

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

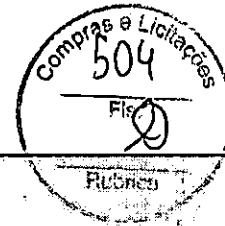
Horário: 09h00min

Volume 02



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
[FCPR] - Comprovante de Parecer

Página: 1 / 1
Data: 08/12/2023



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:	Editais Compras	Encerrou Processo?	Não
	Descrição Parecer: Ao Jurídico para análise e parecer acerca das minutas.	Data Parecer:	08/12/2023 2:29 PM

Idume II

Daiane Suelyn



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

PREÂMBULO:

O Município de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, de acordo com o disposto no Decreto Municipal nº 4906/2019, Decreto Federal nº 10.024/2019, na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar Federal nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar Federal nº 147/2014 e demais disposições fixadas neste edital e seus anexos.

O PREGÃO será conduzido pelo(a) PREGOEIRO(A), auxiliado pela EQUIPE DE APOIO, nomeados pela Portaria nº. 108/2023.

A sessão pública se dará através do Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br> na data de xx de xxxxxxxx de 2023 às 09:00h.

As propostas comerciais serão recebidas desde a divulgação do Edital no Portal de Compras do Governo Federal, até a data e horário da abertura da sessão pública.

O Edital poderá ser consultado através do endereço eletrônico http://www.comprasnet.gov.br/consullicitacoes/ConsLicitacao_Filtro.asp informando o código do Município – UASG 989.983.

O Edital também estará disponível a quaisquer interessados no endereço eletrônico da Prefeitura www.fazendariogrande.pr.gov.br/transparencia/licitacoes.

O aviso do EDITAL consta devidamente publicado no Jornal Oficial do Município de Fazenda Rio Grande, no Jornal de Circulação Regional - Diário Indústria & Comércio, Diário Oficial do Estado do Paraná, Diário Oficial da União e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por 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” de acordo com as especificações contidas no ANEXO I, que é parte integrante deste edital.

1.2. O objeto do presente pregão tende a atender à solicitação das Secretarias Municipal de Educação



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

2. TIPO DO PREGÃO:

2.1. Este PREGÃO é do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, em regime de execução indireta por preço unitário.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1. As despesas decorrentes da presente licitação onerarão o seguinte recurso orçamentário:

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

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. **AMPLA CONCORRÊNCIA:** poderão participar desta licitação todos os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

4.2. Poderão participar deste Pregão as todas as Empresas interessadas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com o Credenciamento regular no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF.

4.3. O Cadastro no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizados nas Unidades da Federação.

4.4. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.5. As empresas proponentes enquadráveis na definição de microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecida pelo art. 3º da lei Complementar 123 de 14/12/2006, que desejarem fazer uso dos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

benefícios conferidos pelo citado diploma legal deverão sinalizar tal enquadramento no campo específico no Sistema ComprasGov.

4.6. Consideram-se Micro e Pequenas Empresas aptas à participação no certame aquelas que preenchem os requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no parágrafo 4º do referido art. 3º.

4.7. Não será permitido o consorciamento de empresas.

4.8. Estarão impedidas de participar de qualquer fase do processo empresas que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ainda, penalidade imposta pela Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações;

b) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

c) Estejam sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

d) Se enquadrem numa das hipóteses do disposto no artigo 9º da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações;

e) Estejam em situação irregular perante as Fazendas: Nacional, Estadual, Municipal, o FGTS e Justiça do Trabalho;

f) Que possuam sócio, cotista, dirigente, bem como as que possuam em seu quadro funcional ou venham a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou de assessoramento, conforme estabelece o entendimento contido no Acórdão 2745/10 – TCE/PR e no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado no AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo;

f.1) Estão inseridos no conceito de incompatibilidade, sócios, dirigentes ou cotistas que forem servidores do órgão licitante, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta e colateral, consanguíneo ou afim de servidor público do órgão ou entidade licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro(a) ou autoridade ligada à contratação;

g) Que seja empresa estrangeira que não funcione no País;

h) Que seja consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

i) Que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com o a Administração Pública.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

4.9. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

5. CREDENCIAMENTO:

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal no site <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

6. SISTEMA ELETRÔNICO:

6.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances.

6.2. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.3. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.

6.6. O pregoão será executado conforme o Decreto 10024/2019 no modo de disputa ABERTO.

7. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

7.1. É facultada a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório do PREGÃO e seus anexos, podendo até mesmo envolver a solicitação de cópias da legislação disciplinadora do procedimento, cujo custo da reprodução gráfica será cobrado, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

7.1.1. O pedido de esclarecimento sobre o ato convocatório pode ser formalizado por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado na Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, ou pelo email: licitacoesfazendariogrande@hotmail.com. "Esclarecimento ao edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023".

7.1.2. As dúvidas feitas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

7.1.3. Os esclarecimentos serão prestados no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação por parte do PREGOEIRO, passando a integrar os autos do PREGÃO, dando-se ciência às demais licitantes.

8. PROVIDÊNCIAS/IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

8.1. É facultada a qualquer interessado a apresentação de impugnação ao ato convocatório do PREGÃO e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

8.1.1. A apresentação de impugnação ao ato convocatório deverá ser formalizada por meio de requerimento endereçado ao PREGOEIRO, protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas ou por e-mail ou outro dispositivo eletrônico, carta registrada ou através de qualquer meio idôneo.

8.1.1.1. A impugnação apresentada por meio eletrônico deverá ser formalizada através do e-mail licitacoesfazendariogrande@hotmail.com, devendo constar no assunto: Impugnação ao edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023".

8.1.1.2. Para efeito de recebimento, a impugnação apresentada através de e-mail, deverá conter todos os documentos referentes à impugnação devidamente anexados e autenticados por meio eletrônico, ou conter assinatura eletrônica do(s) responsável(is).

8.1.2. A decisão sobre o pedido de impugnação será proferida pela autoridade competente no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da peça indicada por parte da autoridade referida, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do PREGÃO.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

8.1.3. O acolhimento do pedido de impugnação que implique modificação do ato convocatório do PREGÃO requer republicação pela mesma forma que se deu o texto original e a designação de nova data para a realização do certame.

9. PROPOSTA DE PREÇOS:

9.1. O licitante deverá encaminhar a proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

9.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

9.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

9.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) A quantidade de unidades, observada a quantidade total prevista para cada item do ANEXO I – Orçamento da Administração;

b) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

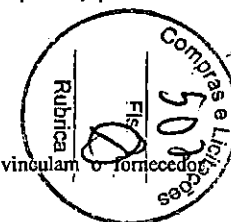
c) Marca / Fabricante (se for o caso);

d) Valor unitário e total, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais;

9.6.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

a) Quando o descritivo e a unidade de medida cadastrados no COMPRASGOV não corresponderem ao especificado no Edital, o fornecedor deverá considerar apenas o do Edital – ANEXO I.

9.6.2. As propostas acima do preço máximo definido no ANEXO I do Edital poderão ser classificadas para fase de lances, observando o item 11.6 deste Edital.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

9.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

10. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

10.2. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

10.3. O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

10.4. Será desclassificada a proposta com valor superior ao preço máximo fixado.

10.4.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.4.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

11. SESSÃO DE LANCES, NEGOCIAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

11.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

11.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes no Anexo I deste Edital.

11.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11.1.3. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.1.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.1.6. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **RS 0,01 (um centavo)**.

11.2. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro.

11.3. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

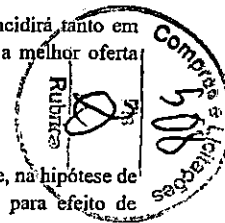
11.4. Quando houver itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetuada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

11.4.1. Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

11.4.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

11.4.3. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

11.5. Para o fim de desempate das propostas serão aplicados, sucessivamente, os critérios previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e no §2º do art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e, persistindo o empate, o sorteio eletrônico a ser realizado pelo sistema.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11.6. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto, sendo desclassificadas as propostas que resultarem com o valor acima do máximo do Edital.

11.7. O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

11.8. Também, nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

11.9. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.10. Classificada(s) a(s) proposta(s) em 1º lugar, o(a) pregoeiro(a) efetuará consulta aos sites do Tribunal de Contas do Estado do Paraná e Portal da Transparência do Governo Federal, para verificar se a(s) detentora(s) da melhor oferta encontra-se suspensa(s) ou impedida(s) de licitar com a Administração, sob pena de **DECLASSIFICAÇÃO** e submissão a Processo Administrativo.

11.11. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

11.11.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

a) O prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

11.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação.

11.13. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.14. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no neste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS
(<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça
(http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

12. DA INCLUSÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO NO SISTEMA E DO ENVIO DOS ORIGINAIS

12.1. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto e valor ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

12.2. A PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADA do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada **OBRIGATORIAMENTE**, no prazo de até 1 (um) dia útil, juntamente com a planilha de custos, contando da convocação efetuada pelo Pregoeiro, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasgov.

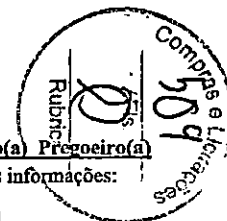
12.2.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitadas pelo Pregoeiro, deverão ser entregues na Divisão de Compras e Licitações, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Nações 1, Fazenda Rio Grande, no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil seguinte a convocação do pregoeiro.

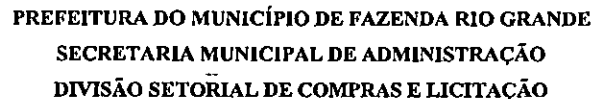
12.2.2. A documentação relativa à Proposta comercial, quando solicitada pelo Pregoeiro deverá ser enviada em envelope lacrado, tendo sua parte externa às seguintes informações:

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ENVELOPE Nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
(Razão Social do Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)

12.2.3. A documentação relativa à Habilitação, quando solicitada pelo(a) Pregoeiro(a) deverá ser enviada em envelope lacrado, tendo sua parte externa às seguintes informações:

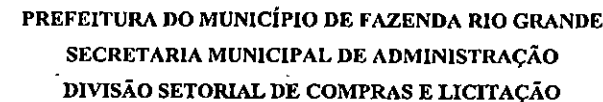
Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
(Razão Social do Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)





12.6.1. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções no art. 81, da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirada da Nota de Empenho, ou revogar.

13.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:



- $$\text{Índices de Liquidez Corrente - ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00$$





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Índice de Solvência Geral - ISG = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00$

b.2) As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC) e solvência geral (SG), deverão comprovar patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

Observação: Os documentos acima aludidos deverão estar dentro de seus prazos de validade.

13.1.3. 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.

c.1) O atestado deverá conter expressamente o nome do responsável pela assinatura, bem como endereço e dados de contato do emissor do atestado.

c.2) Havendo dúvida acerca do atestado fornecido por órgão privado, poderá a Administração Pública exigir o reconhecimento de firma da assinatura do responsável, conforme §2º do artigo 22, da Lei nº. 9784/1999;

c.3) O(s) Atestado(s) poderão ter sua autenticidade comprovada conforme Art. 43, § 3º, da Lei Federal 8.666/93;

13.1.4. Documentos Complementares

- a) Declaração modelo unificada, conforme modelo ANEXO III deste Edital, assinada por representante legal da empresa.
- b) 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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Secretaria Municipal de Educação encontra-se disposta no ANEXO III do termo de referência).

b.1) A Visita Técnica ao local poderá ser agendada pelo telefone: (41) 3608-7602 e ocorrerá até 02 (dois) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão.

b.2) 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 eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

b.3) No caso de não comparecimento na Visita Técnica, o interessado deverá apresentar a Declaração de Pleno Conhecimento, conforme modelo do Anexo IV do edital.

13.1.5. 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.

13.1.6. 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.

13.2. O Pregoeiro poderá diligenciar junto à secretaria solicitante para que esta realize a análise da documentação específica, elaborando parecer para auxiliar na fase de habilitação.

13.3. A Documentação prevista no subitem 13.1. deverá ser entregue na sequência, devidamente enumerada.

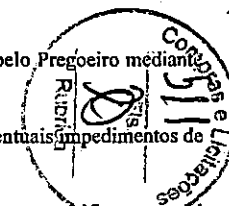
13.3. A habilitação das licitantes também poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e por meio de documentação complementar especificada neste Edital, desde que, os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

13.3.1. A comprovação da situação da empresa no SICAF será feita pelo Pregoeiro mediante consulta "on-line".

13.3.2. Será verificado, ainda, pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, eventuais impedimentos de licitar e contratar com a União, mediante consulta ao:

13.3.2.1. SICAF, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 9º, III, da Lei nº 8.666/93.

13.3.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

13.3.2.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, no endereço eletrônico www.portal.datransparencia.gov.br/ceis;

13.3.2.4. Cadastro de Inidôneas e Cadastro de Inabilitados, no endereço eletrônico <http://portal.tcu.gov.br/certidoes/certidoes.html>.

13.3.3. Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF), o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

13.3.4. É de responsabilidade da licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação. A não observância do disposto poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

13.4. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição **no que tange à regularidade fiscal**, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006:

Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte

Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

§ 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

§ 2º A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

13.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

13.6. Quando houver itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.8. A declaração do vencedor acontecerá após a fase de habilitação.

14. PROPOSTA DE PREÇOS

14.1. A licitante detentora da melhor oferta, para ter sua proposta de preços convalidada, deverá apresentar sua proposta com os valores correspondentes a melhor oferta apresentada no Pregão Eletrônico, constando na mesma descrição, quantidade, preço unitário e total, nos quais deverão estar incluídos impostos, seguros, transporte, ou qualquer outra despesa que venha a incidir sobre os mesmos.

14.2. A proposta de preços deverá ser constituída dos seguintes elementos:

14.2.1. Carta Proposta, conforme modelo no **ANEXO II**, constando na mesma a razão social da empresa com seu endereço completo e número do CNPJ, nome, RG e assinatura do responsável ou representante legal e, ainda:

- a) A quantidade de unidades para cada item;
- b) Valor unitário e total;
- c) Marca / Fabricante (se for o caso);
- d) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

14.2.2. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite fixada para recebimento das propostas. Caso não haja prazo de validade expresso na proposta, o Pregoeiro considerará o prazo de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Caso o prazo seja expressamente inferior, a proposta será desclassificada.

14.2.3. Os preços deverão ser expressos obrigatoriamente em moeda corrente nacional com duas casas decimais.

14.3. A proposta final será documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e aplicação de eventual sanção a licitante, se for o caso.

14.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a licitante.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

15. RECURSO ADMINISTRATIVO:

15.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

15.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao(a) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

15.3. Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

15.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

15.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

16. HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO:

16.1. À vista do relatório do(a) Pregoeiro(a), o resultado da licitação será submetido à consideração da Autoridade Competente, para fins de homologação dos procedimentos.

16.2. A proponente adjudicatária deverá assinar a ATA de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação expedida pela Secretaria Municipal de Administração – Coordenação de Contratos, sito à Rua Jacarandá, 300, Nações – Fazenda Rio Grande/Pr.

16.2.1. As Assinaturas Digitais deverão ser realizadas pela plataforma Gov.Br permitindo que o documento em meio digital seja assinado por todos os responsáveis.

16.2.2. Qualquer pessoa que possua título de eleitor consegue abrir sua conta gov.br. A assinatura digital tem a mesma validade de um documento com assinatura física e é regulamentado pelo Decreto Nº 10.543, de 13/11/2020.

16.2.3. Link de acesso: <https://www.gov.br/governodigital/pt-br/assinatura-eletronica>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

16.2.4. No ato da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇO a empresa deverá apresentar na Coordenação de Contratos da Prefeitura os seguintes documentos:

a) Todas as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista exigidas na habilitação atualizadas e em plena vigência (Obs.: Caso a Certidão relativa a Tributos Municipais não apresente o número do Cadastro de Inscrição Municipal, favor apresentá-lo em anexo). O não cumprimento implicará na imediata inabilitação da empresa, conforme art. 55, XIII, da Lei 8666/93, bem como na análise da classificação/habilitação dos remanescentes, se houver, na respectiva ordem.

b) **TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA** conforme modelo **ANEXO I** da ATA DE REGISTRO DE PREÇO, assinada por representante legal da empresa.

16.3. Se o adjudicatário convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não assinar a ATA de Registro de Preços estará sujeito a pagar ao Município multa de 20% (vinte por cento) do valor total de sua proposta. O valor da multa será atualizado de acordo com a variação do IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, a partir do mês para qual foi calculado até o mês de sua quitação. O pagamento da multa não exime o proponente de incorrer em outras sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações.

16.4. Quando o adjudicatário deixar de assinar a ATA de Registro de Preços no prazo estabelecido, o(a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subsequentes e a habilitação das proponentes, observadas a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o proponente convocada para negociar redução do preço ofertado e, se for o caso, assinar a ATA de Registro de Preços.

16.5. Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

16.6. Poderá o licitante classificado em primeiro lugar ser desclassificado até a assinatura da ATA de Registro de Preços se o Município tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, habilitação jurídica, qualificação técnica e/ou econômica financeira.

16.7. Nesse caso, convocar-se-ão os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme disposto no subitem 16.3 acima.

17. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS OBJETO DO PREGÃO:

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

17.4. As especificações dos serviços bem como os descritivos detalhados estão fixados no Termo de Referência Complementar e Anexo I.

17.5. Os serviços deverão apresentar o padrão qualidade, estando de acordo com legislação vigente e sempre que houver questionamento fundamentado o mesmo deverá ser atendido.

17.6. A fiscalização da ATA Registro de Preços será exercida pelos servidores Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936, e, como fiscal de gestão Vicente Machado da Silva- Matrícula 352781, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA de Registro de Preços, e de tudo darão ciência à Administração.

17.6.1. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição devidamente designadas para este fim (Anexo III do termo de referência).

17.6.2. Os representantes da Contratante deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do Contrato.

17.6.3. Os fiscais da Ata de Registro de Preços anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.6.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

17.7. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar à rescisão do Contrato, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, bem como no Contrato.

17.7.1. Em caso de não aceitação do item objeto deste PREGÃO, fica a Detentora da Ata obrigada a retirá-lo e substituí-lo imediatamente após a rejeição, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 19.1, II, “c” do Edital.

17.7.2. Em caso de diferença de quantidade, fica a Detentora da Ata obrigada a providenciar sua complementação imediatamente, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 19.1, II, “c” do Edital.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

17.8. Não poderá a adjudicatária recusar-se a executar os serviços solicitados na Autorização de Fornecimento Empenho, mesmo que em pequena quantidade.

17.9. 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.

17.10. 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 capita 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 do termo de referência) e Contratada.

18. PAGAMENTO:

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

18.2. 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.º _____

18.3. 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.

18.4. 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).

18.5. A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

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

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

18.5.3. 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.

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

18.6. 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, por tanto, a regulamentação aplicável.

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. 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 do termo de referência).

18.10. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

18.11. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

18.12. Do montante, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.

18.13. Em caso de atraso de pagamento em relação ao prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo financeiro da Prefeitura, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, "c", Lei Federal 8666/1993).

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

19.1. No caso de inexecução total ou parcial, ou, ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civis e criminais, ressalvadas as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

I. Advertência.

a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município:

II. Multa, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo, o contrato poderá ser considerado cancelado, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

b) Pela recusa em realizar o fornecimento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado, sem prejuízo das perdas e danos e, se for o caso multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

c) Pela demora em refazer o serviço rejeitado ou corrigir as falhas do produto fornecido ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 2% (dois por cento) do valor do material, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor dos serviços não substituídos, corrigidos ou não complementados, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

d) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei 8.666/93 e suas alterações, ou no instrumento convocatório ou, ainda, no contrato, e não abrangida nos incisos anteriores ou subsequentes, aplicar-se-á multa de 1% (um por cento) do valor do contrato, sem prejuízo das multas relativas à rescisão e perdas e danos, prevista na letra "e" e perdas e danos.

e) Pelo descumprimento parcial ou integral do estabelecido no contrato, que enseje rescisão, multa de 10% (dez por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos e das demais multas.

III. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Art. 4º da Lei 10520/02, pelo prazo de 02 (dois) anos até o máximo 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de 10% (dez por cento) do valor da sua proposta atualizada e das demais cominações legais.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a penalizada ressarcir o Município, pelos prejuízos resultantes e, após, decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior. A Declaração terá sua publicação na Imprensa Oficial, de acordo com a Lei nº. 8.666/93.

19.2. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do subitem 19.1, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I - pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

II - pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.

III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados neste Edital e no contrato.

19.3. Além das penalidades citadas, a contratada ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

19.4. As multas estabelecidas podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 20% (vinte por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

19.5. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em dívida ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em Lei.

19.6. O fornecedor terá seu contrato rescindido quando:

- a) descumprir as condições do contrato;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

19.6.1. A rescisão do contrato, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e amplo defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

19.6.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu contrato na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

19.6.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

19.7. O ATA poderá ser suspensa ou cancelada no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei nº. 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração, presente as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

19.8. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com o Município, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

20. CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÕES:

20.1. A parte CONTRATANTE compromete-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei nº 12.846, de 1º de Agosto de 2013, e, no que forem aplicáveis, os seguintes tratados internacionais: Convenção sobre o Combate da Corrupção de Funcionários Públicos Estrangeiros em Transações Comerciais Internacionais (Convenção da OCDE) - promulgada pelo Decreto nº 3.678, de 30 de novembro de 2000; a Convenção Interamericana Contra a Corrupção (Convenção da OEA) - promulgada pelo Decreto nº 4.410, de 7 de outubro de 2002; e a Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - promulgada pelo Decreto nº 5.687, de 31 de janeiro de 2006.

