instrumentos firmados com a proponente, com base no Termo de Referência;

7.2 A empresa vencedora, deverá operar em todos os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, dentro do Município de Fazenda Rio Grande, de acordo com a solicitação da secretaria / órgão contratante;

7.3 Os serviços deverão ser iniciados após as assinaturas necessárias, em até 30 (trinta) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento, em acordo com a Secretaria Municipal de Educação;

7.4 Será facultada à Secretaria Municipal de Educação a solicitação dos serviços conforme sua necessidade, os quais poderão ocorrer de forma parcial ou total nas instituições de ensino municipais;

7.5 Fica a vencedora do certame ciente de que, em caso da construção / abertura de novas unidades escolares, as mesmas poderão ser acrescidas ao atendimento, nas mesmas condições previamente definidas;

7.5 O pagamento ocorrerá por Serviço Executado / refeições produzidas - de acordo com a percapita pré-estabelecida. A fiscalização a que se refere o item (7.5) ficará a cargo da Secretaria solicitante, através de funcionários devidamente designados para este fim.

8. DOCUMENTOS E COMPROVAÇÃO TÉCNICA

8.1 Declaração conforme **ANEXO IV**, assinada por Representante Legal da empresa.

8.2 Comprobatórios da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal: Certidão que comprove a regularidade com a Fazenda Nacional, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Tributos Federais e Dívida Ativa da União) e pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS).

b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual da sede do licitante.

c) Certidão (ões) que comprove (m) Regularidade de Tributos Municipais do domicílio ou sede da licitante.

d) Certidão de Regularidade de CRF - perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

e) Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, em plena validade, emitida através do site http://www.tst.jus.br/certidao.

9.3 Comprobatórios da Qualificação Técnica:

a) Registro ou inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição) CRN em que a licitante tenha sua sede.

b) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas e da comprovação de seu vínculo empregatício, devendo o mesmo pertencer ao quadro permanente de funcionários, comprovado através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, ou contrato particular de prestação de serviços, ou contrato social ou prova de eleição como diretor da proponente.

c) Comprovação de aptidão através de atestado(s) de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (com no mínimo 30% do quantitativo previsto no edital) aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto do edital.

PM FAZENDA RIO GRANDE nº 465

d) Declaração de vistoria nos locais da prestação do serviço, declarando que o Representante da Empresa tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais, dos equipamentos/utensílios disponíveis, e demais critérios necessários, para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação (a lista das Unidades de Ensino sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação encontra-se disposta no **ANEXO III**).

d.1) Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o(s) proponente(s) não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

8.4 Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, e com o mesmo número de CNPJ, portanto, não se aceitará que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial, salvo documentos que englobam matriz/filial.

8.5 A Administração Pública Municipal poderá requerer dos licitantes outras informações e documentos que forem julgados imprescindíveis para a aprovação do objeto da licitação. As informações solicitadas deverão ser apresentadas em até 48 (quarenta e oito) horas a partir da requisição feita através de ofício ou e-mail.

9. PLANILHA DE CUSTOS

9.1 A Planilha de Custos deverá ser apresentada juntamente com a Proposta de Preços.

9.2 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.

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

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

10. VISTORIA

10.1 – A vistoria aos locais (lista com as instituições e endereços **ANEXO III**) deverá ocorrer até dois dias úteis anterior a data fixada para a abertura da sessão pública, com objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existente, mediante prévio agendamento de horário junto a Secretaria Municipal de Educação (telefone: 41 3608-7602). O representante

da empresa deverá preencher, juntamente com representante da Secretaria Municipal de Educação, declaração de autorização para visita (**ANEXO VI**).

10.1.1 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o(s) proponente(s) não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

10.2 As despesas necessárias para a realização da vistoria, é de responsabilidade da empresa interessada.

10.3 A visita é de suma importância para apresentação da proposta, visto a necessidade da empresa conhecer a realidade do município e comportar em seus custos todas as peculiaridades necessárias na formatação dos valores.

11. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO / MEDIÇÃO

11.1 Para o cumprimento do objeto desta licitação, será firmada a documentação pertinente entre a empresa vencedora e o Município de Fazenda Rio Grande;

11.2 A Secretaria Municipal de Educação poderá exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a Certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada, expedida pelo órgão competente.

11.3 O regime de execução será na modalidade de cobrança por refeição produzida. A quantidade a ser produzida deverá ser de acordo com o número de crianças presentes na Instituição conforme o per capta individual estabelecido em edital. (A produção poderá sofrer alterações de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação). O controle das quantidades dar-se-á pelo documento: Registro de Refeições, validado pelos Diretores das Unidades Escolares (ANEXO V) e Contratada.

11.3.1 A direção responsável por assinar/validar o controle de refeições servidas, terá o prazo de até 48 horas para conferência e assinatura dos mesmos.

11.3.2 A quantidade de crianças presentes na instituição deverá ser informada diariamente à CONTRATADA, de acordo com a necessidade, pela direção da própria instituição (ou por servidor devidamente designado para tal).

11.3.3 A distribuição dos alimentos poderá ser, através de buffet livre ou prato montado pela

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 467

merendeira com livre escolha do aluno (de acordo com a orientação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação).

11.4.4 A distribuição dos alimentos deve ser em forma de buffet térmico, o prazo máximo para a instalação / adequação dos buffet para a distribuição será de até 30 dias contados do início da Ata de Registro de Preços, o mesmo deverá ser adaptado conforme a altura da criança. Haverá o controle da porção em quantidade das carnes, carnes em preparações compostas, seguindo o per capita pré estabelecido.

11.5 O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas por responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação, em acordo com as direções das Unidades Escolares, compreendendo o período de expediente escolar.

11.6 A Contratante informará oficialmente a Empresa Contratada com antecedência mínima de 24 horas, o cancelamento de aula nas Unidades Escolares. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a Contratada poderá efetivar a cobrança de 50% (cinquenta por cento) da medição de serviços previstos para o dia.

11.7 Quando ocorrer impedimento na execução dos serviços, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, a Contratante se responsabilizará pela alimentação já produzida pela Empresa Contratada.

11.8 Executar todos os serviços com supervisão de Nutricionista, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

11.9 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais (ANVISA).

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 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.

12.2 A Contratada deverá dispor de local adequado para atividades administrativas e um Centro de Distribuição (CD) para armazenamento dos alimentos - que serão distribuídos para as instituições de ensino do Município - na região de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades (Região Metropolitana de Curitiba). Caso a empresa vencedora deste procedimento licitatório tenha sede em outro Estado, ou região não pertencente à Região Metropolitana de Curitiba (PR), esta terá um prazo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, para instalar-se no Município de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades (Região Metropolitana de Curitiba).

12.2.1 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).

12.3 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.

12.4 A distribuição dos alimentos poderá ser, através de buffet livre ou prato montado pela merendeira com livre 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 da Ata de Registro de Preços, o mesmo deverá ser adaptado conforme a altura da criança.

12.5 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.

12.6 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,

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha Nº 469 Ass

também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a ser cumprido, a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos.

12.7 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.

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

12.9 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.

12.10 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.

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

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

12.13 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.

12.14 Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.

12.15 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).

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

12.15.2 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).

12.16 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.

12.17 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).

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

12.19 Os produtos de limpeza não poderão ser transportados juntamente com os alimentos.

12.20 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 á contratada proceder a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora da dependência das Unidades, evitando a contaminação cruzada.

PMFAZENDA.RIO GRANDE
Fls: 471

12.21 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.

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

12.25 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.

12.26 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.

12.27 O fornecimento das refeições deverá ter início em até 30 (trinta) dias após a emissão da AF (Autorização de Fornecimento).

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

12.29 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).

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

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

12.32 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.

12.33 Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente sub-contratando com a autorização do CONTRATANTE,

devendo a CONTRATADA solicitar via ofício para a equipe responsável da Secretaria Municipal da Educação.

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

12.35 A CONTRATADA deverá realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional e Testes de aceitabilidade das unidades.