20.2. A participação no certame licitatório implica na total conhecimento e ciência, por parte dos licitantes, dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013, bem como na obrigação de tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

20.3. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte do(a) LICITANTE/CONTRATADO(a), em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa – PAR, nos termos do Decreto nº 8.420/2015 e Instrução Normativa CGU nº 13/2019, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013;

20.4. Os licitantes obrigam-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

20.5. A participação no certame licitatório implica, para todos os fins, na declaração, sob as penas da lei, que a empresa/organização ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, que a empresa envia os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

21 DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1 O Município poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para credenciamento, recebimento das propostas e lances.

21.2 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

21.3 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou ilegalidade ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedor, a rescisão de contrato ou de pedido de compra/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.4 É facultado ao(à) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

21.5 Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/ inabilitação.

21.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

21.7 O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis à exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do PREGÃO.

21.8 O proponente assume o custo para a preparação e apresentação de sua proposta, sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta despesa, independentemente da condução ou do resultado do PREGÃO.

21.9 Em qualquer fase do PREGÃO, caberá ao representante da licitante comprovar a exequibilidade da proposta ou lance, durante a própria sessão, implicando em desclassificação da proposta quando, inquirido, não comprovar por qualquer meio de prova admitida em direito.

21.10 A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste EDITAL e seus ANEXOS.

21.11 A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

21.12 Este Edital e seus Anexos, bem como as propostas das proponentes beneficiárias, farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição.

21.13 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.15 Os casos omissos neste EDITAL DE PREGÃO serão solucionados pelo PREGOEIRO, com base na legislação federal e municipal incidentes, e nos princípios gerais de direito.

21.16 Será competente o Foro de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste PREGÃO.

21.17 Qualquer informação a respeito deste Edital será fornecida aos interessados pela Divisão de Compras e Licitações telefone (41) 3627-8509, (41) 3627-8541 e/ou e-mail licitacoesfazendariogrande@hotmail.com em dias úteis, no horário compreendido das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

21.18 Fazem parte do presente instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I – Especificações dos itens e quantidades estimadas.

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Carta Proposta.

ANEXO IV – Visita técnica

ANEXO V – Pleno Conhecimento

ANEXO VI – Declaração modelo unificada.

ANEXO VII – Minuta de Ata de Registro de Preços.



Fazenda Rio Grande, xx de dezembro de 2023.

Dalane S. Horobinski Serafim
Equipe de Apoio



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO II -TERMO DE REFERÊNCIA COMPLEMENTAR AO ANEXO I

Disponível para “download” junto ao edital



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO III - CARTA PROPOSTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

A empresa _____ com sede na cidade de _____, Rua _____, n.º _____, Bairro _____, com CNPJ sob n.º _____, propõe a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, a fornecer _____, conforme subitem 1.1 do edital em epígrafe, de acordo com a Cotação de Preços e anexos a seguir e nas seguintes condições:

Item/ITEM	Qtd	Unid	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ XXX,XX (insérer o valor por extenso)					

- a) Declaramos que concordamos integralmente com as condições estipuladas na presente licitação, que se vencedor deste certame, nos submeteremos ao cumprimento de seus termos.
- b) Declaramos, ainda, que nossa empresa não foi declarada inidônea, não está suspensa nem impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
- c) Se vencedora, na qualidade de representante legal, assinará o contrato, o Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade RG n.º _____ e CPF/MF n.º _____.
- d) A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de recebimento das propostas, conforme estipulado no presente edital.
- e) Para contato informamos:
Responsável/Representante Legal (nome completo): _____
Telefone Fixo n.º: () _____
Fax n.º: () _____
Telefone Celular n.º: () _____
E-mail: _____
Local / data _____

Nome, RG e assinatura do
Responsável ou Representante Legal



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023
PROTOCOLO Nº 19189/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO IV - ATESTADO DE VISITA

Senhor(a) Pregoeiro(a):

Declaramos que o _____, representante da proponente
_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, devidamente
credenciado, visitou os locais da execução do objeto da licitação em epígrafe.

Fazenda Rio Grande, ____ de _____ de 2023

Carimbo, nome, RG nº e

Assinatura do responsável legal do licitador

Nome e assinatura do representante da proponente

OBS. Deverá ser emitido em papel timbrado do Município.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023
PROTOCOLO Nº 19189/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

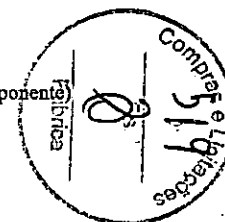
Declaramos para os devidos fins e direito e sob as penas da lei, na qualidade de proponente do procedimento de licitação em epígrafe, instaurado pela Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande, que:

Possuímos Pleno Conhecimento do Edital e seus Anexos e todas as informações, das condições, dos locais e dificuldades para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, e ainda, que aceitamos como válida a situação em que se encontra assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Local, __ de __ de 2023

..... de de 2023.

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador da proponente)



Observação: Ao redigir a presente Declaração de Pleno Conhecimento, o Proponente deverá utilizar formulário com timbre da empresa ou com carimbo do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023
PROTOCOLO Nº 19189/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO VI - DECLARAÇÃO MODELO UNIFICADA.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Ref. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

Pelo presente instrumento, a empresa, CNPJ nº, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

() Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezoito anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela Lei nº 9.854/99.

2) Declaramos que assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;

3) Comprometemo-nos a manter, durante todo o período de vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

4) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre cumprimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;

5) Declaramos que temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto neste edital e anexos e legislação aplicada;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

6) Declaramos que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação e participação no presente processo licitatório e estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7) DECLARAMOS, ainda, que não fomos declarados inidôneos por nenhum órgão do poder público em qualquer de suas esferas;

8) Declaramos que seus sócios, dirigentes ou cotistas, bem como seu representante neste ato, inscrito no CPF sob nº, portador(a) da carteira de identidade nº, não são servidores do Município de Fazenda Rio Grande, nem cônjuge ou companheiro(a), parente em linha reta e/ou colateral, consanguíneo ou afim de servidor(a) público deste Município, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou atividade ligada à contratação;

9) Declaramos para os devidos efeitos e sob pena da lei que não possuir em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

10) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o (a) Sr.(a), Portador(a) do RG sob nº e CPF nº, cuja função/cargo é (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

11) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que o Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

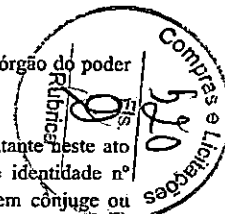
E-mail:

Telefone: ()

12) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

13) Nomeamos e constituímos o senhor(a), portador(a) do CPF/MF sob nº, para ser o(a) responsável - para acompanhar a execução do Contrato, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Contratos/Contrato.

14) DECLARAMOS, sob as penas da lei: Que estamos cientes conhecemos e entendemos os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato/ata, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome. Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato/Ata, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis. Que na execução deste Contrato/Ata, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção. A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

15) Declaramos neste ato que:

(a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção;

(b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

16) Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

Local / data
Nome, RG e assinatura.
Responsável ou Representante Legal



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

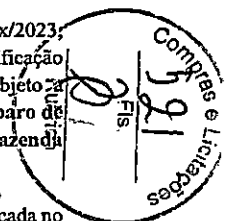
1. Aos dias do mês de de 2023, autorizado pelo PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023 foi expedida a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o disposto nas Leis Federais nº. 8.666/1993 e 10.520/2002, que, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o Município de Fazenda Rio Grande, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 95.422.986/0001-02, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. xxxxxx, portador da Carteira de Identidade RG nº. _____ - SSP-PR e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____, neste ato assistido pelo Procurador do Município _____, OAB/PR _____ e em conjunto com o Secretário Municipal _____, inscrito no CPF/MF sob o nº. _____ e o DETENTOR DA ATA _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº. _____, Inscrição Estadual nº. _____, Inscrição Municipal nº. _____, com endereço à _____, neste ato representado por _____, inscrito no CPF sob nº. _____

1.1. Tendo em vista o resultado da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023, homologado pelo Senhor Prefeito Municipal em XXX de XXXX de 2023, bem como a classificação obtida no certame, realiza-se a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS com objeto da "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".

1.2. As especificações, quantidades, preços unitários e globais ofertados pela empresa classificada no certame, serão conforme o especificado na Tabela de itens e valores extraída do sistema Betha Compras.

1.3. O valor total da presente Ata correspondente ao preço obtido no certame licitatório, é de R\$ _____ (_____), no qual se inclui todos os tributos, diretos ou indiretos, sobre a execução do objeto.

1.4. Integra e completa a presente Ata de Registro de Preços, para melhor caracterização dos serviços e resultados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas e para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

expressas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO N°. xx/2023 e seus anexos, sendo os mesmos considerados suficientes para, em complemento a esta ATA Registro de Preços, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado, bem como o CONTRATADO assume todas as exigências do Edital retro mencionado e todos seus Anexos.

2. O Órgão Gerenciador efetuará seus pedidos ao Detentor da Ata, através da entrega da Autorização de Fornecimento/Serviço ou Nota de Empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile, na forma descrita no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO N°. xx/2023.

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.

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. As especificações dos serviços bem como os descritivos detalhados estão fixados no Termo de Referência Complementar e Anexo I.

3.4. Os serviços deverão apresentar o padrão qualidade, estando de acordo com legislação vigente e sempre que houver questionamento fundamentado o mesmo deverá ser atendido.

4.1. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar à rescisão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas no Edital, bem como nesta Ata de Registro de Preços.

4.2. fiscalização da ATA Registro de Preços será exercida pelos servidores Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936, e, como fiscal de gestão Vicente Machado da Silva- Matrícula 352781, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA de Registro de Preços, e de tudo darão ciência à Administração A representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do Contrato.

4.2.1. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição devidamente designadas para este fim (Anexo III do termo de referência).

4.3. Os fiscais da Ata de Registro de Preços anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

4.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

5. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Registro de Preços.

5.1. Em caso de não aceitação do item objeto deste PREGÃO, fica a Detentora da Ata obrigada a retirá-lo e substituí-lo imediatamente após a rejeição, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 12, II, “c” da presente Ata.

5.2. Em caso de diferença de quantidade, fica a Detentora da Ata obrigada a providenciar sua complementação imediatamente, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 12, II, “c” da presente Ata.

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

6.1. 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

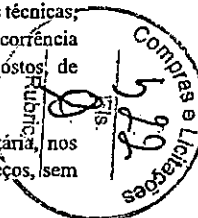
INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA

EMPENHO N.º _____

6.2. 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.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

b) faturamento dos serviços:

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

6.3. 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).

6.4. A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:

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

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

6.7. 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.

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

6.9. 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, por tanto, a regulamentação aplicável.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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 do termo de referência).

6.13. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

6.14. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

6.15. Do montante, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

6.16. Em caso de atraso de pagamento em relação ao prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo financeiro da Prefeitura, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, "c", Lei Federal 8666/1993).

6.17. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

6.18. Em caso de atraso de pagamento em relação ao item 6, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, "c", Lei Federal 8666/1993).

7. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses.

7.1. Em razão da vigência por 12 (doze) meses, somente serão deferidos eventuais reajustes de preços:

a) Em razão de alteração significativa de valores de mercado que, comprovadamente, impeçam o fornecedor de continuar o fornecimento sem o reajuste;

b) Mediante pedido escrito e fundamentado por parte do fornecedor;

c) Pelo INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), caso tal índice seja suficiente para atualizar os valores para aqueles praticados pelo mercado.

7.1.1. O pedido poderá ser feito pelo fornecedor ou pela Secretaria interessada e o reajuste poderá ser para mais ou para menos, de acordo com os preços praticados no mercado.

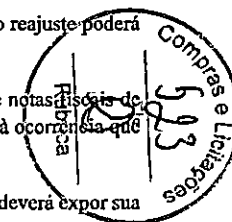
7.1.2. O equilíbrio econômico-financeiro estará condicionado à apresentação de notas fiscais de períodos diversos, sendo uma de data próxima ao certame e outra de data próxima à ocorrência que resultou no aumento de preço.

7.1.2.1. Havendo impossibilidade de apresentação de notas fiscais a empresa deverá expor sua justificativa, a qual deverá ser submetida à aceitação do(a) Secretário(a) Municipal.

7.1.2.2. O pedido de equilíbrio econômico deve ser realizado através do protocolo geral da Prefeitura (<https://www.fazendariogrande.pr.gov.br/conheca-o-novo-ambiente-de-protocolos>).

8. Esta Ata de Registro de Preços não obriga o Órgão Gerenciador a firmar as contratações com o Detentor da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do art. 15, § 4º da Lei Federal nº. 8.666/93.

9. As despesas decorrentes da presente licitação onerarão os seguintes recursos orçamentários:





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

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

10. A Detentora da Ata obriga-se a:

10.1. Cumprir com todas as obrigações constantes no termo de referência.

10.2. Executar os serviços nas condições, no(s) prazo(s) e no(s) local(is) indicados pela Secretaria/Órgão solicitante, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal eletrônica constando detalhadamente o preço, as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.

10.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas exclusivas expensas, e responsabilidade no todo ou em parte, o objeto do Contrato, se forem verificados vícios, defeitos ou incorreções, resultada da execução do mesmo ou resultantes da qualidade dos materiais empregador, imediatamente a solicitação independente de notificação.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

10.5. Se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos que causar a CONTRATANTE em decorrência do não cumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas.

10.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao contratante ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de realização da entrega, não implicando corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos.

10.7. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

10.8. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

10.9. Comunicar, formal e imediatamente, a CONTRATANTE de eventuais ocorrências anormais verificadas na execução do contrato, no menor espaço de tempo possível.

10.10. Manter, durante toda a execução da ATA Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência, Edital ou na minuta da ATA de Registros de Preços.

10.12. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da ATA de Registro de Preços.

10.13. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros;

10.14. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

10.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

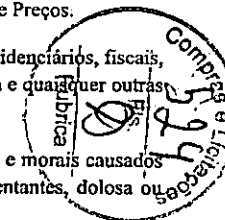
10.16. Durante a execução das atividades, serão tomados os cuidados necessários à preservação do Meio Ambiente, atentando para que todas as condicionantes das Licenças e/ou Autorizações Ambientais das atividades específicas sejam cumpridas, assim como dispõe sobre a adoção de critérios para as licitações e contratações públicas sustentáveis no âmbito do Poder Executivo do Município de Fazenda Rio Grande, conforme específica o "Guia Nacional de Contratações Sustentáveis" editado pela Consultoria Geral da União – CGU-AGU, disponível em: https://www.gov.br/agu/ptbr/composicao/cgu/cgu/guias/gncs_082022.pdf

11. A Contratante obriga-se a:

11.1. Cumprir com todas as obrigações constantes no termo de referência.

11.2. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário.

11.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor(es) especialmente designado(s), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.5. Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja refeito/entregue qualquer serviço/objeto que julgar insuficientes, inadequados ou em desconformidade com o solicitado.

11.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do item recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

11.7. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

12. No caso de inexecução total ou parcial, ou ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civil e criminal, ressalvado as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

I. Advertência.

a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município:

II. Multa, nos seguintes termos:

b) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo da Ata de Registro de Preço poderá ser considerada rescindida, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

c) Pela recusa em realizar o fornecimento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das perdas e danos e, se for o caso multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

d) Pela demora em substituir o material rejeitado ou corrigir as falhas do produto fornecido ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 2% (dois por cento) do valor do material, por dia decorrido, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei 8.666/93, e suas alterações, ou no instrumento convocatório ou ainda, na Ata de Registro de Preços, e não abrangida nos incisos anteriores ou subsequentes, aplicar-se-á multa de 1% (um por cento) do valor da Ata de Registro de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Preços, sem prejuízo das multas relativas à rescisão e perdas e danos, prevista na letra “e” e perdas e danos.

f) Pelo descumprimento parcial ou integral do Registro de Preços, que enseje rescisão, multa de 10% (dez por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos e das demais multas.

III. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SicaF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Art. 4º da Lei 10520/02, pelo prazo de 02 (dois) anos até o máximo 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de 10 % (dez por cento) do valor da sua proposta atualizada e das demais cominações legais.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a penalizada ressarcir o Município, pelos prejuízos resultantes e, após, decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior. A Declaração terá sua publicação na Imprensa Oficial, de acordo com a Lei nº. 8.666/93.

12.1. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a detentora da Ata estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do Item 10, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I - pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

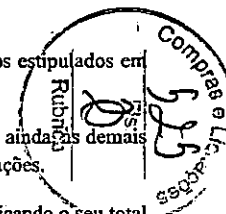
II - pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.

III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados em Edital e nesta Ata de Registro de Preços.

12.2. Além das penalidades citadas, a Detentora da Ata/Contratada ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

12.3. As multas estabelecidas podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 20% (vinte por cento) do valor registrado ou da Proposta Atualizada, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

12.4. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à detentora da Ata as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em dívida ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em Lei.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

12.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com o Município, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

13. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração, presente as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

14. O fornecedor terá seu Registro de Preços cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

e) o cancelamento do Registro de Preços, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

f) o fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

g) a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

14.1. O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

14.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

14.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

15. As partes CONTRATANTES comprometem-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei nº 12.846, de 1º de Agosto de 2013, e, no que forem aplicáveis, os seguintes tratados internacionais: Convenção sobre o Combate da Corrupção de Funcionários Públicos Estrangeiros em Transações Comerciais Internacionais (Convenção da OCDE) - promulgada pelo Decreto nº 3.678, de 30 de novembro de 2000; a Convenção Interamericana Contra a Corrupção (Convenção da OEA) - promulgada pelo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Decreto nº 4.410, de 7 de outubro de 2002; e a Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - promulgada pelo Decreto nº 5.687, de 31 de janeiro de 2006.

15.1. O DETENTOR DA ATA (XXXXXXXXXXXXXXX) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

15.2. O DETENTOR DA ATA, no desempenho das atividades objeto desta ATA, compromete-se perante a CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

15.3. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte do DETENTOR DA ATA, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa - PAR, nos termos do Decreto nº 8.420/2015 e Instrução Normativa CGU nº 13/2019, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis; II - Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013;

15.4. O DETENTOR DA ATA obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

15.5. O DETENTOR DA ATA declara, para todos os devidos fins, sob as penas da lei, que a empresa/organização ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, declara que a empresa envia os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade. As partes que o que subscrevem reconhecem que é verdade.

16. O Detentor da Ata deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023.

17. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando todos os seus dispositivos, o edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023, as Autorizações de Fornecimento/Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

18. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a procedeu, serão dirimidas no Foro de Fazenda Rio Grande, Comarca da Região Metropolitana de Curitiba, Estado do Paraná, esgotadas as vias administrativas.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

19. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que vão assinadas pelo Prefeito Municipal de Fazenda Rio Grande, e pelo representante do Detentor, e duas testemunhas.

20. Fazem parte da presente Ata os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA.

Fazenda Rio Grande, xx de xxxxx de 2023.

Marco Antonio Marcondes Silva
Prefeito Municipal
Órgão Gerenciador

(Razão Social)
(Representante)
Detentor da Ata de
Registro de Preços

Procurador do Município
OAB nº

Secretário Municipal
Decreto nº

Testemunhas:

Nome:

Assinatura:

Nome:

Assinatura:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/2023

ANEXO I DO CONTRATO- TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA

À Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande.

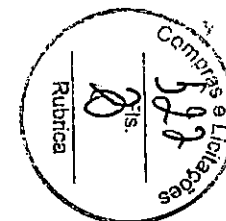
Prezados Senhores,

Eu, ..., representante legal da empresa/organização
....., regularmente inscrita no CNPJ sob o nº
....., declaro, para os devidos fins, que a empresa/organização ora
qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às
leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão
à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de
agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, declaro que a empresa envida os melhores esforços
para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas
melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.
Reconheço que o que subscrevo é verdade, sob as penas da lei.

Local, DIA de MÊS de 20....

Assinatura do representante legal da licitante

Nome do representante legal da licitante



**PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE**

RELATÓRIO: [PMFRG] - RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 95.422.986/0001-02

Telefone: (41) 3627-8500

Rua Jacarandá, 300

CEP: 83823-901 - Fazenda Rio Grande PR

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: null/2023 - PE

Processo Administrativo:

304/2023

Data do Processo:

08/12/2023

ANEXO I

RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO



Nº	Quantidade	Código	Unid.	CATMAT/CATSER	Especificação	Preço	Preço Total
----	------------	--------	-------	---------------	---------------	-------	-------------

Lote nº: 1

1	53.600,00	99011378	UN	3697	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	2,94	157.584,00
	363.200,00	99011379	UN	null	CMEI - DESJEJUM	3,86	1.401.952,00
3	53.600,00	99011380	UN	3697	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	2,07	110.952,00
4	363.200,00	99011381	UN	3697	CMEI - LANCHE	2,53	918.896,00
5	53.600,00	99011382	UN	3697	CMEI - ALMOÇO LACTÁRIO	5,00	268.000,00
6	363.200,00	99011383	UN	3697	CMEI - ALMOÇO	7,27	2.640.464,00
7	53.600,00	99011384	UN	3697	CMEI - JANTAR LACTÁRIO	2,23	119.528,00
8	363.200,00	99011385	UN	3697	CMEI - JANTAR	3,01	1.093.232,00
9	254.000,00	99011386	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE	3,43	871.220,00
10	2.540.000,00	99011387	UN	3697	1 (1ª refeição antes do início da aula)	4,01	10.185.400,00
11	16.000,00	99011388	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE	7,67	122.720,00
12	125.800,00	99011389	UN	3697	2 (servido no intervalo da aula)	4,30	540.940,00
13	125.800,00	99011390	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR	8,19	1.030.302,00
14	125.800,00	99011391	UN	3697	EJA	4,94	621.452,00
15	10.000,00	99011392	UN	3697	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ	8,93	89.300,00
16	3.800,00	99011393	UN	3697	DA MANHÃ	7,15	27.170,00
17	3.800,00	99011394	UN	3697	ESCOLAS - período Integral -	9,78	37.164,00
18	11.000,00	99011395	UN	3697	ALMOÇO	8,22	90.420,00
					ESCOLAS - período Integral -LANCHE		
					DA TARDE		
					PRÁTICA ALIMENTAR 1		
					PRÁTICA ALIMENTAR 2		
					PRÁTICA ALIMENTAR 3		
					KIT LANCHE .		