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

12.37 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.

12.38 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.

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

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

12.40.1 Cabe á 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.

12.41 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 473
Ass.

12.42 Cumprir os "per capita" (**ANEXO IX**) 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.

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

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

12.45 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).

12.46 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.

12.47 O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

12.47.1 Quando necessário, a aquisição de botijões novos e a recarga destes será de

responsabilidade da CONTRATADA.

12.48 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).

12.49 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.

12.50 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:

CMEI's	
Matriculados	Atendentes de CMEIS
Até 100 matriculados	2 cozinha + 1 lactário
De 101 a 200 matriculados	3 cozinha + 1 lactário
De 201 a 300 matriculados	4 cozinha + 1 lactário

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

ESCOLAS (atendimento em período integral)	
Matriculados	Atendentes
Até 100 matriculados	1
De 101 a 200 matriculados	2
De 201 a 300 matriculados	3
(e assim sucessivamente: 301 a 400 = 4, 401 a 500 = 5, 501 a 600 = 6 ...)	

12.50.2 Nas Escolas Municipais com atendimento em período integral, a base de cálculo para

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE Nº 476 Ass. PR

o número de funcionários deverá ocorrer da forma indicada acima.

ESCOLAS (para atendimento em período parcial)	
Matriculados	Atendentes
Até 150 matriculados	1
De 151 a 300 matriculados	2
De 301 a 450 matriculados	3
(e assim sucessivamente: 451 a 600 = 4, 601 a 750 = 5, 751 a 900 = 6 ...)	

12.50.2.1 Nas Escolas Municipais com atendimento em período parcial, a base de cálculo para o número de funcionáriosdeverá ocorrer da forma indicada acima.

12.51 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.

12.52 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.

12.53 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.

12.54 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.

12.54.1 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;

12.54.2 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.

12.54.3 Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica com relação aos kits;

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

12.54.5 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.

12.55 Para montar e fornecer os kit alimentação a CONTRATADA deverá:

a) adquirir os gêneros alimentícios solicitados pelo CONTRATANTE, dentro da pauta do 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;

12.56 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.

12.57 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.

12.58 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.

12.59 Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária do objeto contratado.

12.60 As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente.

12.61 A CONTRATADA deverá dispor de uma nutricionista específica para as dietas especiais.

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

12.61.2 A listagem das dietas existentes encontram-se no **ANEXO XV**, podendo sofrer alterações de acordo com a solicitação de inclusão de novas dietas encaminhadas pelas Instituições de ensino.

12.62 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;

12.63 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.

12.64 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.

12.65 A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos necessários para as práticas de

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 478
Ass

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.

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

12.65.2 O pagamento referente ás práticas alimentares, será realizado através de nota fiscal específica para tal.

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

12.66.1 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).

12.67 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.

12.68 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 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 (ANEXO II).

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

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 479
Assinatura

responsável pela água a ser utilizada no preparo das refeições, higienização da cozinha e utensílios.

13. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS

13.1 Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Gestão de Alimentação Escolar do Município (exceto o cardápio de dietas que será elaborado/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.

13.2 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).

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

13.4 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.

13.5 A CONTRATADA, mediante prescrição médica, deverá ofertar produtos/alimentação específica para todas as patologias no prazo máximo de 24h (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.

13.5.1 A CONTRATADA deverá atender a seletividade alimentar em casos de autismo, bem como a indicação de fórmulas específicas em receituários médicos.

13.5.2 Os cardápios deverão ser realizados sem custo financeiro maior que os cardápios

estipulados para os demais escolares.

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

13.6 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.

13.7 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.

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

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

13.10 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.

13.11 Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO

14.1 Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada:

14.1.1 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.

14.2 Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 481
Ass

14.3 Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas no anexo (**ANEXO XII**).

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

14.5 Fornecer e preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira 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.

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

14.7 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.

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

14.7.2 Não será permitido o emprego de qualquer aditivo para facilitar a cocção, textura ou realçar o sabor, exemplos: amidos, espessantes, caldos de carne, glutamato monossódico, etc.

14.8 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.

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

14.10 Das condições para entrega e prestação dos serviços:

14.10.1 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.

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 182
Assinatura

14.10.2 Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas e per capta. A frequência dos cardápios encontra-se disponível no **ANEXO X.**

14.10.3 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.

14.10.4 Parte dos alimentos (gêneros alimentícios – **ANEXO XIII**) 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.

14.10.5 Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratante:

a) Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta 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.

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.

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

d) Os valores a serem gastos anualmente com a Agricultura Familiar serão em torno de R$ 1.000.000,00 (um milhão de reais). Esses valores podem sofrer alterações conforme atualização de número de alunos atendidos.

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 técnica 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.

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

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 184
Ass

imediatamente sobre as irregularidades para que a Equipe de Nutricionistas e logística da Secretaria Municipal de Educação tenha ciência e providencie junto ao Agricultor/Cooperativa a reposição destes produtos.

14.11 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.

14.12 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.

14.13 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.

14.14 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.

14.15 As pessoas contratadas pela empresa, que venham a executar os serviços, não possuirão vinculo 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.

14.16 O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 405
Ass

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

14.17 Executar Relatório de Ocorrência (**ANEXO XIV** - 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.

15. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO A GESTÃO DA QUALIDADE

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

15.4 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

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 486
Ass

ocorrência. Os custos das análises serão de responsabilidade da Contratada.

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

15.6 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.

15.7 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.

15.8 As análises dos alimentos deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (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.

16. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL

16.1 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.

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

16.2.1 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

16.2.2 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 / supervisores operacionais. Deverá dispor de no mínimo um(a) nutricionista específico para elaborar, coordenar e acompanhar as dietas especiais.

16.3 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.

16.4 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.

16.5 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.

16.6 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.

16.7 Manter durante a execução dos serviços equipe de profissionais nutricionistas para supervisão, conforme exigência da Resolução CFN nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, e, no mínimo 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

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

16.8 A Contratante poderá solicitar à proponente vencedora, afastamento dos empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 100
Ass

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.

16.9 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.

16.10 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.

16.11 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.

16.12 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.

16.13 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 todos 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.

16.14 Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do Contratante, devendo a subcontratação ser aprovada pelo Departamento responsável da Secretaria Municipal de Educação.

16.15 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.

17. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.

17.1 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.

17.2 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.

17.3 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.

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

17.4 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.

17.5 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.

17.7 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.

17.8 Realizar a limpeza da caixa de gordura sempre que necessário, desde que ela seja exclusiva de resíduos provenientes da cozinha utilizada para prestação de serviço de alimentação escolar.

17.9 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).

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

17.12 Realizar o fornecimento do gás (GLP), bem como manutenção de mangueiras internas e externas caso seja necessário, exceto tubulação de gás.

17.13 Fornecer mamadeiras e copos de transição com tampa, com bicos adequados a faixa etária, conforme a solicitação da equipe técnica da secretaria de Educação.

17.14 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.

18. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS E ACOMPANHAMENTO:

a) 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

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 491

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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

f) 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.

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

h) O acompanhamento da execução dos serviços de fornecimento das refeições ficará sob

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE 492

responsabilidade da CONTRATADA e a fiscalização destes será efetuada por técnicos da Secretaria Municipal de Educação e funcionários das UNIDADES.

i) 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).

j) 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.

k) 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.

l) 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.

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

n) 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.

o) 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.

o.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.

o.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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 493

prejuízo de qualquer natureza.

p) Horário de servimento das refeições nas Unidades será pré estabelecido pela Secretaria conforme a necessidade de cada Instituição.

q) 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.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) 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.

b) 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.

c) 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.

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

e) Ficará a cargo das Unidades Escolares (sob responsabilidade da CONTRATANTE – diretoras das instituições ANEXO III) 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.

f) A elaboração dos cardápios, será realizada pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme abaixo descrito :

- Os cardápios serão mensais e deverão conter o 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.

– Os cardápios padrão encontram-se no **ANEXO II**.