Total Lote: 20.326.696,00

(Valores expressos em Reais R\$)

Total Geral:

20.326.696,00



PREFEITURA DE
**FAZENDA
RIO GRANDE**

**MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
PARECER Nº 908/2023



Processo nº 19189/2023

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Objeto: Edital

Pretende o Município de Fazenda Rio Grande, consoante requerimento da Secretaria Municipal de Educação, a contratação de empresa para execução de serviço de fornecimento e preparo de alimentação para os alunos matriculados na rede municipal de ensino.

Da análise tão somente da minuta do Edital e respectiva Ata de Registro de Preços apresentados, conclui-se que foram observados os requisitos legais para sua elaboração, em especial o artigo 4º, III e V da Lei nº 10.520/02 e artigo 40 da Lei nº 8.666/93, razão pela qual esta Procuradoria, analisando os aspectos jurídicos, sem apreciação do mérito administrativo, não opõe óbice ao prosseguimento do certame.

Saliente-se, contudo e ainda, que os critérios e a análise de mérito (oportunidade e conveniência do pedido) constituem análise técnica da Secretaria 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, 08 de dezembro de 2023.

FABIO JULIO
NOGARA

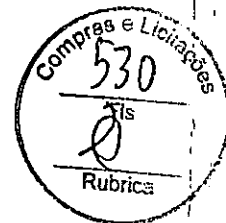
Assinado de forma
digital por FABIO JULIO
NOGARA
Data: 2023.12.08
15:51:44 -03'00'

**Fábio Júlio Nogara
Procurador do Município
Matrícula 350.950
OAB/PR 41.224**



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PROTOCOLO 19189/2023 - Processo Administrativo nº. 304/2023
Tipo: Menor Preço Global**



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. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:00h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

gov.br

Documento assinado digitalmente
LUIS GUILHERME RODRIGUES
Data: 11/12/2023 09:41:09-0300
Verifique em <https://validar.lti.gov.br>

**Luis Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

PREÂMBULO:

O Município de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, de acordo com o disposto no Decreto Municipal nº 4906/2019, Decreto Federal nº 10.024/2019, na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar Federal nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar Federal nº 147/2014 e demais disposições fixadas neste edital e seus anexos.

O PREGÃO será conduzido pelo(a) PREGOEIRO(A), auxiliado pela EQUIPE DE APOIO, nomeados pela Portaria nº. 108/2023.

A sessão pública se dará através do Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br> na data de 22 de dezembro de 2023 às 09:00h.

As propostas comerciais serão recebidas desde a divulgação do Edital no Portal de Compras do Governo Federal, até a data e horário da abertura da sessão pública.

O Edital poderá ser consultado através do endereço eletrônico http://www.comprasnet.gov.br/consulalicitacoes/ConsLicitacao_Filtro.asp informando o código do Município – UASG 989.983.

O Edital também estará disponível a quaisquer interessados no endereço eletrônico da Prefeitura www.fazendariogrande.pr.gov.br/transparencia/licitacoes.

O aviso do EDITAL consta devidamente publicado no Jornal Oficial do Município de Fazenda Rio Grande, no Jornal de Circulação Regional - Diário Indústria & Comércio, Diário Oficial do Estado do Paraná, Diário Oficial da União e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por 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” de acordo com as especificações contidas no ANEXO I, que é parte integrante deste edital.

1.2. O objeto do presente pregão tende a atender à solicitação das Secretarias Municipal de Educação



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

2. TIPO DO PREGÃO:

2.1. Este PREGÃO é do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, em regime de execução indireta por preço unitário.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1. As despesas decorrentes da presente licitação onerarão o seguinte recurso orçamentário:

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

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. **AMPLA CONCORRÊNCIA:** poderão participar desta licitação todos os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

4.2. Poderão participar deste Pregão as todas as Empresas interessadas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com o Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

4.3. O Cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizados nas Unidades da Federação.

4.4. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.5. As empresas proponentes enquadráveis na definição de microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecida pelo art. 3º da lei Complementar 123 de 14/12/2006, que desejarem fazer uso dos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

benefícios conferidos pelo citado diploma legal deverão sinalizar tal enquadramento no campo específico no Sistema ComprasGov.

4.6. Consideram-se Micro e Pequenas Empresas aptas à participação no certame aquelas que preenchem os requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no parágrafo 4º do referido art. 3º.

4.7. Não será permitido o consorciamento de empresas.

4.8. Estarão impedidas de participar de qualquer fase do processo empresas que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ainda, penalidade imposta pela Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;

b) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

c) Estejam sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

d) Se enquadrem numa das hipóteses do disposto no artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;

e) Estejam em situação irregular perante as Fazendas: Nacional, Estadual, Municipal, o FGTS e Justiça do Trabalho;

f) Que possuam sócio, cotista, dirigente, bem como as que possuam em seu quadro funcional ou venham a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou de assessoramento, conforme estabelece o entendimento contido no Acórdão 2745/10 – TCE/PR e no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado no AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo;

f.1) Estão inseridos no conceito de incompatibilidade, sócios, dirigentes ou cotistas que forem servidores do órgão licitante, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta e colateral, consanguíneo ou afim de servidor público do órgão ou entidade licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro(a) ou autoridade ligada à contratação;

g) Que seja empresa estrangeira que não funcione no País;

h) Que seja consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

i) Que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com o a Administração Pública.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

4.9. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

5. CREDENCIAMENTO:

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

6. SISTEMA ELETRÔNICO:

6.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances.

6.2. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.3. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.

6.6. O pregão será executado conforme o Decreto 10024/2019 no modo de disputa **ABERTO**.

7. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

7.1. É facultada a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório do PREGÃO e seus anexos, podendo até mesmo envolver a solicitação de cópias da legislação disciplinadora do procedimento, cujo custo da reprodução gráfica será cobrado, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

7.1.1. O pedido de esclarecimento sobre o ato convocatório pode ser formalizado por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado na Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, ou pelo email: licitacoesfazendariogrande@hotmail.com. "Esclarecimento ao edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023".

7.1.2. As dúvidas feitas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

7.1.3. Os esclarecimentos serão prestados no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação por parte do PREGOEIRO, passando a integrar os autos do PREGÃO, dando-se ciência às demais licitantes.

8. PROVIDÊNCIAS/IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

8.1. É facultada a qualquer interessado a apresentação de impugnação ao ato convocatório do PREGÃO e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

8.1.1. A apresentação de impugnação ao ato convocatório deverá ser formalizada por meio de requerimento endereçado ao PREGOEIRO, protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas ou por e-mail ou outro dispositivo eletrônico, carta registrada ou através de qualquer meio idôneo.

8.1.1.1. A impugnação apresentada por meio eletrônico deverá ser formalizada através do e-mail licitacoesfazendariogrande@hotmail.com, devendo constar no assunto: Impugnação ao edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023".

8.1.1.2. Para efeito de recebimento, a impugnação apresentada através de e-mail, deverá conter todos os documentos referentes à impugnação devidamente anexados e autenticados por meio eletrônico, ou conter assinatura eletrônica do(s) responsável(is).

8.1.2. A decisão sobre o pedido de impugnação será proferida pela autoridade competente no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da peça indicada por parte da autoridade referida, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do PREGÃO.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

8.1.3. O acolhimento do pedido de impugnação que implique modificação do ato convocatório do PREGÃO requer republicação pela mesma forma que se deu o texto original e a designação de nova data para a realização do certame.

9. PROPOSTA DE PREÇOS:

9.1. O licitante deverá encaminhar a proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

9.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

9.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

9.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) A quantidade de unidades, observada a quantidade total prevista para cada item do ANEXO I - Orçamento da Administração;

b) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

c) Marca / Fabricante (se for o caso);

d) Valor unitário e total, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais;

9.6.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

a) Quando o descritivo e a unidade de medida cadastrados no COMPRASGOV não corresponderem ao especificado no Edital, o fornecedor deverá considerar apenas o do Edital – ANEXO I.

9.6.2. As propostas acima do preço máximo definido no ANEXO I do Edital poderão ser classificadas para fase de lances, observando o item 11.6 deste Edital.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

9.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

10. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

10.2. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

10.3. O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

10.4. Será desclassificada a proposta com valor superior ao preço máximo fixado.

10.4.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.4.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

11. SESSÃO DE LANCES, NEGOCIAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

11.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

11.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes no Anexo I deste Edital.

11.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11.1.3. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.1.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.1.6. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 100,00 (cem reais).

11.2. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro.

11.3. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

11.4. Quando houver itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

11.4.1. Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

11.4.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática por tanto.

11.4.3. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

11.5. Para o fim de desempate das propostas serão aplicados, sucessivamente, os critérios previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e no §2º do art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e, persistindo o empate, o sorteio eletrônico a ser realizado pelo sistema.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11.6. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto, sendo desclassificadas as propostas que resultarem com o valor acima do máximo do Edital.

11.7. O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

11.8. Também, nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

11.9. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.10. Classificada(s) a(s) proposta(s) em 1º lugar, o(a) pregoeiro(a) efetuará consulta aos sites do Tribunal de Contas do Estado do Paraná e Portal da Transparência do Governo Federal, para verificar se a(s) detentora(s) da melhor oferta encontra-se suspensa(s) ou impedida(s) de licitar com a Administração, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO e submissão a Processo Administrativo.

11.11. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

11.11.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

a) O prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

11.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação.

11.13. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.14. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no neste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS
(<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça
(http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

12. DA INCLUSÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO NO SISTEMA E DO ENVIO DOS ORIGINAIS

12.1. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto e valor ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

12.2. A PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADA do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada OBRIGATORIAMENTE, no prazo de até 1 (um) dia útil, juntamente com a planilha de custos, contando da convocação efetuada pelo Pregoeiro, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasgov.

12.2.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitadas pelo Pregoeiro, deverão ser entregues na Divisão de Compras e Licitações, situado na Rua Jacarandá, nº 300, Nações I, Fazenda Rio Grande, no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil seguinte a convocação do pregoeiro.

12.2.2. A documentação relativa à Proposta comercial, quando solicitada pelo Pregoeiro deverá ser enviada em envelope lacrado, tendo sua parte externa às seguintes informações:

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ENVELOPE Nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE PROPOSTA
COMERCIAL
(Razão Social do Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)



12.2.3. A documentação relativa à Habilitação, quando solicitada pelo(a) Pregoeiro(a) deverá ser enviada em envelope lacrado, tendo sua parte externa às seguintes informações:

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
(Razão Social do Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

12.3. O não encaminhamento, nos prazos fixados, tanto da documentação solicitada por e-mail quanto da documentação original ou autenticada, quando solicitada, implicará na inabilitação da Licitante e a sujeitará as sanções previstas neste Edital.

12.4. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados para Habilitação deverão estar com o nome do Licitante, e com número do CNPJ e o respectivo endereço.

12.5. Se a Licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a Licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.6. Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, caso haja alguma restrição quanto à comprovação fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativa ou positiva com efeito negativo, no moldes do art. 43, § 1º da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

12.6.1. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções no art. 81, da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirada da Nota de Empenho, ou revogar.

13. DOCUMENTOS E CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO:

13.1. Os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO pertinentes ao ramo do objeto do PREGÃO são os seguintes:

13.1.1. Habilitação Jurídica:

a) Ato Constitutivo (qualificação jurídica) ou Estatuto ou, ainda, Contrato Social em vigor (qualificação jurídica), em se tratando de sociedades comerciais ou Requerimento do Empresário, em se tratando de microempreendedor individual, bem como suas alterações em vigor, devidamente registrados (ou outro instrumento equivalente). No caso de sociedades por ações, apresentar também documentos de eleição de seus administradores; para sociedades civis, a inscrição do Ato Constitutivo deverá vir acompanhada de prova de diretoria em exercício. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, apresentar Decreto de Autorização e Contrato ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

a.1) A apresentação de todas as alterações contratuais a que se refere o edital poderá ser substituída pelo contrato social consolidado e todas as alterações posteriores.

b) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (Cartão de Identificação);

13.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista: -



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

- a) Certificado de Regularidade do FGTS;
- b) Prova de Regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU, abrangendo 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;
- c) Prova de Regularidade relativa a Tributos Estaduais;
- d) Prova de Regularidade relativa a Tributos Municipais;
- e) Prova de Regularidade relativa a Débitos Trabalhistas.

13.1.2. Qualificação Econômico-Financeira:

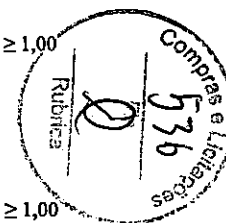
a) Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar do documento.

b) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (optativamente acompanhado de Notas Explicativas) já exigíveis e apresentado na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, conforme índices descritos a seguir, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrada há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

Observação: O balanço das sociedades anônimas ou por ações deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial. O Balanço das demais empresas vir acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário, devidamente registrados e assinados por profissional responsável (Contador).

b.1) O Balanço Patrimonial solicitado na alínea "b" do subitem 13.1.2 deverá ser acompanhado da demonstração dos cálculos dos índices elencados abaixo:

$$\begin{aligned} \text{Índices de Liquidez Geral - ILG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00 \\ \text{Índices de Liquidez Corrente - ILC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00 \end{aligned}$$





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

$$\text{Índice de Solvência Geral - ISG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00$$

b.2) As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC) e solvência geral (SG), deverão comprovar patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação

Observação: Os documentos acima aludidos deverão estar dentro de seus prazos de validade.

13.1.3. 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.
 - c.1) O atestado deverá conter expressamente o nome do responsável pela assinatura, bem como endereço e dados de contato do emissor do atestado.
 - c.2) Havendo dúvida acerca do atestado fornecido por órgão privado, poderá a Administração Pública exigir o reconhecimento de firma da assinatura do responsável, conforme §2º do artigo 22, da Lei nº. 9784/1999;
 - c.3) O(s) Atestado(s) poderão ter sua autenticidade comprovada conforme Art. 43, § 3º, da Lei Federal 8.666/93;

13.1.4. Documentos Complementares

- a) Declaração modelo unificada, conforme modelo ANEXO III deste Edital, assinada por representante legal da empresa.
- b) Declaração de vistoria nos locais da prestação do serviço (ANEXO IV), 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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação encontra-se disposta no ANEXO III do termo de referência).

b.1) A Visita Técnica ao local poderá ser agendada pelo telefone: (41) 3608-7602 e ocorrerá até 02 (dois) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão.

b.2) 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 eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

b.3) No caso de não comparecimento na Visita Técnica, o interessado deverá apresentar a Declaração de Pleno Conhecimento, conforme modelo do Anexo V do edital.

13.1.5. 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.

13.1.6. 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.

13.2. O Pregoeiro poderá diligenciar junto à secretaria solicitante para que esta realize a análise da documentação específica, elaborando parecer para auxiliar na fase de habilitação.

13.3. A Documentação prevista no subitem 13.1. deverá ser entregue na sequência, devidamente enumerada.

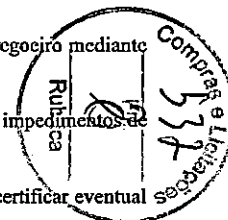
13.3. A habilitação das licitantes também poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e por meio de documentação complementar especificada neste Edital, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

13.3.1. A comprovação da situação da empresa no SICAF será feita pelo Pregoeiro mediante consulta "on-line".

13.3.2. Será verificado, ainda, pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, eventuais impedimentos de licitar e contratar com a União, mediante consulta ao:

13.3.2.1. SICAF, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 9º, III, da Lei nº 8.666/93.

13.3.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

13.3.2.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, no endereço eletrônico www.portaldatransparencia.gov.br/ceis;

13.3.2.4. Cadastro de inidôneas e Cadastro de Inabilitados, no endereço eletrônico <http://portal.tcu.gov.br/certidoes/certidoes.html>.

13.3.3. Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF), o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

13.3.4. É de responsabilidade da licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação. A não observância do disposto poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

13.4. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição **no que tange à regularidade fiscal**, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006:

Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte

Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

§ 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

§ 2º A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

13.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

13.6. Quando houver itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.8. A declaração do vencedor acontecerá após a fase de habilitação.

14. PROPOSTA DE PREÇOS

14.1. A licitante detentora da melhor oferta, para ter sua proposta de preços convalidada, deverá apresentar sua proposta com os valores correspondentes a melhor oferta apresentada no Pregão Eletrônico, constando na mesma descrição, quantidade, preço unitário e total, nos quais deverão estar incluídos impostos, seguros, transporte, ou qualquer outra despesa que venha a incidir sobre os mesmos.

14.2. A proposta de preços deverá ser constituída dos seguintes elementos:

14.2.1. Carta Proposta, conforme modelo no **ANEXO II**, constando na mesma a razão social da empresa com seu endereço completo e número do CNPJ, nome, RG e assinatura do responsável ou representante legal e, ainda:

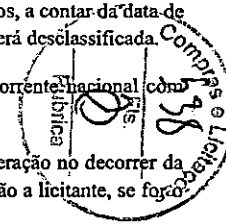
- a) A quantidade de unidades para cada item;
- b) Valor unitário e total;
- c) Marca / Fabricante (se for o caso);
- d) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

14.2.2. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite fixada para recebimento das propostas. Caso não haja prazo de validade expresso na proposta, o Pregoeiro considerará o prazo de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Caso o prazo seja expressamente inferior, a proposta será desclassificada.

14.2.3. Os preços deverão ser expressos obrigatoriamente em moeda corrente nacional com duas casas decimais.

14.3. A proposta final será documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e aplicação de eventual sanção a licitante, se for o caso.

14.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a licitante.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

15. RECURSO ADMINISTRATIVO:

15.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

15.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao(a) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

15.3. Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

15.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

15.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

16. HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO:

16.1. À vista do relatório do(a) Pregoeiro(a), o resultado da licitação será submetido à consideração da Autoridade Competente, para fins de homologação dos procedimentos.

16.2. A proponente adjudicatária deverá assinar a ATA de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação expedida pela Secretaria Municipal de Administração – Coordenação de Contratos, sito à Rua Jacarandá, 300, Nações – Fazenda Rio Grande/Pr.

16.2.1. As Assinaturas Digitais deverão ser realizadas pela plataforma Gov.Br permitindo que o documento em meio digital seja assinado por todos os responsáveis.

16.2.2. Qualquer pessoa que possua título de eleitor consegue abrir sua conta gov.br. A assinatura digital tem a mesma validade de um documento com assinatura física e é regulamentado pelo Decreto Nº 10.543, de 13/11/2020.

16.2.3. Link de acesso: <https://www.gov.br/governodigital/pt-br/assinatura-eletronica>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

16.2.4. No ato da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇO a empresa deverá apresentar na Coordenação de Contratos da Prefeitura os seguintes documentos:

a) Todas as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista exigidas na habilitação atualizadas e em plena vigência (Obs.: Caso a Certidão relativa a Tributos Municipais não apresente o número do Cadastro de Inscrição Municipal, favor apresentá-lo em anexo). O não cumprimento implicará na imediata inabilitação da empresa, conforme art. 55, XIII, da Lei 8666/93, bem como na análise da classificação/habilitação dos remanescentes, se houver, na respectiva ordem.

b) **TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA** conforme modelo **ANEXO I** da ATA DE REGISTRO DE PREÇO, assinada por representante legal da empresa.

16.3. Se o adjudicatário convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não assinar a ATA de Registro de Preços estará sujeito a pagar ao Município multa de 20% (vinte por cento) do valor total de sua proposta. O valor da multa será atualizado de acordo com a variação do IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, a partir do mês para qual foi calculado até o mês de sua quitação. O pagamento da multa não exime o proponente de incorrer em outras sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações.

16.4. Quando o adjudicatário deixar de assinar a ATA de Registro de Preços no prazo estabelecido, o(a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subsequentes e a habilitação das proponentes, observadas a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o proponente convocada para negociar redução do preço ofertado e, se for o caso, assinar a ATA de Registro de Preços.

16.5. Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

16.6. Poderá o licitante classificado em primeiro lugar ser desclassificado até a assinatura da ATA de Registro de Preços se o Município tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, habilitação jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira.

16.7. Nesse caso, convocar-se-ão os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme disposto no subitem 16.3 acima.

17. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS OBJETO DO PREGÃO:

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

17.4. A contratada deverá atender, no que couber, o disposto na Lei Municipal N.º 1.727/2023, de 07 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a utilização da Rede SINE/PR no âmbito do Município de Fazenda Rio Grande - Paraná.

17.5. A CONTRATADA, para a prestação do mesmo serviço, deverá preferencialmente aproveitar os empregados vinculados à empresa antecessora cujo CONTRATO foi rescindido ou encerrado.

17.6. Não preenchido todos os cargos e/ou postos, as empresas permissionárias, cessionárias e terceirizadas de serviços públicos municipais deverão utilizar preferencialmente o banco de dados da Agência do Trabalhador local.