– Per captas **ANEXO IX.**

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

- 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.
- O cardápio deve ser elaborado conforme as recomendações da legislação 11.947/2009 e Resolução 6/2020.
- 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.
- 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.
- 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.
- As dietas deverão ser elaboradas por nutricionista da CONTRATADA exclusiva para este fim;

– A listagem das dietas existentes encontram-se no **ANEXO XV**, podendo

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 496
Ass

sofrer alterações de acordo com a solicitação da inclusão de novas dietas encaminhadas pelas instituições.

– 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

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

- 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.
- 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.

FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 496
Ass

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

g) O CONTRATANTE poderá realizar inspeções e visitas técnicas sempre que julgar necessário e a tempo para a verificação do controle da qualidade dos gêneros 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.

h) 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.

j) 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.

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

20. PRAZOS

20.1 A empresa deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias após o

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 497
Ass

recebimento da AF (Autorização de Fornecimento).

21. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1 O pagamento do objeto desta contratação será efetuado mensalmente, diretamente em conta corrente bancária da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, conforme execução dos serviços efetivamente prestados e comprovados na apresentação da fatura e relatório de serviço executado assinados pela direção de cada instituição.

21.2 A Nota Fiscal 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° _____**

21.3 A emissão das notas fiscais deverá ocorrer da seguinte forma:

a.1) emissão de nota(s) fiscal(is) de gêneros alimentícios (gerais) constando relatório anexo contendo os gêneros alimentícios;

a.2) a(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) aos gêneros alimentícios, emitida pela CONTRATADA, deverá(ão) expressar a quantidade dos gêneros fornecidos, especificando gastos com a agricultura familiar.

b) faturamento dos serviços:

b.1) emissão de nota(s) fiscal(is) para serviços de fornecimento de refeições.

A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) aos serviços de fornecimento de refeições, emitida pela CONTRATADA, deverá(ão) apresentar a quantidade de refeições produzidas / servidas no período, por tipo de refeição (de acordo com os itens / especificação).

21.4 - A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:

SEM FAZENDA RIO GRANDE 198

21.4.1 Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social (**INSS**) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (**FGTS**), em plena validade.

21.4.2 Certidão que comprove Regularidade de **Tributos Municipais** junto ao **Município de Fazenda Rio Grande**, em plena validade.

21.4.3 Cópia da Guia da Previdência Social - **GPS** e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**GFIP**), referente ao último recolhimento devidamente quitado e autenticado.

21.4.4 **Folha de pagamento** relativa à remuneração dos empregados relacionados aos serviços prestados e faturados.

21.5 O Município fará a Retenção da Contribuição Previdenciária sobre as Notas Fiscais ou faturas de prestação de serviços, atendendo ao disposto na Lei 8.212/91, com as alterações introduzidas pela Lei 9.711/98, observada, para tanto, a regulamentação aplicável.

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

21.7 Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las à CONTRATADA, para as devidas correções. Na hipótese de devolução, as faturas serão consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

21.8 Deverá acompanhar a nota fiscal, o relatório com os quantitativos produzidos / distribuídos diariamente nas instituições, assinado pelas diretoras das unidades, contendo o quantitativo diário, o quantitativo mensal e o valor financeiro total mensal (ANEXO V).

22. FISCALIZAÇÃO

22.1 A fiscalização ficará a cargo de Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936, e, como fiscal de gestão Vicente Machado da Silva- Matrícula 352781, devidamente designados para este fim. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição (lista de instituições e responsáveis ANEXO III) devidamente designadas para este fim.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 499
Ass

22.2 A fiscalização de que se trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios rebiditórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e propostos.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 - 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.

23.2 - 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.

23.3 - 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.