17.7. As especificações dos serviços bem como os descritivos detalhados estão fixados no Termo de Referência Complementar e Anexo I.

17.8. Os serviços deverão apresentar o padrão qualidade, estando de acordo com legislação vigente e sempre que houver questionamento fundamentado o mesmo deverá ser atendido.

17.9. A fiscalização da ATA Registro de Preços será exercida pelos servidores Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936, e, como fiscal de gestão Vicente Machado da Silva – Matrícula 352781, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA de Registro de Preços, e de tudo darão ciência à Administração.

17.9.1. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição devidamente designadas para este fim (Anexo III do termo de referência).

17.9.2. Os representantes da Contratante deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do Contrato.

17.9.3. Os fiscais da Ata de Registro de Preços anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.9.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

17.10. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar à rescisão do Contrato, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, bem como no Contrato.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

17.10.1. Em caso de não aceitação do item objeto deste PREGÃO, fica a Detentora da Ata obrigada a retirá-lo e substituí-lo imediatamente após a rejeição, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 19.1, II, “c” do Edital.

17.10.2. Em caso de diferença de quantidade, fica a Detentora da Ata obrigada a providenciar sua complementação imediatamente, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 19.1, II, “c” do Edital.

17.11. Não poderá a adjudicatária recusar-se a executar os serviços solicitados na Autorização de Fornecimento Empenho, mesmo que em pequena quantidade.

17.12. 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.

17.13. 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 capita 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 do termo de referência) e Contratada.

18. PAGAMENTO:

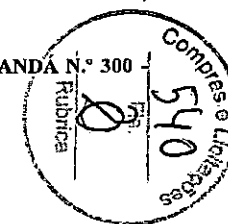
18.1. O pagamento do objeto desta contratação será efetuado mensalmente, diretamente em conta corrente bancária da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da nota fiscal/fatura, conforme execução dos serviços efetivamente prestados e comprovados na apresentação da fatura e relatório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

18.2. 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.º _____

18.3. 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;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

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.

18.4. 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).

18.5. A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:

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

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

18.5.3. 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.

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

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. 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 do termo de referência).

18.10. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

18.11. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

18.12. Do montante, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.

18.13. Em caso de atraso de pagamento em relação ao prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo financeiro da Prefeitura, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, “c”, Lei Federal 8666/1993).

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. No caso de inexecução total ou parcial, ou, ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civis e criminais, ressalvadas as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

I. Advertência.

a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município:

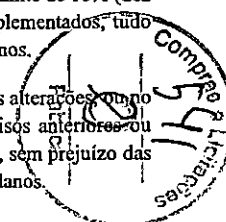
II. Multa, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo, o contrato poderá ser considerado cancelado, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei n°. 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

b) Pela recusa em realizar o fornecimento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado, sem prejuízo das perdas e danos e, se for o caso multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

c) Pela demora em refazer o serviço rejeitado ou corrigir as falhas do produto fornecido ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 2% (dois por cento) do valor do material, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor dos serviços não substituídos, corrigidos ou não complementados, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra “e” e perdas e danos.

d) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei 8.666/93 e suas alterações, ou no instrumento convocatório ou, ainda, no contrato, e não abrangida nos incisos anteriores ou subsequentes, aplicar-se-á multa de 1% (um por cento) do valor do contrato, sem prejuízo das multas relativas à rescisão e perdas e danos, prevista na letra “e” e perdas e danos.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

e) Pelo descumprimento parcial ou integral do estabelecido no contrato, que enseje rescisão, multa de 10% (dez por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos e das demais multas.

III. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Art. 4º da Lei 10520/02, pelo prazo de 02 (dois) anos até o máximo 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de 10% (dez por cento) do valor da sua proposta atualizada e das demais cominações legais.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a penalizada ressarcir o Município, pelos prejuízos resultantes e, após, decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior. A Declaração terá sua publicação na Imprensa Oficial, de acordo com a Lei nº. 8.666/93.

19.2. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do subitem 19.1, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I – pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

II – pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.

III – pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados neste Edital e no contrato.

19.3. Além das penalidades citadas, a contratada ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

19.4. As multas estabelecidas podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 20% (vinte por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

19.5. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em dívida ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em Lei.

19.6. O fornecedor terá seu contrato rescindido quando:

a) descumprir as condições do contrato;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

19.6.1. A rescisão do contrato, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e amplo defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

19.6.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu contrato, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

19.6.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

19.7. O ATA poderá ser suspensa ou cancelada no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei nº. 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração, presente as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

19.8. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com o Município, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

20. CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÕES:

20.1. A parte CONTRATANTE compromete-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei nº 12.846, de 1º de Agosto de 2013, e, no que forem aplicáveis, os seguintes tratados internacionais: Convenção sobre o Combate da Corrupção de Funcionários Públicos Estrangeiros em Transações Comerciais Internacionais (Convenção da OCDE) - promulgada pelo Decreto nº 3.678, de 30 de novembro de 2000; a Convenção Interamericana Contra a Corrupção (Convenção da OEA) - promulgada pelo Decreto nº 4.410, de 7 de outubro de 2002; e a Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - promulgada pelo Decreto nº 5.687, de 31 de janeiro de 2006.

20.2. A participação no certame licitatório implica na total conhecimento e ciência, por parte dos licitantes, dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013, bem como na obrigação de tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

20.3. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte do(a) LICITANTE/CONTRATADO(a), em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa – PAR, nos termos do Decreto nº 8.420/2015 e Instrução Normativa CGU nº 13/2019, com aplicação das sanções



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

administravas porventura cabíveis; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013;

20.4. Os licitantes obrigam-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

20.5. A participação no certame licitatório implica, para todos os fins, na declaração, sob as penas da lei, que a empresa/organização ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, que a empresa envida os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.

21 DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1 O Município poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para credenciamento, recebimento das propostas e lances.

21.2 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

21.3 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou ilegalidade ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedor, a rescisão de contrato ou de pedido de compra/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.4 É facultado ao(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

21.5 Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/ inabilitação.

21.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

21.7 O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis à exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do PREGÃO.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

21.8 O proponente assume o custo para a preparação e apresentação de sua proposta, sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta despesa, independentemente da condução ou do resultado do PREGÃO.

21.9 Em qualquer fase do PREGÃO, caberá ao representante da licitante comprovar a exequibilidade da proposta ou lance, durante a própria sessão, implicando em desclassificação da proposta quando, inquirido, não comprovar por qualquer meio de prova admitida em direito.

21.10 A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte do proponente, das condições previstas neste EDITAL e seus ANEXOS.

21.11 A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.

21.12 Este Edital e seus Anexos, bem como as propostas das proponentes beneficiárias, farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição.

21.13 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.15 Os casos omissos neste EDITAL DE PREGÃO serão solucionados pelo PREGOEIRO, com base na legislação federal e municipal incidentes, e nos princípios gerais de direito.

21.16 Será competente o Foro de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste PREGÃO.

21.17 Qualquer informação a respeito deste Edital será fornecida aos interessados pela Divisão de Compras e Licitações telefonicamente (41) 3627-8509, (41) 3627-8541 e/ou e-mail licitacoesfazendariogrande@hotmail.com em dias úteis, no horário compreendido das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

21.18 Fazem parte do presente instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I – Especificações dos itens e quantidades estimadas.

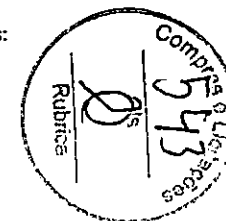
ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Carta Proposta.

ANEXO IV – Visita técnica

ANEXO V – Pleno Conhecimento

ANEXO VI – Declaração modelo unificada.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ANEXO VII - Minuta de Ata de Registro de Preços.

ANEXO VIII - Declaração de sustentabilidade ambiental.

Fazenda Rio Grande, 08 de dezembro de 2023.

Dalane S. Horobinski Serafim
Equipe de Apoio



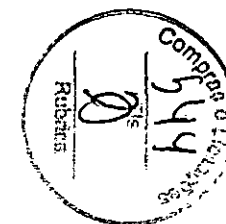
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO II -TERMO DE REFERÊNCIA COMPLEMENTAR AO ANEXO I



Disponível para “download” junto ao edital

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO
---	--

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO III - CARTA PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

A empresa _____ com sede na cidade de _____, Rua _____, n.º _____, Bairro _____, com CNPJ sob n.º _____, propõe a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, a fornecer _____, conforme subitem 1.1 do edital em epígrafe, de acordo com a Cotação de Preços e anexos a seguir e nas seguintes condições:

Item/ITEM	Qtd	Unid	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ XXX,XX (inserir o valor por extenso)					

- a) Declaramos que concordamos integralmente com as condições estipuladas na presente licitação, que se vencedor deste certame, nos submeteremos ao cumprimento de seus termos.
- b) Declaramos, ainda, que nossa empresa não foi declarada inidônea, não está suspensa nem impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
- c) Se vencedora, na qualidade de representante legal, assinará o contrato, o Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade RG n.º _____ e CPF/MF n.º _____.
- d) A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de recebimento das propostas, conforme estipulado no presente edital.
- e) Para contato informamos:
Responsável/Representante Legal (nome completo): _____
Telefone Fixo n.º: () _____
Fax n.º: () _____
Telefone Celular n.º: () _____
E-mail: _____
Local / data _____

Nome, RG e assinatura do
Responsável ou Representante Legal

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO
---	--

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO IV - ATESTADO DE VISITA

A empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, sediada no Município de _____, Rua _____, n.º _____, Bairro: _____, CEP: _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portador (a) da cédula de identidade n.º _____ 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





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PROTOCOLO Nº 19189/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

Declaramos para os devidos fins e direito e sob as penas da lei, na qualidade de proponente do procedimento de licitação em epigrafe, instaurado pela Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande, que:

Possuímos Pleno Conhecimento do Edital e seus Anexos e todas as informações, das condições, dos locais e dificuldades para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, e ainda, que aceitamos como válida a situação em que se encontra assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Local, __ de __ de 2023

....., ... de de 2023.

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador da proponente)

Observação: Ao redigir a presente Declaração de Pleno Conhecimento, o Proponente deverá utilizar formulário com timbre da empresa ou com carimbo do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.

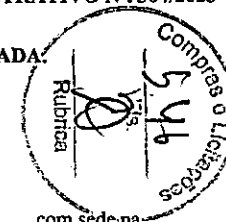


PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PROTOCOLO Nº 19189/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO VI - DECLARAÇÃO MODELO UNIFICADA.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Ref. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023



Pelo presente instrumento, a empresa, CNPJ nº, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

() Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

- 1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela Lei nº 9.854/99.
- 2) Declaramos que assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- 3) Comprometemo-nos a manter, durante todo o período de vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;
- 4) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre cumprimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;
- 5) Declaramos que temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto neste edital e anexos e legislação aplicada;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

6) Declaramos que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação e participação no presente processo licitatório e estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7) DECLARAMOS, ainda, que não fomos declarados inidôneos por nenhum órgão do poder público em qualquer de suas esferas;

8) Declaramos que seus sócios, dirigentes ou cotistas, bem como seu representante neste ato _____, inscrito no CPF sob nº _____, portador(a) da carteira de identidade nº _____, não são servidores do Município de Fazenda Rio Grande, nem cônjuge ou companheiro(a), parente em linha reta e/ou colateral, consanguíneo ou afim de servidor(a) público deste Município, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou atividade ligada à contratação;

9) Declaramos para os devidos efeitos e sob pena da lei que não possuir em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

10) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o (a) Sr.(a) _____, Portador(a) do RG sob nº _____ e CPF nº _____, cuja função/cargo é _____ (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

11) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que o Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail:

Telefone: ()

12) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

13) Nomeamos e constituímos o senhor(a) _____, portador(a) do CPF/MF sob nº _____, para ser o(a) responsável - para acompanhar a execução do Contrato, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Contratos/Contrato.

14) DECLARAMOS, sob as penas da lei: Que estamos cientes conhecemos e entendemos os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato/ata, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome. Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato/Ata, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis. Que na execução deste Contrato/Ata, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção. A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

15) Declaramos neste ato que:

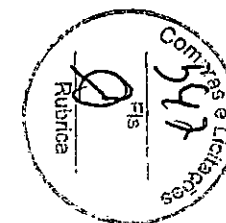
(a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção;

(b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

16) Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

Local / data
Nome, RG e assinatura.
Responsável ou Representante Legal





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. Aos dias do mês de de 2023, autorizado pelo PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023 foi expedida a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o disposto nas Leis Federais nº. 8.666/1993 e 10.520/2002, que, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o Município de Fazenda Rio Grande, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 95.422.986/0001-02, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. xxxxxx, portador da Carteira de Identidade RG nº. - SSP-PR e inscrito no CPF/MF sob o nº., neste ato assistido pelo Procurador do Município, OAB/PR e em conjunto com o Secretário Municipal, inscrito no CPF/MF sob o nº. e o DETENTOR DA ATA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº., Inscrição Estadual nº., Inscrição Municipal nº., com endereço à, neste ato representado por, inscrito no CPF sob nº.

1.1. Tendo em vista o resultado da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023, homologado pelo Senhor Prefeito Municipal em XXX de XXXX de 2023, bem como a classificação obtida no certame, realiza-se a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS com objeto a "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".

1.2. As especificações, quantidades, preços unitários e globais ofertados pela empresa classificada no certame, serão conforme o especificado na Tabela de itens e valores extraída do sistema Betha Compras.

1.3. O valor total da presente Ata correspondente ao preço obtido no certame licitatório, é de R\$ _____ (.....), no qual se inclui todos os tributos, diretos ou indiretos, sobre a execução do objeto.

1.4. Integra e completa a presente Ata de Registro de Preços, para melhor caracterização dos serviços e resultados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas e para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

expressas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023 e seus anexos, sendo os mesmos considerados suficientes para, em complemento a esta ATA Registro de Preços, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado, bem como o CONTRATADO assume todas as exigências do Edital retro mencionado e todos seus Anexos.

2. O Órgão Gerenciador efetuará seus pedidos ao Detentor da Ata, através da entrega da Autorização de Fornecimento/Serviço ou Nota de Empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile, na forma descrita no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023.

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.

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. As especificações dos serviços bem como os descritivos detalhados estão fixados no Termo de Referência Complementar e Anexo I.

3.4. Os serviços deverão apresentar o padrão qualidade, estando de acordo com legislação vigente e sempre que houver questionamento fundamentado o mesmo deverá ser atendido.

4.1. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar à rescisão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas no Edital, bem como nesta Ata de Registro de Preços.

4.2. fiscalização da ATA Registro de Preços será exercida pelos servidores Ederson de Souza Felix – Matrícula 352936, e, como fiscal de gestão Vicente Machado da Silva- Matrícula 352781, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA de Registro de Preços, e de tudo darão ciência à Administração A representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do Contrato.

4.2.1. A conferência diária quanto a produção e distribuição das refeições, a quantidade e qualidade das mesmas, ficará a cargo da direção de cada instituição devidamente designadas para este fim (Anexo III do termo de referência).

4.3. Os fiscais da Ata de Registro de Preços anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

4.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

5. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Registro de Preços.

5.1. Em caso de não aceitação do item objeto deste PREGÃO, fica a Detentora da Ata obrigada a retirá-lo e substituí-lo imediatamente após a rejeição, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 12, II, "c" da presente Ata.

5.2. Em caso de diferença de quantidade, fica a Detentora da Ata obrigada a providenciar sua complementação imediatamente, sob pena multa de 2% da autorização de fornecimento, ao dia, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, em conformidade com o item 12, II, "c" da presente Ata.

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

6.1. 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.º _____

6.2. 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

b) faturamento dos serviços:

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

6.3. 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).

6.4. A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela CONTRATADA do seguinte:

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

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

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

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

6.9. 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, por tanto, a regulamentação aplicável.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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 do termo de referência).

6.13. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

6.14. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

6.15. Do montante, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

6.16. Em caso de atraso de pagamento em relação ao prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo financeiro da Prefeitura, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, "c", Lei Federal 8666/1993).

6.17. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

6.18. Em caso de atraso de pagamento em relação ao item 6, o valor da nota fiscal poderá ser atualizado monetariamente INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), entre a data em que deveria ter sido adimplida a obrigação e o efetivo pagamento (conforme art.40, XIV, "c", Lei Federal 8666/1993).

7. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses.

7.1. Em razão da vigência por 12 (doze) meses, somente serão deferidos eventuais reajustes de preços:

a) Em razão de alteração significativa de valores de mercado que, comprovemente, impeçam o fornecedor de continuar o fornecimento sem o reajuste;

b) Mediante pedido escrito e fundamentado por parte do fornecedor;

c) Pelo INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), caso tal índice seja suficiente para atualizar os valores para aqueles praticados pelo mercado.

7.1.1. O pedido poderá ser feito pelo fornecedor ou pela Secretaria interessada e o reajuste poderá ser para mais ou para menos, de acordo com os preços praticados no mercado.

7.1.2. O reequilíbrio econômico-financeiro estará condicionado à apresentação de notas fiscais de períodos diversos, sendo uma de data próxima ao certame e outra de data próxima à ocorrência que resultou no aumento de preço.

7.1.2.1. Havendo impossibilidade de apresentação de notas fiscais a empresa deverá expor sua justificativa, a qual deverá ser submetida à aceitação do(a) Secretário(a) Municipal.

7.1.2.2. O pedido de reequilíbrio econômico deve ser realizado através do protocolo geral da Prefeitura (<https://www.fazendariogrande.pr.gov.br/conheca-o-novo-ambiente-de-protocolos>).

8. Esta Ata de Registro de Preços não obriga o Órgão Gerenciador a firmar as contratações com o Detentor da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do art. 15, § 4º da Lei Federal nº. 8.666/93.

9. As despesas decorrentes da presente licitação onerarão os seguintes recursos orçamentários:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

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

10. A Detentora da Ata obriga-se a:

10.1. Cumprir com todas as obrigações constantes no termo de referência.

10.2. Executar os serviços nas condições, no(s) prazo(s) e no(s) local(is) indicados pela Secretaria/Órgão solicitante, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal eletrônica constando detalhadamente o preço, as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.

10.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas exclusivas expensas, e responsabilidade no todo ou em parte, o objeto do Contrato, se forem verificados vícios, defeitos ou incorreções, resultada da execução do mesmo ou resultantes da qualidade dos materiais empregados, imediatamente a solicitação independente de notificação.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

10.5. Se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos que causar a CONTRATANTE em decorrência do não cumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas.

10.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao contratante ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de realização da entrega, não implicando corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos.

10.7. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

10.8. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

10.9. Comunicar, formal e imediatamente, a CONTRATANTE de eventuais ocorrências anormais verificadas na execução do contrato, no menor espaço de tempo possível.

10.10. Manter, durante toda a execução da ATA Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência, Edital ou na minuta da ATA de Registros de Preços.

10.12. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da ATA de Registro de Preços.

10.13. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros;

10.14. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

10.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.16. Durante a execução das atividades, serão tomados os cuidados necessários à preservação do Meio Ambiente, atentando para que todas as condicionantes das Licenças e/ou Autorizações Ambientais das atividades específicas sejam cumpridas, assim como dispõe sobre a adoção de critérios para as licitações e contratações públicas sustentáveis no âmbito do Poder Executivo do Município de Fazenda Rio Grande, conforme especifica o “Guia Nacional de Contratações Sustentáveis” editado pela Consultoria Geral da União – CGU-AGU, disponível em: https://www.gov.br/agu/ptbr/composicao/cgu/cgu/guias/gncs_082022.pdf

10.17. A contratada deverá atender, no que couber, o disposto na Lei Municipal N.º 1.727/2023, de 07 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a utilização da Rede SINE/PR no âmbito do Município de Fazenda Rio Grande - Paraná.

10.18. A CONTRATADA, para a prestação do mesmo serviço, deverá preferencialmente aproveitar os empregados vinculados à empresa antecessora cujo CONTRATO foi rescindido ou encerrado.

10.19. Não preenchido todos os cargos e/ou postos, as empresas permissionárias, cessionárias e terceirizadas de serviços públicos municipais deverão utilizar preferencialmente o banco de dados da Agência do Trabalhador local.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

11. A Contratante obriga-se a:

11.1. Cumprir com todas as obrigações constantes no termo de referência.

11.2. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário.

11.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor(es) especialmente designado(s), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.5. Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja refeito/entregue qualquer serviço/objeto que julgar insuficientes, inadequados ou em desconformidade com o solicitado.

11.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do item recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

11.7. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

12. No caso de inexecução total ou parcial, ou ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civil e criminal, ressalvado as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

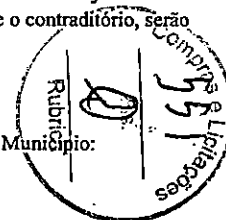
I. Advertência.

a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município:

II. Multa, nos seguintes termos:

b) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo da Ata de Registro de Preço poderá ser considerada rescindida, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra “c” e perdas e danos.

c) Pela recusa em realizar o fornecimento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das perdas e danos e, se for o caso multa relativa à rescisão, prevista na letra “c” e perdas e danos.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

d) Pela demora em substituir o material rejeitado ou corrigir as falhas do produto fornecido ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 2% (dois por cento) do valor do material, por dia decorrido, até o limite de 10 % (dez por cento) do valor produtos não substituídos, corrigidos ou não complementados, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei 8.666/93, e suas alterações, ou no instrumento convocatório ou ainda, na Ata de Registro de Preços, e não abrangida nos incisos anteriores ou subsequentes, aplicar-se-á multa de 1% (um por cento) do valor da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas relativas à rescisão e perdas e danos, prevista na letra "e" e perdas e danos.

f) Pelo descumprimento parcial ou integral do Registro de Preços, que enseje rescisão, multa de 10% (dez por cento) do valor registrado, sem prejuízo de perdas e danos e das demais multas.

III. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Art. 4º da Lei 10520/02, pelo prazo de 02 (dois) anos até o máximo 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de 10 % (dez por cento) do valor da sua proposta atualizada e das demais cominações legais.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a penalizada ressarcir o Município, pelos prejuízos resultantes e, após, decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior. A Declaração terá sua publicação na Imprensa Oficial, de acordo com a Lei nº. 8.666/93.

12.1. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a detentora da Ata estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do Item 10, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I - pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

II - pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.

III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados em Edital e nesta Ata de Registro de Preços.

12.2. Além das penalidades citadas, a Detentora da Ata/Contratada ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

12.3. As multas estabelecidas podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 20% (vinte por cento) do valor registrado ou da Proposta Atualizada, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

12.4. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à detentora da Ata as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em dívida ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em Lei.

12.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com o Município, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

13. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei nº. 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração, presente as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

14. O fornecedor terá seu Registro de Preços cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

e) o cancelamento de Registro de Preços, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e amplo defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

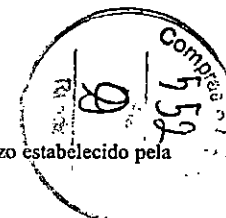
f) o fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

g) a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

14.1. O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

14.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

14.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

15. As partes CONTRATANTES comprometem-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei nº 12.846, de 1º de Agosto de 2013, e, no que forem aplicáveis, os seguintes tratados internacionais: Convenção sobre o Combate da Corrupção de Funcionários Públicos Estrangeiros em Transações Comerciais Internacionais (Convenção da OCDE) - promulgada pelo Decreto nº 3.678, de 30 de novembro de 2000; a Convenção Interamericana Contra a Corrupção (Convenção da OEA) - promulgada pelo Decreto nº 4.410, de 7 de outubro de 2002; e a Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - promulgada pelo Decreto nº 5.687, de 31 de janeiro de 2006.

15.1. O DETENTOR DA ATA (XXXXXXXXXXXXXXXXX) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

15.2. O DETENTOR DA ATA, no desempenho das atividades objeto desta ATA, compromete-se perante a CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

15.3. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte do DETENTOR DA ATA, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa - PAR, nos termos do Decreto nº 8.420/2015 e Instrução Normativa CGU nº 13/2019, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis; II - Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013;

15.4. O DETENTOR DA ATA obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

15.5. O DETENTOR DA ATA declara, para todos os devidos fins, sob as penas da lei, que a empresa/organização ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, declara que a empresa envida os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade. As partes que o que subscrevem reconhecem que é verdade.

16. O Detentor da Ata deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023.

17. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando todos os seus dispositivos, o edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023, as Autorizações de Fornecimento/Empenho com



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

18. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a procedeu, serão dirimidas no Foro de Fazenda Rio Grande, Comarca da Região Metropolitana de Curitiba, Estado do Paraná, esgotadas as vias administrativas.

19. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que vão assinadas pelo Prefeito Municipal de Fazenda Rio Grande, e pelo representante do Detentor, e duas testemunhas.

20. Fazem parte da presente Ata os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA.

Fazenda Rio Grande, xx de xxxxx de 2023.

Marco Antonio Marcondes Silva
Prefeito Municipal
Órgão Gerenciador

(Razão Social)
(Representante)
Detentor da Ata de
Registro de Preços

Procurador do Município
OAB nº

Secretário Municipal
Decreto nº

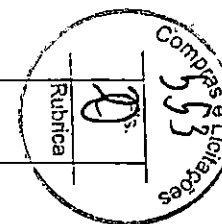
Testemunhas:

Nome:

Assinatura: _____

Nome:

Assinatura: _____





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023

ANEXO I DO CONTRATO- TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA

À Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande.

Prezados Senhores,

Eu, _____, representante legal da empresa/organização _____, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº _____, declaro, para os devidos fins, que a empresa/organização ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Outrossim, declaro que a empresa envia os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade. Reconheço que o que subscrevo é verdade, sob as penas da lei.

Local, DIA de MÊS de 20....

Assinatura do representante legal da licitante

Nome do representante legal da licitante

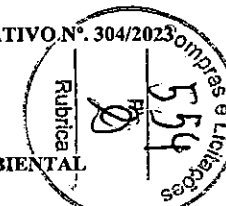


PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO Nº 19189/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 304/2023



ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa _____ com sede na cidade de _____, Rua _____, n.º _____, Bairro _____, Com CNPJ sob n.º _____, neste ato representada por seu sócio gerente o Sr. _____, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG nº. _____, inscrito no CPF sob o nº. _____. Declara, sob penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Estamos ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitados como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece a Instrução Normativa nº 001/2023 De 1º de junho de 2023, atendendo ao "Guia Nacional de Contratações Sustentáveis" editado pela Consultoria Geral da União – CGU-AGU, disponível em https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/gncs_082022.pdf que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável. Estamos cientes da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo II da Instrução Normativa nº 31, de 03 de dezembro de 2009, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

Local / data _____

Nome, RG e assinatura do
Responsável ou Representante Legal

Adendo: Deverá ser apresentada em papel timbrado da Licitante.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE**

RELATÓRIO: [PMFRG] - RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 95.422.986/0001-02

Telefone: (41) 3627-8500

Rua Jacarandá, 300

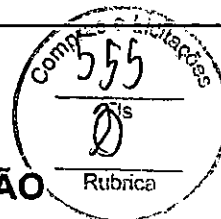
CEP: 83823-901 - Fazenda Rio Grande PR

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 125/2023 - PE

Processo Administrativo: 304/2023

Data do Processo: 08/12/2023



ANEXO I

RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Código	Unid.	CATMAT/CATSER	Especificação	Preço	Preço Total
----	------------	--------	-------	---------------	---------------	-------	-------------

Lote nº: 1

1	53.600,00	99011378	UN	3697	CMEI - DESJEJUM LACTÁRIO	2,94	157.584,00
2	363.200,00	99011379	UN	null	CMEI - DESJEJUM	3,86	1.401.952,00
3	53.600,00	99011380	UN	3697	CMEI - LANCHE LACTÁRIO	2,07	110.952,00
4	363.200,00	99011381	UN	3697	CMEI - LANCHE	2,53	918.896,00
5	53.600,00	99011382	UN	3697	CMEI - ALMOÇO LACTÁRIO	5,00	268.000,00
6	363.200,00	99011383	UN	3697	CMEI - ALMOÇO	7,27	2.640.464,00
7	53.600,00	99011384	UN	3697	CMEI - JANTAR LACTÁRIO	2,23	119.528,00
8	363.200,00	99011385	UN	3697	CMEI - JANTAR	3,01	1.093.232,00
9	254.000,00	99011386	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial - LANCHE 1 (1ª refeição antes do início da aula)	3,43	871.220,00
10	2.540.000,00	99011387	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial -LANCHE 2 (servido no intervalo da aula)	4,01	10.185.400,00
11	16.000,00	99011388	UN	3697	ESCOLAS - Período Parcial JANTAR EJA	7,67	122.720,00
12	125.800,00	99011389	UN	3697	ESCOLAS - período Integral - CAFÉ DA MANHÃ	4,30	540.940,00
13	125.800,00	99011390	UN	3697	ESCOLAS - período Integral - ALMOÇO	8,19	1.030.302,00
14	125.800,00	99011391	UN	3697	ESCOLAS - período Integral -LANCHE DA TARDE	4,94	621.452,00
15	10.000,00	99011392	UN	3697	PRÁTICA ALIMENTAR 1	8,93	89.300,00
16	3.800,00	99011393	UN	3697	PRÁTICA ALIMENTAR 2	7,15	27.170,00
17	3.800,00	99011394	UN	3697	PRÁTICA ALIMENTAR 3	9,78	37.164,00
18	11.000,00	99011395	UN	3697	KIT LANCHE .	8,22	90.420,00

Total Lote: 20.326.696,00

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral: 20.326.696,00
----------------------------------	-----------------------------------



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.

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

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



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	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
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).

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



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 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

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



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.

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 municípios, 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

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



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.

- 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;



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.

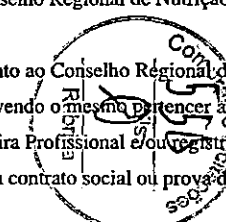
7.5 O pagamento ocorrerá por Serviço Executado / refeições produzidas - de acordo com a percapita pré-estabelecida. A fiscalização a que se refere o item (7.5) ficará a cargo da Secretaria solicitante, através de funcionários devidamente designados para este fim.

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.





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.

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



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

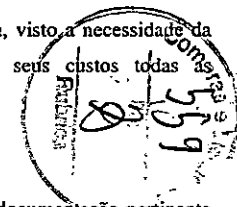
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 capita 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



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.

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



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.

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,





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.

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.



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.

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



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.

12.21 Manter contato com o Contratante sempre por escrito, ressaltados 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,



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.

devido 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.

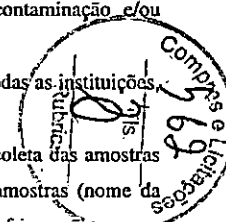
12.38 A CONTRATADA assumirá integralmente a responsabilidade sobre a qualidade dos produtos utilizados, bem como sobre a segurança quanto a possíveis riscos de danos à saúde.

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

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.





SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

responsabilidade da CONTRATADA.

12.48 A CONTRATADA deverá atender à RDC n° 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



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.

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 funcionários deverá 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:

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



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.

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:

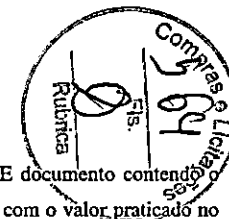
a) adquirir os gêneros alimentícios solicitados pelo CONTRATANTE, dentro da pauta do dos itens originais, obedecendo as quantidades e descrição;

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;



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



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.

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



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.

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 às práticas alimentares, será realizado através de nota fiscal específica para tal.

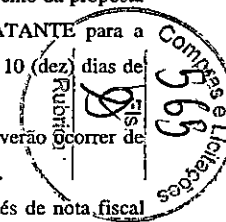
12.66 A CONTRATADA deverá fornecer Kit lanche (ANEXO II) sempre que solicitado pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, na quantidade solicitada.

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





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.

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



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.

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.



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.

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.



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.

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



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.

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



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.

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.

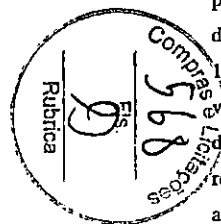
14.12 A CONTRATADA deverá respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do CONTRATANTE.

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

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





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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

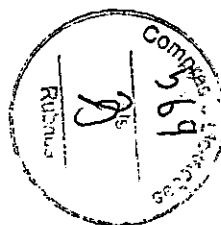
15.8 As análises dos alimentos deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (www.agricultura.gov.br). Juntamente, com o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





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.

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



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.

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.

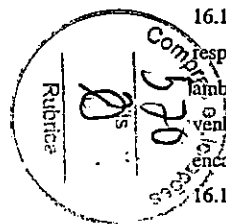
16.11 Informar imediatamente, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação, o afastamento do funcionário, por motivo de doença epidemiológica – contagiosa.

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





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.

(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



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.

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



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.

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



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.

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.

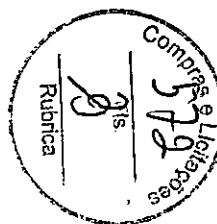
m) A CONTRATADA deverá aceitar que representantes do CONTRATANTE procedam o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados.

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





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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

mensais conforme o receituário básico aprovado pela CONTRATANTE.

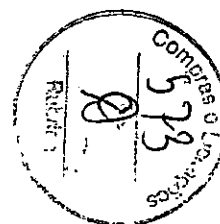
A composição dos cardápios/receituário poderá ser alterada, por solicitação do CONTRATANTE.

– 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





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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 stévia 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

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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

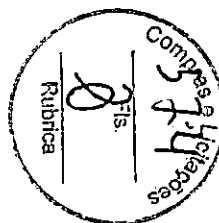
j) A CONTRATANTE deverá proceder periodicamente à desratização de todas as dependências das Instituições, exceto das cozinhas e estoques de alimentos, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

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 recebimento da AF (Autorização de Fornecimento).

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





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.

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.º _____

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



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.

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.

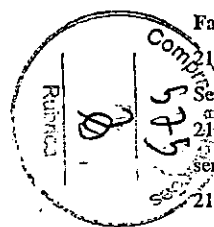
21.7 Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las à CONTRATADA, para as devidas correções. Na hipótese de devolução, as faturas serão consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

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.

22.2 A fiscalização de que se trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da





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.

fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios rebitatórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e propositos.

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

ANEXO X - FREQUÊNCIA DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS



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 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.

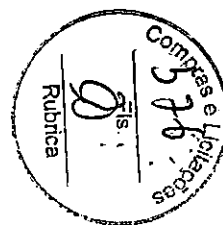
Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 6277/2022

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

Elaine Aparecida dos Santos
Matrícula 352145

Ederson de Souza Felix
Matrícula 352936

Vicente Machado da Silva
Matrícula 352781



Ao Senhor
José Antônio Dasenbrock



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.



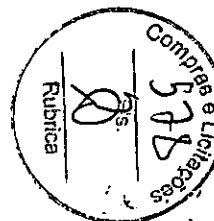
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CARDÁPIO CMEI LACTÁRIO - INFANTIL 2023 7 MESES A 11 MESES CONSISTÊNCIA PASTOSA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		Informações Nutricionais	
Desjejum	SEGUNDA Fórmula Infantil II e Mamão	Fórmula Infantil II e Mamão	Fórmula Infantil II e Banana	Fórmula Infantil II e Banana	Fórmula Infantil II e Pera	Fórmula Infantil II e Mamão	Fórmula Infantil II e Mamão	Fórmula Infantil II e Mamão	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)
Almoço	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Aplicação: g	Proteínas: g	Carboidratos: g
	Came picada destilada	Frango destilado	Iscas de carne destilada	Frango destilado	Frango destilado	Frango destilado	Frango destilado	Came picada e destilada	Proteínas: g	Proteínas: g	Carboidratos: g
Lanche	Abóbora, espinafre e couve flor	Brócolis, vagem e couve	Cenoura, couve e abóbora	Batata, beterraba e chuchu	Batata, beterraba e chuchu	Abóbora, cenoura e espinafre	Abóbora, cenoura e espinafre	Abóbora, cenoura e espinafre	Calorias (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)
Jantar	Papa de maçã	Creme de abacaxi com limão	Papa de pera	Papa de banana com limão	Papa de banana com limão	Papa de mamão	Papa de mamão	Papa de mamão	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D
	Sopa canja (Batata, cenoura e abóbora)	Sopa de carne com macarrão, abóbora, batata salsa e couve flor	Purê de milho de frango com brócolis e chuchu	Papa de macarrão com carne, caldo de feijão, cenoura	Papa de macarrão com carne, caldo de feijão, cenoura	Sopa de feijão, carne, macarrão, espinafre e cenoura	Sopa de feijão, carne, macarrão, espinafre e cenoura	Sopa de feijão, carne, macarrão, espinafre e cenoura	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D
Desjejum	SEGUNDA Fórmula Infantil II e Mamão	TERÇA Fórmula Infantil II e Mamão	QUARTA Fórmula Infantil II e Banana	QUINTA Fórmula Infantil II e Pera	SEXTA Fórmula Infantil II e Mamão	Informações Nutricionais					
Almoço	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
	Came picada destilada	Frango destilado com salmão	Iscas de carne destilada	Frango destilado com limão	Came picada e destilada	Proteínas (g)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Lanche	Abóbora, batata e beterraba	Batata salsa, cenoura, brócolis	Cenoura, couve flor, chuchu	Almô, Couve maritima, abóbora e espinafre	Abóbora, vagem e espinafre	Calorias (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Jantar	Papa de maçã com limão	Creme de manga	Papa de pera	Creme de manga com limão	Papa de mamão	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D			
	Rábido de legumes e frango (abóbora, abóbora, cenoura, chuchu verde)	Sopa com macarrão, batata, brócolis e abóbora	Sopa de frango, macarrão, chuchu, abóbora, cenoura e repolho	Sopa creme de alvim, carne, cenoura e couve (AF)	Quilena com molho de frango, vagem e couve flor	Mamão A	Vitamina C	Vitamina D			
Desjejum	SEGUNDA Fórmula Infantil II e Mamão	TERÇA Fórmula Infantil II e Mamão	QUARTA Fórmula Infantil II e Mamão	QUINTA Fórmula Infantil II e Banana	SEXTA Fórmula Infantil II e Pera	Informações Nutricionais					
Almoço	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
	Came picada destilada	Frango destilado	Iscas de carne destilada	Frango destilado	Came picada e destilada	Proteínas (g)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Lanche	Abóbora, cenoura e espinafre	Brócolis, vagem e cenoura	Cenoura, couve flor, chuchu	Batata, beterraba e chuchu	Abóbora, cenoura e espinafre	Calorias (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Jantar	Papa de maçã	Creme de abacaxi com limão	Papa de pera	Papa de mamão com limão	Papa de Banana	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D			
	Sopa de carne com macarrão batata e brócolis	Quilena, frango no molho e salada de espinafre	Sopa de lentilha com carne patinho, vagem e cenoura	Sopa canja (Batata, cenoura e abóbora)	Papa de macarrão com molho, espinafre, couve flor e caldo de feijão	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D			
Desjejum	SEGUNDA Fórmula Infantil II e Mamão	TERÇA Fórmula Infantil II e Mamão	QUARTA Fórmula Infantil II e Mamão	QUINTA Fórmula Infantil II e Banana	SEXTA Fórmula Infantil II e Pera	Informações Nutricionais					
Almoço	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Papa de Amiz e Caldo de Feijão	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
	Came picada destilada	Frango destilado	Iscas de carne destilada	Frango destilado	Came picada e destilada	Proteínas (g)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Lanche	Abóbora, cenoura e vagem	Alvim, repolho e cenoura	Batata, brócolis e couve flor	Beterraba, abóbora e chuchu	Abóbora, vagem e espinafre	Calorias (Kcal)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)			
Jantar	Papa de maçã	Creme de manga	Papa de pera com limão	Papa de banana	Papa de mamão com limão	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D			
	Sopa de feijão com macarrão, carne, batata e cenoura	Papa de arroz nutritivo (carne moída, cenoura, espinafre)	Sopa creme de alvim com carne, vagem, couve e cenoura	Quilena com molho de frango, espinafre e couve flor	Papa de arroz, couve e carne moída, Alcapa rolagado	Vitamina A	Vitamina C	Vitamina D			



 MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		CARDÁPIO CMEI INFANTIL ACBIA 13 MESES LACTÁRIO 2023 CONSISTÊNCIA NORMAL					Informações Nutricionais	
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia kcal	Desidratação g
	Pão de melão com manteiga Mamão Amor e feijão preto omelete	Pão de cenoura com manteiga Manga Amor e feijão carioca Fritada de frango	Pão de aveia com manteiga Laranja Amor e feijão preto baca bovina ao molho	Pão de leite com manteiga Maqui (AF) Amor e feijão carioca Shogren de frango	Pão de forma (AF) com manteiga Banana (AF) Amor e feijão preto Bolo de carne molida	Pão de leite com manteiga Mamão Amor e feijão preto Bolo de carne molida	Energia kcal Desidratação g Lactose g Proteína g Colesterol mg	
Almoço	Macarrão parafuso ao molho suco	Abobrinha refogada	Salada de couve e ovos	Butiro ao leite com grão-de-bico	Quilina com molho de frango e legumes (cenoura, feijão e abobrinha)	Quilina com molho de frango e legumes (cenoura, feijão e abobrinha)		
	Salada de tomate com brócolis e repolho	Salada de cenoura (AF) cozida e pepino	Salada de Alface (AF) e brócolis	Salada de beterraba (AF) e brócolis	Salada de repolho (AF) e brócolis	Salada de repolho (AF) e couve flor (AF)		
Lanche	Pão	Maqui (AF)	Banana (AF)	Legume natural cozido com manteiga (AF) e morango picado	Mamão	Mamão		
	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Amor com carne frías ao molho e legumes (brócolis, couve, manteiga, cenoura) (AF)	Sopa de feijão com carne maciã e couve (AF)	Quilina com molho de frango e legumes (cenoura, feijão e abobrinha)	Quilina com molho de frango e legumes (cenoura, feijão e abobrinha)	Quilina com molho de frango e legumes (cenoura, feijão e abobrinha)		
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia kcal	Desidratação g
	Pão de melão com manteiga Maqui (AF) Amor e feijão preto	Pão de cenoura com manteiga Manga Amor e feijão carioca Came ao molho com chervil verde (AF)	Pão de aveia com manteiga Laranja Amor e feijão preto baca de carne ao molho madeira	Pão de leite com manteiga Banana (AF) Amor e feijão carioca Fol de lúpulo enfiado com cenoura	Pão de forma (AF) com manteiga Mamão Amor e feijão preto Sobremesa assada	Pão de leite com manteiga Mamão Amor e feijão preto Sobremesa assada	Energia kcal Desidratação g Lactose g Proteína g Colesterol mg	
Almoço	Repolho (AF) refogado	Quilina	Legumes gratinados	Purê de abóbora	Quilina	Quilina		
	Salada de cenoura (AF) cozida e alface	Salada de beterraba (AF) e couve flor	Salada de Repolho (AF) com cenoura ralada (AF)	Salada de alface (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e brócolis		
Lanche	Mamão	Melão	Banana (AF)	Maqui (AF)	Maqui (AF)	Maqui (AF)		
	Sopa canja (frango, arroz, batata (AF) e cenoura (AF))	Macarrão com molho bolonhesa e salada de milho (AF)	Sopa creme de espina, carne, abóbora, vagem e couve (AF)	Poleta com molho carne frías, espina, abobrinha	Poleta com molho carne frías, espina, abobrinha	Poleta com molho carne frías, espina, abobrinha		
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia kcal	Desidratação g
	Pão de melão com manteiga Maqui (AF) Amor e feijão preto Frango desfiado com molho branco	Pão de cenoura com manteiga Manga Amor e feijão carioca Came ao molho madeira	Pão de aveia com manteiga Kiwi Amor e feijão preto Ovos mexidos	Pão de leite com manteiga Banana (AF) Amor e feijão carioca Frango ao molho	Pão de forma (AF) com manteiga Mamão Amor e feijão preto Almôndegas caseiras ao molho	Pão de leite com manteiga Mamão Amor e feijão preto Almôndegas caseiras ao molho	Energia kcal Desidratação g Lactose g Proteína g Colesterol mg	
Almoço	Macarrão espaguete	Cenoura refogada (AF)	Abobrinha refogada	Frango de espina e abobrinha (AF)	Poleta	Poleta		
	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 alface (AF) e beterraba ralada	Salada de alface (AF) e beterraba ralada		
Lanche	Mamão	Maqui (AF)	Banana (AF)	Maqui (AF)	Maqui (AF)	Maqui (AF)		
	Sopa de carne com macarrão batata (AF) e brócolis (AF)	Quilina, frango ao molho e salada de alface (AF)	Sopa de lentilha com carne, vagem e cenoura (AF)	Macarrão espaguete ao molho bolonhesa	Macarrão espaguete ao molho bolonhesa	Macarrão espaguete ao molho bolonhesa		
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Energia kcal	Desidratação g
	Pão de melão com manteiga Manga Amor e feijão preto Molde ao molho	Pão de cenoura com manteiga Maqui (AF) Amor e feijão carioca Cubinhos de frango ao molho	Pão de aveia com manteiga Banana (AF) Amor e feijão preto Fol de lúpulo enfiado ao molho	Pão de leite com manteiga Banana (AF) Amor e feijão carioca Frango desfiado com espina	Pão de forma (AF) com manteiga Mamão Amor e feijão preto Iscre de carne, molho madeira	Pão de leite com manteiga Mamão Amor e feijão preto Iscre de carne, molho madeira	Energia kcal Desidratação g Lactose g Proteína g Colesterol mg	
Almoço	Purê de batata	Suflê de legumes	Butiro salada (AF) refogada	Creme de milho	Macarrão parafuso cozido	Macarrão parafuso cozido		
	Salada de cenoura cozida (AF) e repolho	Salada de alface (AF) e tomate	Salada de brócolis (AF) e couve flor	Salada de alface (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e brócolis	Salada de alface (AF) e brócolis		
Lanche	Molanda	Maqui	Couve flor	Creme de leite com leite e aveia	Banana (AF)	Banana (AF)		
	Ruado de frango com cenoura	Sopa de carne com macarrão, abobrinha e couve flor (AF)	Poleta com molho de carne desfiado	Sopa canja (frango, batata (AF) e cenoura (AF))	Sopa canja (frango, batata (AF) e cenoura (AF))	Sopa canja (frango, batata (AF) e cenoura (AF))		

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

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



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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

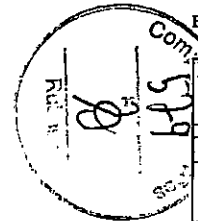
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CARDÁPIO CMEI (INFANTIL, INFANTIL II E INFANTIL III) 13 MESES A 4 ANOS 2023 CONSISTÊNCIA NORMAL						
ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	DOCE	FRUITO	BEBIDA	COMPLEMENTO
Desjejum	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá de camomila	Vitamina de morango (AF)	Energia Real
	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de milho (AF) com manteiga	Carotenoides
	Mamão	Mamão	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Polifenóis e flavonoides
	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Proteínas e vitaminas
	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Carotenoides e vitaminas
	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Vitamina A e Vitamina C
Lanche	Pão	Maçã (AF)	Banana (AF)	Logotipo natural batido com morango (AF) e morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	
	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá de camomila	Vitamina de morango (AF)	Energia Real
Desjejum	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de milho (AF) com manteiga	Carotenoides
	Mamão	Mamão	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Polifenóis e flavonoides
	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Proteínas e vitaminas
	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Carotenoides e vitaminas
	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Vitamina A e Vitamina C
Lanche	Mamão	Maçã (AF)	Banana (AF)	Logotipo natural batido com morango (AF) e morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	
	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá de camomila	Vitamina de morango (AF)	Energia Real
Desjejum	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de milho (AF) com manteiga	Carotenoides
	Mamão	Mamão	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Polifenóis e flavonoides
	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Proteínas e vitaminas
	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Carotenoides e vitaminas
	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Vitamina A e Vitamina C
Lanche	Mamão	Maçã (AF)	Banana (AF)	Logotipo natural batido com morango (AF) e morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	
	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá de camomila	Vitamina de morango (AF)	Energia Real
Desjejum	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de milho (AF) com manteiga	Carotenoides
	Mamão	Mamão	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Polifenóis e flavonoides
	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Proteínas e vitaminas
	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Carotenoides e vitaminas
	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Vitamina A e Vitamina C
Lanche	Mamão	Maçã (AF)	Banana (AF)	Logotipo natural batido com morango (AF) e morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	
	Leite com cacau	Leite	Vitamina de banana (AF)	Chá de camomila	Vitamina de morango (AF)	Energia Real
Desjejum	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Pão de milho com queijo	Bolo de banana sem açúcar	Pão de milho (AF) com manteiga	Carotenoides
	Mamão	Mamão	Laranja	Maçã (AF)	Banana (AF)	Polifenóis e flavonoides
	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Arroz e feijão preto	Proteínas e vitaminas
	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Macarrão penne com molho de tomate	Carotenoides e vitaminas
	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Salada de tomate com pepino e repolho	Vitamina A e Vitamina C
Lanche	Mamão	Maçã (AF)	Banana (AF)	Logotipo natural batido com morango (AF) e morango picado	Mamão	
Jantar	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	Sopa de frango com macarrão, cenoura (AF), brócolis (AF) e abobrinha	



ESCOLAS COM ATENDIMENTO EM PERÍODO PARCIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
LANÇAMENTO 1 - Cardápio modelo					
PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFEIADA E LANCHE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PRÉ-ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFEIADA E LANCHE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PRÉ-ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFEIADA E LANCHE	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
PRÉ-ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	Pão com manteiga leite	Pão com queijo Chá mate	Pão com manteiga leite	Pão fritoado AF com requeijão Chá mate	Pão com queijo Chá mate
ALMOÇO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ESCOLAS COM ATENDIMENTO EM PERÍODO INTEGRAL



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Corporate Image

[illegible]

Figure 1

Valentine Fitness Products
Nutritionals
Ottawa, Ontario

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n.º 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n.º 66, Bairro Nações

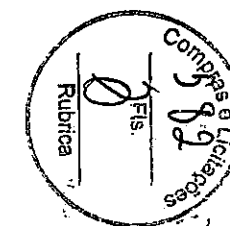
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: sme@rz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

[illegible]

Copyright Clearance Center

[illegible]

PRÁTICA ALIMETAR:

Prática alimentar 1:

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

Práctica alimentar 2:

Vitaminas de leite e frutas, geladinhos de leite e frutas, brigadeiro de banana



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

e preparações similares. Os per captas deverão seguir os mesmos 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 mesmos 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.



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: smepr@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 Días
E.M. ARNALDO BUSATO	3608-7684	AV. BRASIL, 1540 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Juceli dos Santos
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	3608-7685	RUA NOSSA S ^a . 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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

E.M. NOSSA S. DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Gisele Mendes
E.M. PROF. MARYLE AP. SCHETTER FERRI	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-418	Thina Mara dos Reis
E.M. PROF. 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. VALDINEIA	3608-7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Josiane Munhoz
E.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 CRUZ 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 Socio da Conceição
CMAEE – CENTRO MUNICIPAL DE	3608-7694	RUA CASTANHEIRA, 596 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-056	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak

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

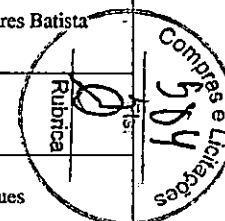


SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefrz@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 PROF. DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, 1780 – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista
CMEI PROF. ERONILDES CAMARGO	3608-7698	RUA CANÁRIOS, 173 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-141	Eleni Alves
CMEI PROF. 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



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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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)



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

(em papel timbrado/identificado da empresa)

Ref. Pregão Eletrônico n.º ____/2022

A (razão social da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, por intermédio de seu Representante Legal, Sr.(a) _____,

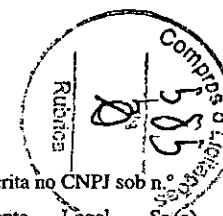
portador(a) da Carteira de Identidade RG n.º _____ e do CPF n.º _____,

DECLARA que:

- a) Aceita integral e irrevogavelmente 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.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto n.º 4358 de 05/09/2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezois 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 3º 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. 8º da Instrução Normativa nº 103 de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

Local e Data

Assinatura do Representante Legal





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 V

REGISTRO DE REFEIÇÕES

SERVIÇO	DATA	QUANTIDADE / DIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL / DIA

QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS / MÊS	VALOR TOTAL / MÊS



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

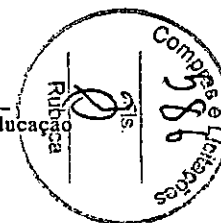
A empresa _____, inscrita no CNPJ
nº _____, sediada no Município de _____,
Rua _____, nº _____, Bairro: _____,
CEP: _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a)
_____, portador (a) da cédula de identidade nº _____
e CPF _____,

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





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 VII

CARTA PROPOSTA

(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
n.º _____.

d) A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de
recebimento das

propostas, conforme estipulado no presente edital.

e) Para contato informamos:

Responsável (nome completo): _____

Telefone Fixo n.º: (____) _____

Telefone Celular n.º: (____) _____

E-mail: _____

Local e Data

Assinatura do Representante Legal



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 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	258	51.600
		Desjejum CMEI	200	1.816	363.200
		Lanche Lactário	200	258	51.600
		Lanche CMEI	200	1.816	363.200
		Almoço lactário	200	258	51.600
		Almoço CMEI	200	1.816	363.200
		Jantar lactário	200	258	51.600
		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).



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Napões
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smeduc@fazendariogrande.pr.gov.br

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

Produto	Infantil	Infantil I, II, III	Ensino Fundamental Infantil IV e V	Almoço Escola Integral	EJA
Abacate	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
Alpim	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 parbolizado (tissot)	30	40	50	100	100
Arroz parbolizado/Integral + 1 carboidrato	20	30	40	90	90
Arroz parbolizado/Integral (único carboidrato)	30	40	50	100	100
Aveia em flocos médios, finos	15	20	30	30	30
Banana catupiry, prata	180	180	180	180	180
Banana salada de fruta	60	60	50	50	50
Banana (vitamina e cucis)	30	50	50	50	50
Batata doce	20	35	50	100	100
Batata inglesa (inteira)	30	50	50	100	100
Batata inglesa, alpim e salsa (pure)	50	70	100	150	150
Batata para sopa e com carne	20	35	50	50	50



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Napões
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613
e-mail: smeduc@fazendariogrande.pr.gov.br

Batata salada	20	35	50	100	100
Beirinho	30	30	40	80	80
Biscoito (doce ou salgado)	0	0	40	0	0
Brócolis	20	25	30	30	30
Chocolate em pó 100% cacaú	0	12	15	15	15
Caju	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, azeitão	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, cucis, torta de frango	25	40	40	40	40
Feijão preto	15	25	30	30	30
Fervendo para bolos	0	0,3	0,3	0,3	0,3
Fórmula infantil	30	30	0	0	0
Frutá	25	30	40	40	40
Frutas no café manhã	120	120	-	-	-
Iogurte	150	180	200	200	200

Compras e Licitações
588



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.

Peixe filé de tilápia/cação molho	40	80	80	100	120
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, penne, 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, manjerição	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

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



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.

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 manjerição	1	1	1	1	1
Manjerição, 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 capita referente 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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	CARNE PATINHO/ COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	12,6	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	3	
BATIDA DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	TOMATE	8	250ml
	AÇÚCAR REFINADO	12	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

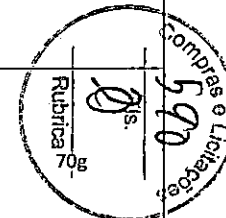
Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

BISCOITO SALGADO INTEGRAL	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	40	40g
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	
BOLO DE AIPIM COM COCO	MANTEIGA SEM SAL	6	70g
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	COCO RALADO SECO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
BOLO DE CENOURA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	70g
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	CENOURA CRUA	20	
BOLO DE CHOCOLATE	FARINHA DE TRIGO	38	70g
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
	AÇÚCAR REFINADO	30	
BOLO DE COCO	COCO RALADO SECO	7	70g
	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	



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



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.

	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	19	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE MANDIOCA	AÇÚCAR REFINADO	30	70g
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
BOLO FORMIGUEIRO	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	70g
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	CHOCOLATE GRANULADO	5	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	1	
BOLO MÁRMORE	MANTEIGA SEM SAL	6	70g
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
	AÇÚCAR MASCADO	20	
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	CANELA EM PÓ	0,2	
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
BOLO NEGA MALUCA	FARINHA DE TRIGO	38	70g
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
CAFÉ COM LEITE	AÇÚCAR REFINADO	15	200ml
	CAFÉ A VÁCUO	6	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	

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



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.

CANJICA	AÇÚCAR REFINADO	20	250ml
	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	
CARNE MOÍDA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	60g
	ALHO	0,3	
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	90	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
CARNE PICADA AO MOLHO COM ERVILHA	SAL REFINADO	1,5	CARNE 40g + MOLHO 20g
	TOMATE	8	
	ALHO	0,3	
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA BRANCA	2	
	ERVILHA EM CONSERVA	10	
CHÁ DE CAPIM CIDREIRA COM LIMÃO	EXTRATO DE TOMATE	5	200ml
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
CHÁ MATE	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CAPIM CIDREIRA	4	
	POLPA DE LIMÃO	10	
CHÁ MATE COM LIMÃO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
	POLPA DE LIMÃO	4	
	CHÁ MATE COM PÊSSEGO	4	
CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL	CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	70	70g

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



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.

DE GOIABA			
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	
MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE FRANGO	TOMATE MOLHO	4	MACARRÃO 200g + FRANGO E LEGUMES 60g = 260
	ABOBRINHA	20	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	

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



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 LEGUMES (PRATO ÚNICO)	EXTRATO DE TOMATE	1,2	g
	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	
MANTEIGA COM SAL	SAL REFINADO	1	20g
	TOMATE	8	
MISTO FRIO	MANTEIGA COM SAL	20	50g + 50g
	PÃO FATIADO INTEGRAL	50	
	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	

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



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: smcfr@hoiail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

POLENTA COM MOLHO BOLOHESA E LEGUMES	TOMATE	8	POLENTA 185g + MOLHO 65g 250 g
	ABOBRINHA	20	
	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	
POLENTA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	TOMATE MOLHO	16	POLENTA 185g + MOLHO 65g 250g
	ABOBRINHA	20	
	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	
PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA (MADALENA)	TOMATE MOLHO	1,5	PURÊ 160g + MOLHO DE CARNE 60g= 220g
	BATATA EM FLOCOS	40	
	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	
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	SAL REFINADO	2	25g
	QUEIJO MUSSARELA	25	
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	

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



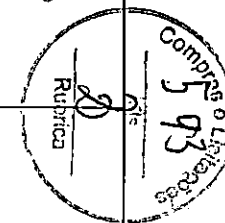
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smcfr@hoiail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

REQUEIJÃO CREMOSO	REQUEIJÃO CREMOSO	25	25g
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	
SALADA DE BETERRABA COZIDA	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	50g
	BETERRABA	55	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
SALADA DE FRUTAS	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	120g
	ABACAXI	35	
	AÇÚCAR REFINADO	15	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
SALADA DE REPOLHO	MAMÃO	35	30g
	CHEIRO VERDE	0,1	



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



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	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	
SEQUILHO	TOMATE EXTRA AA	5	40g
	SEQUILHO	40	
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	
SOPA MINESTRA	TOMATE MOLHO	1	300g
	ALHO	3	
	BACON MANTA	3	
	BATATA	30	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA	3	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

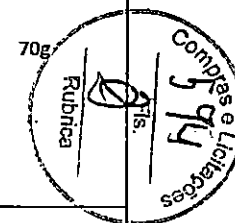
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	FEIJÃO PRETO	25	
	MACARRÃO AVE MARIA C/ OVOS	15	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
SUCO DE FRUTA	FRUTA	100	200ml
SUCO DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	ACÚCAR REFINADO	10	200ml
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	16	
SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	200ml
	ACÚCAR REFINADO	16	
TORTA DE FUBÁ COM LEGUMES	POLPA DE MARACUJÁ	30	70g
	ABOBRINHA	13	
	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	ACÚCAR MASCADO	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	
VITAMINA DE BANANA	OVO	30	200ml
	ACÚCAR REFINADO	12	
	BANANA	50	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	ACÚCAR REFINADO	12	200ml
	AVEIA FINA	10	
	BANANA	50	
VITAMINA DE FRUTAS	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	200ml
	ACÚCAR REFINADO	10	
	BANANA	15	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	



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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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

FRANGO ASSADO	Alho, cru	0,5	
	cebola	2	
	sobrecoxa sem osso	80	
	sal	0,3	
	Cheiro verde	1	60g
Frango xadrez com legumes	Alho, cru	0,5	
	amido de milho	3	
	brócolis	15	
	cebola	2	
	cenoura	15	
	óleo de soja	2	
	peito de frango cubos sem pele	60	
	sal	0,3	60g (carne 40g + 20 molho)
	tomate molho	10	
	Extrato de tomate	15	
Prato único Lasanha bolonhesa/frango	massa lasanha	60	
	queijo mussarela	25	
	tomate	25	
	molho bolonhesa/ frango	60	80g
Madalena prato único	Alho, cru	0,5	
	Batata	120	
	carne moída patinho	60	
	cebola	2	
	extrato de tomate	15	
	Leite em pó integral	15	
	manteiga	5	
	sal	0,3	
Nhoque ao sugo	tomate molho	15	250g
	cebola	2	
	cheiro verde	1	
	extrato de tomate	10	
	nhoque caseiro	50	
	óleo de soja	2	
	sal	0,3	
	tomate molho	20	60g

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

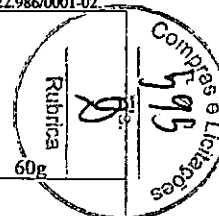
(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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

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

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





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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	queijo mussarela ralado sal, dietético		
--	---	--	--

* 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)	PORCIONAMENTO CMEI
Abobrinha com cenoura refogada	Abobrinha	25	35g
	Cenoura	25	
	Óleo de soja	2	
	Sal	0,3	
	Cebola	1	
Abobrinha refogada	Salsinha	1	35g
	Abobrinha	30	
	Óleo de soja	2	
	Sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
Aipim Sautce	Cebola	1	35g
	Manteiga sem sal	5	
	Sal	1	
	Aipim limpo	60	
	Cebolinha verde	1	
Almondegas caseiras ao molho	Salsinha	1	60g
	Cebola	1	
	Alho, cru	0,5	
	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	

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Arroz básico	cenoura	5	80g
	Tomate extrato	5	
	Arroz parbolizado	30	
	Alho, cru	1	
	Sal, dietético	0,3	
Batata Doce sautece	Óleo, de soja	2	40g
	Sal	0,3	
	Cebola	1	
	Manteiga	5	
	Cheiro verde	1	
Batata refogada	Batata doce	50	50g
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Óleo, de soja	2	
Batata Sautce	Batata comum	60	50g
	Manteiga sem sal	5	
	Sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	1	
Brócolis refogado	Batata comum	60	35g
	Sal	0,3	
	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	
Carne moída ao molho com legumes	Cheiro verde	1	70g
	Carne de patinho moído	40	
	Brócolis comum	10	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	2	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Tomate extrato	10	
Chá de camomila	Colorau	0,5	150ml
	Cheiro verde	1	
	Cenoura	10	
	Chá de camomila granel	2	

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



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.

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	
	acafrão	0,5	
	salsinha	1	
Escondidinho de frango (prato único)	cebolinha verde	1	200g
	Tomate extrato	10	
	Leite em pó integral	20	
	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	
Feijão (preto / carioca)	salsinha	1	70g
	Tomate extrato	10	
	Queijo mussarela radado	5	
	Sal, dietético	0,3	
	Sal, dietético	0,3	
Frango ao molho	Alho, cru	0,5	80g
	Feijão	25	
	Óleo, de soja	2	
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	3	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Tomate, extrato	10	
	Colorau	1	
Frango desfiado com açafrão	Frango, peito/ sobre coxa, sem pele, cru	60	40g
	Tomate, com semente, cru	10	
	Açafrão	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo de soja	2	
	Cebola, crua	3	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito/ sobre coxa, sem pele, cru	40	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

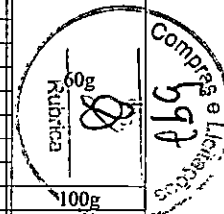
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Fricassê de frango	Manteiga, com sal	5	100g
	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	
Frutas fatiadas-café manhã	Óleo de soja	1	100g
Frutas	Frutas	120g	100g
Frutas inteiras-café da manhã	Frutas	120g	100g
Isclas de carne grelhada	Carne de bovino iscas patinho/coxão mole	40	40g
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Alho, cru	0,5	
Isclas 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	
	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	
Macarrão parafuso	Alho, cru	0,5	90g
	Macarrão parafuso	30	



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



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: smefr@hotmai.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	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	
Manteiga p/ pão	Óleo de soja	2	15 g
	Manteiga, sem sal	15	
	Sal	0,3	
Molho de carne	Óleo, de soja	2	60g
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	Isacas de carne	40	
	Sal	0,5	
Molho de frango	Óleo, de soja	2	60g
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele/ coxa e sobrecoxa	40	
	Sal	0,3	
Molho de frango e legumes (abobrinha e cenoura)	Óleo, de soja	1	40g + 40g molho
	Tomate molho	10	
	Extrato de tomate	10	
	Cheiro verde	1	
	Abobrinha	20	
	Cebola	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
Molho de frango, espinafre e abobrinha	Cenoura	20	70g (40g carne+30g molho)
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	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	

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



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: smefr@hotmai.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Omelete	Sal, dietético	0,3	50g
	Óleo, de soja	2	
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50	
Pão fatiado	Cheiro verde	1	35g
	Integral, branco	35	
	Pães variados (milho, cenoura, leite, aveia, centeio, integral)	0,4	
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 cenoura e vagem prato único/jantar	Arroz parbolizado	40	200g
	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	
Salada de acelga	Tomate molho	10	20g
	Extrato de tomate	10	
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Acelga	20	

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



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.

Salada de acelga com cenoura	Sal, dietético	0,3	35g
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
	Acelga	20	
Salada de alface crespa	Cenoura	15	20g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Óleo de soja	0,5	
Salada de beterraba	Alface crespa	20	40g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Cheiro verde	0,5	
Salada de brócolis	Beterraba	50	30g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Brócolis comum	35	
Salada de cenoura cozida/ralada	Óleo, de soja	0,5	30g
	Cenoura	40	
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
Salada de frutas	Óleo, de soja	0,5	120g
	Banana, crua	50	
	Laranja	60	
	Maçã, gala com crua	60	
Salada de repolho	Mamão	50	30g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
Salada de tomate	Repolho	30	50g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
Salada de tomate com orégano	Tomate	50	50g
	Sal, dietético	0,3	
	Vinagre	1	
	Óleo, de soja	0,5	
Strogonofe de frango	Tomate	50	70g
	Orégano	0,1	
	Cheiro verde	1	
	Leite, de vaca, integral, pó	7,5	
	Milho verde	5	
	Colorau	1	
	Sal, dietético	0,3	
	Tomate molho	10	
	Frango	40	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

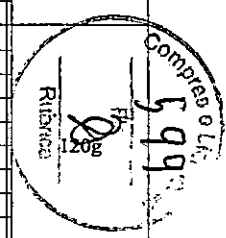
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Torta Salgada de carne com brócolis, cenoura e espinafre	Cebola, crua	5	180ml
	Extrato de tomate	10	
	Óleo de soja	2	
	Leite em pó integral	10	
Vitamina de banana	Farinha de trigo	25	180ml
	Ovo	5	
	Fermento químico em pó	15	
	Sal, dietético	0,3	
Vitamina de frutas	Óleo, de soja	2	180ml
	Brócolis	10	
	Espinafre,	10	
	Carne bovina moída	40	
Vitamina de fruta e aveia	Cenoura, crua	15	180ml
	Leite, de vaca, integral, pó	20	
	Banana, caturra, crua	50	
	Leite, de vaca, integral, pó	20	
Leite com cacau	Maçã, Fuji, com casca, crua	20	180ml
	Mamão	20	
	Leite, de vaca, integral, pó	20	
	Banana ou maçã ou mamão	50	
Polenta com molho de frango e legumes (abobrinha) Prato único Jantar	aveia	5	250g
	Leite em pó integral	20	
	cacau	10	
	Cheiro verde	10	
Quirera com molho de carne desfiada prato único jantar	Cebola, crua	2	250g
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Frango, peito, sem pele, cru	40	
	Tomate, extrato	10	
	Tomate, com semente, cru	10	
	Milho, fubá, cru	30	
	Quirera não especificada	35	
	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	



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



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: smefpr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	
Crema de milho	Óleo	1	40g
	Farinha de trigo	20	
	cebola	1	
	Leite em pó integral	25	
	manteiga	3	
	Cheiro verde	1	
	milho verde	15	
Frango assado	sal refinado	0,3	60g
	Alho, cru	0,5	
	cebola	2	
	sobrecoxa sem osso	60	
	sal	0,3	
	Cheiro verde	1	
	Alho, cru	0,5	
Frango xadrez com legumes	amido de milho	3	60g (carne 40g + 20 molho)
	brócolis	10	
	cebola	2	
	cenoura	10	
	óleo de soja	2	
	peito de frango cubos sem pele	40	
	sal	0,3	
Lasanha bolonhesa/frango	tomate molho	10	80g
	Extrato de tomate	15	
	massa lasanha	30	
	queijo mussarela	15	
	tomate	25	
	molho bolonhesa/ frango	40	
	Alho, cru	0,5	
Madalena prato único	Alho, cru	0,5	200g
Jantar	Batata	100	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

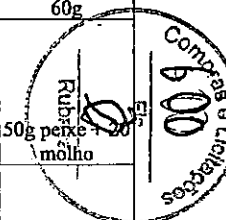
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefpr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	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	
	cebola	2	
Peixe ao molho sugo	cheiro verde	1	50g peixe + 20 molho
	extrato de tomate	15	
	Filé de tilápia	70	
	óleo se soja	2	
	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	



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



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.

	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Arroz, tipo 1, cru	20	
	Batata, inglesa, crua	35	
	Cenoura, crua	20	
Sopa de carne com macarrão, batata, brócolis e abobrinha / prato único	Frango, peito, sem pele, cru	30	250g - 300g
	Brócolis, cru	20	
	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	
Sopa de carne com macarrão, abobrinha, batata salsa e couve flor	Macarrão argolinha	15	250g - 300g
	Abobrinha crua	20	
	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	
Sopa creme de aipim com carne, vagem, couve e cenoura	Macarrão conchinha	15	250g - 300g
	Aipim limpo	60	
	Couve manteiga	15	
	Vagem	20	
	Cenoura, crua	20	
	Carne, bovina	30	
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Sal, dietético	0,3	
Sopa de frango, macarrão, brócolis, abobrinha e cenoura	Óleo, de soja	2	250g - 300g
	Cenoura, crua	20	
	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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

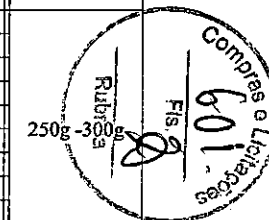
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande - PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	salsinha	1	
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	15	
Sopa de feijão com carne, macarrão, cenoura e espinafre	Espinafre,	10	
	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	
	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	



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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	
Sopa de frango, macarrão, abóbora, chuchu, couve flor e espinafre	abóbora	20	250g - 300g
	Macarrão de sopa	15	
	couve flor	20	
	salsinha	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	Abóbora	40	
Sopa creme de fubá, frango, couve flor e vagem	chuchu	20	250g - 300g
	Espinafre,	10	
	Macarrão conchinha	15	
	couve flor	20	
	salsinha	1	
	Cebola, crua	2	
	Alho, cru	0,5	
	Frango	30	
	Sal, dietético	0,3	
	Óleo, de soja	2	
	vagem	20	
	Macarrão conchinha	15	

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	



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

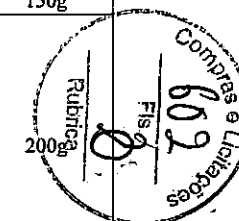
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	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	180	
	Banana, crua	15	
Papa de carne, Batata, cenoura, abobrinha e caldo de feijão,	Cenoura	0,5	200g
	Cheiro verde	1	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Óleo, de soja	1	
	Batata inglesa	20	
	Feijão preto	15	
	Carne, bovina	30	
	Batata doce	20	
Papa de carne, arroz, batata doce, couve flor	Couve flor	20	20g
	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,	5	
	Espinafre, cru	5	200g





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, espinafre	Cheiro verde	0,5	200g
	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 moída	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 moída	30	
	Vagem, crua	15	
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Brócolis, cru	20	
Papa de carne com batata doce e beterraba	Óleo, de soja	1	200g
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Beterraba, crua	40	
	Arroz, tipo 1, cru	30	
	Cheiro verde	0,5	
	Carne, bovina moída	30	
Papa de carne, fubá, abóbora e espinafre	Batata doce	20	200g
	Espinafre, cru	5	
	Cheiro verde	0,5	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

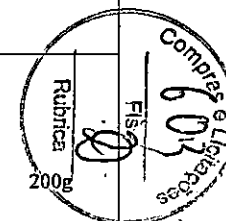
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	Cebola, crua	1	200g
	Alho, cru	0,5	
	Carne, bovina	30	
	Óleo, de soja	1	
	Milho, fubá, cru	20	
	Abóbora, menina brasileira, crua	35	
	Abóbora, menina brasileira, crua	35	200g
Papa de carne, macarrão, abóbora e espinafre	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	
Papa de frango, arroz, cenoura, abobrinha	Chuchu, cru	20	200g
	Arroz, tipo 1, cru	20	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
Papa de frango, arroz, beterraba e couve flor	Cenoura, crua	15	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Óleo, de soja	1	
	Arroz, tipo 1, cru	30	200g



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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

	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	
Papa de frango com legumes (batata, cenoura e chuchu)	Feijão preto	15	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
	Batata	50	
Papa de frango com feijão, macarrão e espinafre	Cenoura, crua	20	200g
	Chuchu, cru	20	
	Espinafre cru	5	
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Alho, cru	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
Papa de frango com aipim, caldo de feijão, acelga e abobrinha	Óleo, de soja	1	200g
	Macarrão, trigo, cru, com ovos	30	
	Feijão, carioca, cru	15	
	Cheiro verde	0,5	
	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	

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



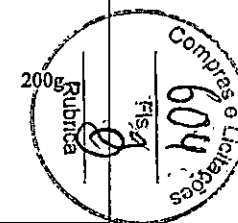
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	
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	
Papa de frango com macarrão, chuchu, cenoura e abobrinha, vagem	Feijão preto	15	200g
	Abobrinha, italiana, crua	20	
	Alho, cru	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Cheiro verde	0,5	
	Frango, peito, sem pele, cru	30	
	Óleo, de soja	1	
Papa de maçã cozida	Macarrão, trigo, cru, com ovos	30	200g
	Chuchu, cru	20	
	Vagem, crua	10	
	Cenoura, crua	20	
	Maçã, Fuji, com casca, crua	120	
	Papa de mamão	150	
	Papa de manga	200	
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	



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



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	
	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	
	Cheiro verde	0,5	
Sopa canja	Cebola, crua	1	200g
	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	
	Alho, cru	0,5	
Sopa de carne com arroz, aipim, abobrinha e abóbora	Óleo, de soja	1	200g
	Cheiro verde	0,5	
	Cebola, crua	1	
	Abóbora, menina brasileira, crua	35	
	Arroz, tipo 1, cru	15	
	Abobrinha, italiana, crua	15	
	Aipim	50	
	Macarrão de conchinha	15	
Sopa creme de couve flor, frango e cenoura em cubos	Carne bovina	30	200g
	Cheiro verde	0,5	
	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,	Espinafre, Nova Zelândia,	5	200g

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

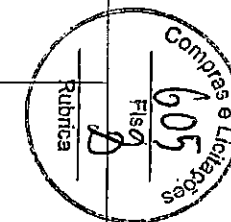
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

macarrão, e espinafre	cru		
	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, macarrão, 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	



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	-

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



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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
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

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



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

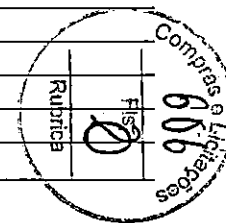
e-mail: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 Assadas (Quibe de forno, Torta salgado, frango assado, batata gratinada, Pizza etc)	2 x ao mês
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

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



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

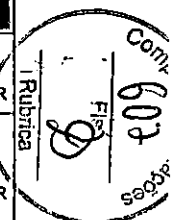
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO XI
RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITÉRIO QUANTITATIVO
ABRIDOR DE LATAS MANUAL, TIPO PROFISSIONAL, EM INOX. DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 2 CM, L: 4,5 CM, C: 14,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMARIO AEREO PARA COZINHA COM NO MÍNIMO 3 PORTAS, COM UMA DIVISÃO INTERNA (PRATELEIRA), COR BRANCA, DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 65 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	UNID	1 POR UNID ESC. E/OU CONFORME PORTE E



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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

BRANCO. DIMENSÃO: A: 87 X L: 120 X P: 50 CM		NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALDE GRADUADO, COR TRANSPARENTE COM IMPRESSÃO DA GRAMATURA DE COR ACENTUADA. CAPACIDADE DE 20 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BANDEJAS PLÁSTICAS RETANGULAR PARA REFEIÇÃO. DIMENSÕES APROX.: C: 47,5 X L: 32,7 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BATEDEIRA TIPO 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 A 6 MESES DE VIDA, MODELO ORTODONTICO, 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 A 12 MESES DE VIDA, MODELO ORTODONTICO, 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 TÉRMICO PARA LÍQUIDOS, 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 ELÉTRICO, BIVOLT, COM NO MÍNIMO 6 CUBAS COM TAMPO EM INOX E PASSA PRATO, REGULAGEM DE ALTURA OU ADAPTADO PARA SERVIMENTO DE CRIANÇAS. TERMOSTADO E VOLTAGEM DE 110 OU 220 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 2,0L EM ALUMÍNIO, DIMENSÃO APROX.: 19X10X14 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 4,5L EM ALUMÍNIO, DIMENSÃO APROX.: 26X13X17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CADEIRA PLÁSTICA, PLÁSTICO RESISTENTE, COR BRANCA, SEM BRAÇOS LATERAIS, CAPACIDADE MÍNIMA 120 KG	UNID	CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA. CAPACIDADE DE 4 A 5 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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



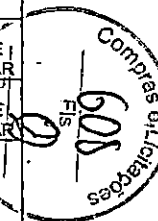
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefrz@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 PLÁSTICO ESCOLAR, PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO DE PRIMEIRA ATÓXICO), MODELO COM PAREDES INTERNAS E EXTERNAS LISAS SEM REENTRÂNCIAS OU RESSALTOS, SEM BORDAS, SEM FRISOS NA BASE, CORES A DEFINIR, MODELO LISO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 250 A 300ML.	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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

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





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.

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, LARGURA 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
CONTAINER 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
CONTAINER 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
CONTAINER 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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

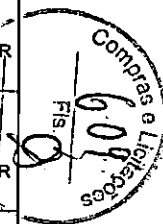
Fazenda Rio Grande – PR

(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 PLÁSTICO, 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 ALUMÍNIO, MEDIDA APROX.: D: 30 CM X A: 12 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO N°40, EM INOX OU ALUMÍNIO, 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
ESCUADEIRA. MATERIAL EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO. TAMANHO APROX.: 34 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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





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.

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 ELÉTRICO, VALVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 6 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELÉTRICO, 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 ERGONOMICO 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

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



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 ERGONOMICO NA PORTA DO FORNO. TRAVAMENTO MECÂNICO NA PORTA DO FORNO. PRATELEIRA REMOVÍVEL E REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FORNO ELÉTRICO COM GRIL 44 L, POTÊNCIA DE 1750 W, CAPACIDADE PARA 44 LITROS, COM FRONTAL EM TERMOPLÁSTICO BRANCO, ABERTURA ERGONOMICA 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

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





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.

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 / COMÉRCIAL 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 TAMPAS, CAPACIDADE DE 4 LITROS	UNID	1 PARA CADA 20 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JARRAS PLÁSTICAS 2L, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPAS, CAPACIDADE DE 2 LITROS	UNID	1 PARA CADA 10 ALUNOS OU

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

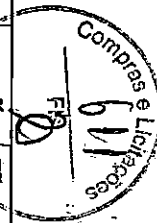
Fazenda Rio Grande - PR

(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 TAMPAS DE ROSCA. DIMENSÕES / CAPACIDADE PARA (7,5 L). (4,5 L). (3,2 L). (1,8 L). (720 ML).	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE COLHERES PARA MEDIDA EM RECEITAS. MATERIAL PLÁSTICO (TALVEZ RETIRAR O DE PLÁSTICO DEVIDO À BAIXA DURABILIDADE) OU AÇO INOX COM NO MÍNIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 COLHER SOPA, 1/2 COLHER SOPA, 1 COLHER CHÁ, 1/4 COLHER DE CHÁ, 1/8 COLHER DE CHÁ)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE XICARAS PARA MEDIDAS EM RECEITAS. MATERIAL AÇO INOX COM NO MÍNIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 XICARA, 1/2 DE XICARA, 1/3 XICARA, 1/4 DE XICARA)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO 2L, VOLTAGEM: 110V, OU 220V, POTÊNCIA MÍNIMA: 350W.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L, EM AÇO INOX, VOLTAGEM: 110 OU BIVOLT, POTÊNCIA MÍNIMA: 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 INFANTIL. PRODUTO EM POLIPROPILENO, COM BANCO, ACOPLADO RETO, CAPACIDADE DE 4 LUGARES, CORES SORTIDAS, DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (AXLXP): 52X82X90CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PLÁSTICA RETANGULAR PARA COZINHA. DESMONTÁVEL. FABRICADA EM PROPILENO RECICLADO. COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: L: 1,30 CM X A: 80 CM X P: 70 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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





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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 ALUMÍNIO Nº 32 - 12L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 12 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: A15CM X 32 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 40 - 23L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 23 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: 39,6 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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



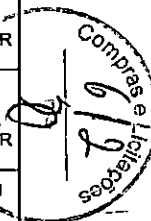
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PANELA CAÇAROLA EM ALUMÍNIO 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 ALUMÍNIO, ANTIADERENTE COM TAMPA, COM CABOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. DIMENSÕES APROXIMADAS: A:17,9 X L:21 X P:30,3CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 24, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM. CAPACIDADE DE 10L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 28, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM CAPACIDADE 15L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 34, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM, CAPACIDADE 27 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº40, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMÍNIO, ESPESSURA MÍNIMA DE 3MM, CAPACIDADE 45 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEDRA PARA AFILAR 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

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





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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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
TABUA DE CORTE - VERDE. PARA	UNID	1 POR UNID ESC. OU

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



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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE FRUTAS E LEGUMES, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM		CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE - AMARELO. PARA UTILIZAÇÃO DO PREPARO DE AVES EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE - AZUL. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE - BRANCA. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TAMPO DE PIA, EM INOX, COM 01 CUBA, MEDIDAS: 12,5 X 120 X 53 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, PARA UTILIZAÇÃO EM ALIMENTOS E PREPARAÇÕES FRIAS E QUENTES. ESCALA - 50 A +300° C COM CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO.	UNID	1 POR UNID ESC. (PARA RECEBIMENTO, EQUIPAMENTOS E COCÇÃO)
TORNEIRA 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, IDEAL PARA RESPIGOS DE ÓLEO E	UNID	1 POR FUNCIONARIO

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



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.

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 CONFORTÁVEIS, NA COR BRANCA E QUE GARANTAM A SEGURANÇA DO PROFISSIONAL. TAMANHOS (PP, P, M, G, GG, EG, EXG).	UNID	MIN. 3 KITS POR FUNCIONÁRIO
MÁSCARA de proteção individual, conforme recomendação ANVISA.	UNID	CONFORME RECOMENDAÇÃO ANVISA

LIMPEZA E DESCARTÁVEIS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITÉRIO

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



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.

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 PLÁSTICO REFORÇADO, COM BICO DIRECIONADOR DE ÁGUA, ESCALA MEDIDORA DE VOLUME, ALÇA ANATÔMICA E SEGURA. COR: TRANSPARENTE OU SORTIDOS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOBINA FILME PVC 60CM, COR TRANSPARENTE / AMARELA, ROLO COM 100 METROS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHERES DESCARTÁVEIS, COLHER PARA SOBREMESA/REFEIÇÃO DESCARTÁVEL. COR BRANCA OU TRANSPARENTE INCOLOR. PACOTES COM 50 UNIDADES	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO PLÁSTICO 200 ML, DESCARTÁVEL, COR BRANCO OU TRANSPARENTE. PACOTE COM 100 UNIDADES.	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DETERGENTE LÍQUIDO PARA LOUÇA,	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE

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



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.

PERFUME NEUTRO, COM GLICERINA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, GALÃO DE 5 LITROS.		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 (FIBRAÇÃO) 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 MÍNIMO 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 PLÁSTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 39 X 25 X 44 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 50 LITROS, MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 49 X 30 X 54 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA 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, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO).	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

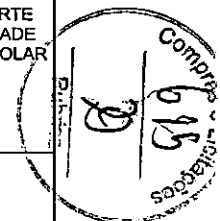
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 PLÁSTICA DESCARTÁVEL (UN), CONFECCIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO ESTÉRIL. TAMANHO ÚNICO.	PACOTE COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MÁSCARA DESCARTÁVEL, EM TNT COM ELÁSTICO E AJUSTE NO NARIZ, COR BRANCA, TAM.: ÚNICO	PACOTES OU CAIXA COM 100 UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PÁ DE LIXO COM CABO. MATERIAL PLÁSTICO.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANO MULTIUSO, ROLO COM 300 METROS, DESCARTÁVEL, TIPO PERFEX, FURADINHO, PICOTADO. SUBSTITUI OS PANOS COMUNS E CONTÉM AGENTES ANTIBACTERIAS. 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 MÍNIMO 50 UNIDADES CADA, MEDIDA APROX. 20 X 20 CM	PACOTE COM 02 ROLO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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





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.