24. ANEXOS:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II - CARDÁPIOS
ANEXO III - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS
ANEXO IV - DECLARAÇÃO
ANEXO V - REGISTRO DE REFEIÇÕES
ANEXO VI - ATESTADO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA
ANEXO VII - CARTA PROPOSTA
ANEXO VIII - NÚMERO DE REFEIÇÕES
ANEXO IX - PER CAPTAS

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 608

ANEXO X - FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS
ANEXO XI - RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS
ANEXO XII - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO XIII - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
ANEXO XIV - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS
ANEXO XV - QUANTITATIVO DE DIETAS
ANEXO XVI – QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

25. ESTIMATIVAS

27.1 As situações não previstas neste objeto (item) deverão obedecer as normas e especificações brasileiras existentes.

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal da Educação
Decreto 6277/2022

Guilherme Silva Luiz Carlos
Diretor Geral – SME
Decreto 6324/2022.

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Vicente Machado da Silva
Matrícula 352781

Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock
Secretário Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 502
Ass.

Em, 20 de novembro de 2023

Ao Gabinete do Prefeito:
Marco Antonio Marcondes Silva

Senhor Prefeito,

Em atenção ao **Protocolo nº 19189/23, de 28.03.2023,** que solicita a realização de "Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação" e considerando, que o mesmo tramitou pelos setores competentes em vistas e atendeu ao **Decreto Municipal nº 4628/2017** com a apresentação de:

1. memorando inicial, termo de referência, documentação e certidões;
2. mapa comparativo de preços;
3. indicação de recursos de Ordem Orçamentaria e Financeira;
4. Parecer do procedimento licitatório, indicando a regularidade, modalidade e o tipo de licitação do certame;

Considerando o Decreto nº 6893/23, que "dispõe sobre o marco temporal de transição dos regimes jurídicos de contratações públicas", autorizado pelo executivo municipal, **constante na página 07 deste processo**.

Solicito **autorização** para realização do procedimento licitatório nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, conforme segue:

Modalidade: Pregão Eletrônico/Registro de Preços

Valor Máximo: R$ 20.326.696,00 (vinte milhões trezentos e vinte e seis mil, seiscentos e noventa e seis reais).

Atenciosamente.

gov.br Documento assinado digitalmente
GEOVANA MARIA CORDEIRO
Data: 20/11/2023 11:07:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Geovana Maria Cordeiro
Diretora de Compras e Licitação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

ESTADO DO PARANÁ

GABINETE DO PREFEITO

PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE
Folha Nº 502
Ass.

Fazenda Rio Grande, 20 de novembro 2.023

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Protocolo nº 19189/23, de 28.03.2023

Considerando o ofício inicial, termo de referência do processo, cotações, informações da divisão de compras, parecer jurídico e informações de ordem orçamentárias contidos no presente processo e autorização atendendo ao **Decreto 6893/2023, que "dispõe sobre o marco temporal de transição dos regimes jurídicos de contratações públicas". Conforme já autorizado na página 07.**

AUTORIZO a realização do procedimento licitatório nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal 10.520/02 e Legislação correlata ainda vigente, para a realização da "Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das instituições da rede municipal de ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação".

Modalidade: Pregão Eletrônico/Registro de Preço.

Valor Máximo: R$ 20.326.696,00 (vinte milhões trezentos e vinte e seis mil, seiscentos e noventa e seis reais).

Fica o Departamento Jurídico observar a modalidade da licitação, com fiel observância à legislação e formalidades pertinentes em vigor.

Encaminhe-se para as providências necessárias.

Atenciosamente

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCO ANTONIO MARCONDES SILVA
Data: 06/12/2023 13:53:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Marco Antonio Marcondes Silva
Prefeito Municipal

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

[FCPR] - Comprovante de Parecer

Data: 06/12/2023

Compras e Licitações
Fls 203
Rubrica

Dados Processo:

Número do Processo: 000019189/2023

Número Único: LCT.MPE.52I-IA

Requerente: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Ofício

Data Abertura: 28/03/2023 4:49 PM

Procedência: Interna

Situação: Em análise

Dados Parecer:

Organograma: Abertura Licitação

33

Descrição Parecer:
Ao Edital para prosseguimento.
Autorização em 06/12/2023.

Encerrou Processo? Não

Data Parecer: 06/12/2023 3:05 PM

Rosimeri Rodolfo