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 ALUMINIO E BORRACHA NITRILICA 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 ANTISSEPTICO. SABONETE LÍQUIDO ANTISSEPTICO, 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 PODERÁ SER COM LACRE, AMARILHO OU SELADO. DEVERÁ POSSUIR TARJA PARA ANOTAÇÕES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 UND. MEDIDA 18 CM X 30 CM X 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

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



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 (ESPESURA 8 MICRAS - 30 LITROS)	PACOTES COM 1000	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLA
SACO PLÁSTICO 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 A BASE DE CLORO. HIPOCLORITO DE SÓDIO E INERTES. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO. COR: AMARELO. DENSIDADE A 25°C: 1,16 A 1,20 G/ML. PH (SOLUÇÃO A 0,25%): 10 A 11. CONCENTRAÇÃO DE CLORO ATIVO: 9,5% A 11,5%. GALÃO 5 LITROS	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE DE PAREDE PARA PANO DESCARTÁVEL MULTIUSO COM 300 METROS. O TAMANHO DE LARGURA 40CM X COMPRIMENTO 40CM X SUPERFÍCIE PARA FIXAÇÃO 21CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA ALCOOL GEL. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE 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/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA SABONETE. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
VASSOURA DE NYLON COM CABO METALICO REVESTIDO. CORES VARIADAS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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





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 XII

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI HAVAI/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, PONCÁ	
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 frutos 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.
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 terrosas, 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.
2.6 Maturação	De preferência produtos agroecológicos/orgânicos. Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.

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



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.

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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.	

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



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.

6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1	Certificado para produtos orgânicos.

PRODUTOS: ABÓBORA MENINA/PAULISTA/PESCOÇO/CABOTIA, 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-FLORES, 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 frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidos 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
2.1.1	Aparência
2.1.2	Textura
2.1.3	Cor
2.1.4	Aroma
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Resíduos de Agrotóxicos
2.5	Umidade



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.

2.6	Outras características
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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
5.4	Vegetais minimamente processados: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termômetro 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.



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

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. Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica;
2.1.1 Aparência	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	Crítérios 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.
2.5 Umidade	De preferência produtos agroecológicos/orgânicos. 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 a 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	

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



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: smefrc@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 termômetro 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.

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



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: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – GRUPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie <i>Saccharum officinarum</i> L. através de processos adequados. Fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e pode se apresentar na forma moída ou triturada. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como branco e do tipo cristal. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria n.º 31/98 – S/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC n.º 269 de 22/09/2005 – ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.1.4	Sabor
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Polarização (°Z)
2.5	Umidade (%)
2.6	Cor ESCONSA (UI)
2.7	Cinzas condutimétricas (% m/m)
2.8	Pontos pretos (nº/100g)
2.9	Partículas magnetizáveis (mg/kg)
2.10	Outras características
3	VALIDADE

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



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.

3.1	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
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.

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



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: AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – GRUPO I

1 | CARACTERIZAÇÃO

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 n.º 269 de 22/09/2005 - ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência da 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 (nº/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.

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



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 | 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

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 da fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

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



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: AÇÚCAR MASCADO – GRUPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie <i>Saccharum officinarum</i> L. através de processos adequados, natural e livre de produtos químicos. Fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-do-açúcar por tratamentos físico-químicos sem branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final e peizerado. 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 tomar necessária a 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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

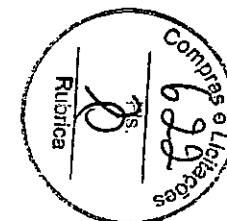
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

4.9 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.	



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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO – GRUPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie <i>Saccharum officinarum</i> L. através de processos adequados. Aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como branco e do tipo cristal. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC n.º 269 de 22/09/2005 - ANVISA e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos do 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 n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crêterios e padrões estabelecidos na Resolução RDC N.º 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 100.
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 a 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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

4.1 Resolução RDC n.º 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Portaria N.º 152, DE 06/12/13 – MAPA
4.3 Resolução RDC n.º 27, de 08/08/10 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n.º 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n.º 380, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n.º 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10 Lei Federal n.º 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 n.º 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.

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



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: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA E XILITOL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.11.1 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 estevósídeo, sorbato de potássio e ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.	
1.21.2 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 estevósídeo e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.	
1.31.3 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.	
1.41.4 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 da 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	
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 a 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	

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



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

4.2 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.

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



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.

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

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



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.

	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 a 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	

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



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

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaselificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-l 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-l 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.	

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



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: ALIMENTO À BASE DE FLOCOS DE CEREALIS	
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.	
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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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	

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



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.

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, 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 da 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.



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.

PRODUTO: AMIDO DE MILHO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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	Crítérios 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 tomar 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	



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.

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.

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



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: ARROZ BRANCO / INTEGRAL / PARBOILIZADO – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i>) 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 <u>Tipo Único</u> 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 a 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.

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



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 6 (seis) meses a partir da data de empacotamento.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa nº 06, de 16/02/09 – MAPA
4.2 Resolução RDC nº 347 de 16/12/02 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
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.

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



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: 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% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 (doze) milímetros. O atum utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e submetido aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. A conserva de atum deve conter, no mínimo, 54% (cinquenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado. A matéria-prima, fresca ou congelada, deve ser das seguintes espécies: <i>Thunnus alalunga</i>; <i>Thunnus albacares</i>; <i>Thunnus atlanticus</i>; <i>Thunnus obesus</i>; <i>Thunnus maccoyii</i>; <i>Thunnus thynnus</i>; <i>Thunnus tonggol</i> e <i>Katsuwonus pelamis</i>. 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 uma aparência adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recoberto 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 pinulas 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 estrutura; 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 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.

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



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.

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.1.5 Aspecto	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios 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 nº 46, 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 políéster, 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.	

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



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.

6.2 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 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	Crítérios 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.

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



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 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
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.



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: BATATA PALHA

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 O produto deverá ser obtido pela fritura de batatas sãs e limpas, bem desenvolvidas, com características próprias da espécie, próprias para o consumo, isentas de matérias terrosas e sujidades. Deverá apresentar-se sob tipo de palha, sabor natural, composta por batata in natura, gordura vegetal e sal, livre de gordura trans, sem adição de corantes artificiais e aromatizantes. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

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



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: smefrp@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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
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 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 nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 140 (cento e quarenta) gramas ou até 01 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
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.	

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



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: smefrp@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO
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 do 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.

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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.3 Microbiológico	Crítérios 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 a 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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
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	

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



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: smefrz@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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: BEBIDA LÁCTEA (SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (Instrução Normativa 16/2005 – MAPA). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e aromatizantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
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	Crítérios 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.

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



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: smefrp@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.6 Amido	Máximo 1,0g/100g.
2.7 Teor de proteína de origem láctea	Mínimo 1,0g/100g.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tomar necessária a 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 nº 48, de 23/10/07 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Regulamento Técnico nº 16/05 – ANVISA/MS	
4.8 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

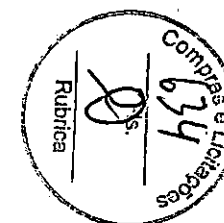
(41) 3608-7613

e-mail: smefrp@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termômetro 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: BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO





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 fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CHOCOLATE COM GOTAS: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), melado de cana, gotas sabor chocolate, cacau em pó, amido, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, aroma e corante natural caramelo. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.2 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CASTANHA-DO-PARÁ: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), castanha do Pará, amido, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

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 monocalcico, 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 monocalcico, 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.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

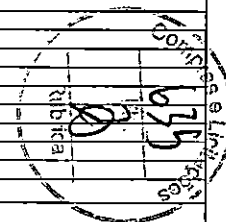
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

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	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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
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.	





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.

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 contemper os alimentos.	
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados do 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, flocos 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.



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	Crítérios 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 tomar necessária a 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 nº 27, de 08/08/10 – 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 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.	



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

6.2 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 da 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.



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	Crítérios 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 tomar necessária a 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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	



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.

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" canudo/tubete ou sachê/pouch composta de BOPP (polipropileno biorientado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem primária deverá ter capacidade para 150 (cento e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
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 da 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.	

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



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: BISCOITO DE POLVILHO SALGADO TRADICIONAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá ser isento de gorduras trans, glúten e lactose. O biscoito polvilho salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Característico.
2.1.2 Cor	Ligeiramente amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
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 RDC nº 183 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 a 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	

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



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

4.1	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2	Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
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 da 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.

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



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: BISCOITO SALGADO	
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 da 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
2.1.1	Aparência
2.1.2	Cor

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





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

2.1.3 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 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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
- 4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
- 4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
- 4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
- 4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
- 4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
- 4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
- 4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03

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.

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



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

5.2 Embalagem com capacidade para 150 (cento e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
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 do carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, com extrato de soja, cacau em pó e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria tóxica, 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 painéis, filtros, inãs 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.

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	Crítérios 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 a 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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

4.12 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.	
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.	

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



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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
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 a 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 nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7	Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8	Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9	Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
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.

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



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

PRODUTO: BOLO EMBALADO INDIVIDUALMENTE (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1	Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente da 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
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

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



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, sempre que se tornar necessária a 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 CNPq 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/poliéster, 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 capita 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.	



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: 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 são 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 são 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	Crítérios 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 a 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.



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 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	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**

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



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 constituído de partes das cascas da Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume ou da Canela-do-ceilão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.1.4	Sabor
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Outras características
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 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

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



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.

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 <i>Zea mays</i> , L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen; em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degeminação). 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 despêculado, 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.

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



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.

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 a 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 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	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.	

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



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.

6.2 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, mós 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.

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



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 tomar 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 – SIPAD/POA	
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.	



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



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.

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termômetro 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.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

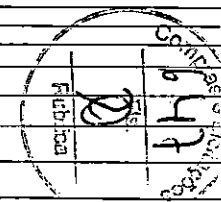
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 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 a 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 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.	



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



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.

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 frigoríficos, 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 termômetro 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 – COXA 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 do quarto traseiro, cortada em iscas, resfriada e apresentada nos cortes coxa 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.	

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



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	Própria 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	Crítérios 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 – SIPADIPOA	
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.	

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



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.

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

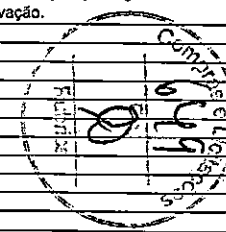
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

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 a 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.	



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



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.

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, limas 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.

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



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.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	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 – RIIISPOA/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, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	

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



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.

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
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.	

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



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.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Própria 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	Crítérios 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 tomar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiénico-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 29/09/02 – 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.	

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



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.

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/registro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
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 – 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, lmas 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

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



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	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	Crítérios 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 a 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 – RI/SPOA/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.		



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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

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 da 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

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02

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 / <i>Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher</i>	Capítulos florais
	Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidrô ou chá de Estrada / <i>Cymbopogon citratus Stapf</i>	Folhas
	Erva-mate ou mata verde ou mate tostado/ <i>Ilex paraguariensis St. Hil.</i>	Folhas e talos
	Erva-doce ou anís ou anís doce / <i>Pimpinella anisum L.</i>	Frutos
	Funcho ou erva-doce-nacional / <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita L.</i>	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / <i>Mentha arvensis L.</i>	Folhas e ramos

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



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 tomar necessária a 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 nº 267, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Portaria nº 377, de 26/04/99 – SMS	
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 sachês. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 O chá de erva mate pode também ser em embalagens assépticas, limpas e lacradas de 200 (duzentos) gramas a granel. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.3 Não é permitida, no rótulo, qualquer informação que atribua indicação medicamentosa ou terapêutica (prevenção, tratamento e ou cura) ou indicações para lactentes. Os nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás devem ser informados na lista de ingredientes.	
5.4 Embalagem de 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) gramas, 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) unidades de sachês, ou de 200 (duzentos) gramas quando for a granel.	
5.5 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.6 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6 TRANSPORTE	

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



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.

6.1 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	
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	Crítérios 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.

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



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.

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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	

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



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.

7.1 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 penelras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco-amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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	
4.7 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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Napões
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 da 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 (<i>Cocos nucifera</i> 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.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Napões
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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	Crêterios 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 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 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.	

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



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.

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
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	Própria 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	Crítérios 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%.

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



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.

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 tomar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiénico-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	
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.	

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



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: DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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 tomar 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.

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



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 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução nº 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 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 20/03/02 – 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, 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	

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



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., 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 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 350 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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

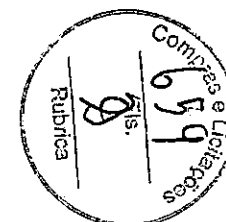
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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.



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



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: ERVILHA EM CONSERVA	
1) CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie <i>Pisum sativum</i> , L., cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos da ervilha são submetidos a um processo de coção, 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 tomar necessária a 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.

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



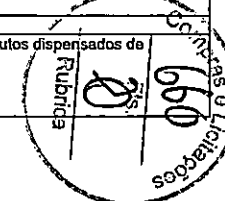
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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 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 350, 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.



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



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.

PRODUTO: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie <i>Pisum sativum</i> , 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 Ácidos 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	
4.1 Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	

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



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.

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.	
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 (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.

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





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.

2.1.1 Textura	Massa mole.
2.1.2 Cor	Vermelho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC 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 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 tomar necessária a 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.	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

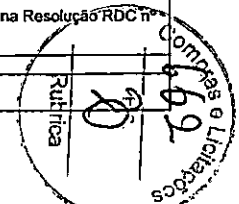
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 (<i>Avena sativa</i> , L.), película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
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%.



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



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 tomar necessária a 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 da 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.	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

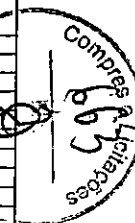
Fazenda Rio Grande – PR

(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: FARINHA DE AVEIA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
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 tomar necessária a 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	
4.9 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	

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





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: smcfe@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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, 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
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma

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



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: smcfe@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3	Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4	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 tomar necessária a 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 CNPNA nº 12, de 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 08/08/10 – 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	

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



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.

6.1 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 (<i>Zeamays</i> , 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 dos 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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima de 14 m/m	Máximo 15%.
2.6 Resíduo mineral fixo	Máximo 1%.
2.7 Proteínas	Mínimo 6%.

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



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.

2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
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.	
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	

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

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



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 (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.	
1.2 FARINHA DE TRIGO INTEGRAL é o produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.	
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 a 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	

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



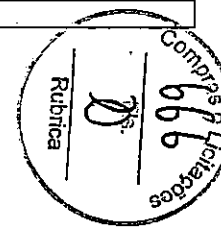
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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.

4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.3 Instrução Normativa nº 08, 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 (cinquenta) 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



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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrc@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, 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 tomar necessária a 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 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	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, n° 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranzadas 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 lacra 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.

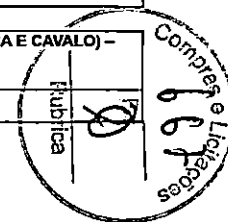
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

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 (CARIÓCA E CAVALO) – TIPO I

1 | CARACTERIZAÇÃO



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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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

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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 08/08/10 – 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.



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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das substâncias, próprias para uso alimentar, descritas na Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis.
2.1.2 Cor	Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 12% p/p.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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	

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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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.

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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC 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 a 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 CNPq 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 cinquenta) gramas ou 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
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.	

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



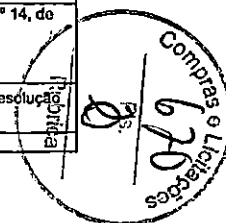
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefrr@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, 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. Orladas 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 à saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. O peixe permitido é: <u>filé sem espinhos de tilápia</u> . 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 nitrato e nitrito.



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



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: sme@fazendariogrande.pr.gov.br 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 tomar necessária a 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.	
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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termômetro 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 comprometer os alimentos.	
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

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



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: sme@fazendariogrande.pr.gov.br CNPJ 95.422.986/0001-02.

PRODUTO: FOLHA DE LOURO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto constituído de partes das folhas do Louro / <i>Laurus nobilis</i> 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	Crítérios 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 tomar necessária a 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 CNIPA 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	

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



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.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

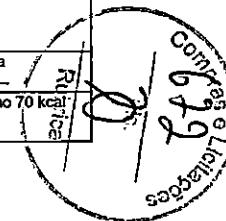
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

1.1 Produto 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 fornecida como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência da 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	Crítérios 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).





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: smefrc@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 tomar necessária a 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.	

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 16/02/2011 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS
4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS
4.13 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gasificadas, 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.

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



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, 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 da 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.

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



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	Crítérios 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 tomar necessária a 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.

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



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 nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10	Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS
4.11	Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS
4.12	Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS
4.13	Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.14	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
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 laço 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.

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



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.

6.3	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 (<i>Zeamaya L</i>) enriquecido com ferro e ácido fólico. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aparência
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Elementos histológicos de grãos de milho
2.5	Amidos e elementos histológicos estranhos
2.6	Ferro adicionado
2.7	Ácido Fólico
2.8	Umidade
2.9	Resíduo mineral fixo
2.10	Proteína
2.11	Outras características
3	VALIDADE

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



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.

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

PRODUTO: GELEIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO



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 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, 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
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Corantes e aromas naturais ou artificiais
2.5	Conservantes
2.6	Umidade
2.7	Pectina adicionada
2.8	Sólidos solúveis totais
2.9	Outras características



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 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



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 grão de bico os grãos provenientes da espécie <i>Cicer arietinum</i> L.. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam a 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	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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.	



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.

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 paredes, filtros, limas 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.

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



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.

2.1.3 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	Crítérios 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 8.
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 emulsificante, 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	

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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.

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



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: smefrc@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Líquida e homogênea.
2.1.2 Cor	Branco e opalescente.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS; Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclina, streptomycinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicol); Ausência de bincidas/aerolíticos. Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	
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 Domic	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 a -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	

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



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: smefrn@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 frigoríficos – 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 frigoríficos, 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 <i>Lens esculenta</i> , Moench. Constituída de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos medindo 6 mm ou mais de diâmetro e que fiquem retidos na peneira de crivos circulares de 6 mm. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2 ANÁLISES MÍNIMAS	

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



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 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.1.4 Sabor	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	Crítérios 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 molados % 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 a 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.	

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



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: smefrv@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, 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. Oriunda através do processo de filetagem. O produto deverá ser proveniente de postas de cação sem a presença de cartilagens, espinhos e pele. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou inferior no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. O peixe permitido é: <u>lombo de cação sem pele, sem espinho e sem cartilagem congelado</u> . 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
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.1.4	Sabor
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Conservantes artificiais



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: smefrv@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 a 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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA



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.

7.1 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 da 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 coção 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 nº 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC nº 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.
	Própria, firme;
2.1.1 Textura	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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/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%.

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



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.

2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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.	

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



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: smsfgr@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 (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>) 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 coção 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 nº 31/98 – SMS, de 13/01/98 e a Resolução RDC nº 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, lâms 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
	Própria, firme;
2.1.1 Textura	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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/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%.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

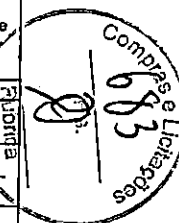
(41) 3608-7613

e-mail: smsfgr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tomar 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 06/09/10 – 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

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





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: smefpr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir do 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 a 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 24/07/76 – 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	



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: smefpr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 dos 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.



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.

2.1.1 Textura	Consistência sólida, pastosa a temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
2.1.2 Cor	Branco amarelado sem manchas ou pontos de outra coloração.
2.1.3 Aroma	Aroma delicado, sem odor e sabor estranho.
2.1.4 Sabor	Sabor suave, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matéria gorda (% m/m)	Mínimo 82.
2.5 Umidade (% m/m)	Máximo 16.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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 ou 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	

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



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.

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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 LÍPIDIOS 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 lípidios 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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Lípidios totais	Mínimo de 60%.

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



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: smefr@hoimail.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 tomar necessária a 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, de 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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

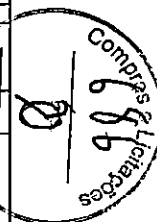
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefr@hoimail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 da 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 <i>Zea mays L.</i> , 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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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 CNMPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS	

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





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.

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

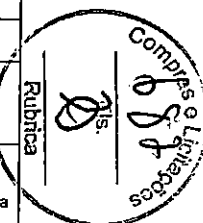
(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

1.1 Entende-se por milho os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> 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 a 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.	

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

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





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	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 recarada, 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



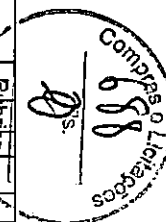
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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 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 coloquem 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.





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.

	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	Crterios 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.
2.6 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Uva: 50.
	Abacaxi: 11° Brix.
	Laranja: 10,5° Brix.
	Maracujá: 11° Brix.
	Morango: Sem padrão na legislação.
2.7 Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	Pêssego: 11° Brix.
	Uva: 14° Brix.
	Abacaxi: Mínimo 0,12.
	Laranja: Mínimo 7,0.
	Maracujá: Mínimo 0,25.
2.8 Açúcares totais (g/100g)	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 0,15.
	Uva: Mínimo 0,15.
	Abacaxi: Mínimo 8,0.
	Laranja: Máximo 13,0.
2.9 Outras características	Maracujá: Mínimo 7,0.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 7,0.
	Uva: Mínimo 10,0.
	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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.



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 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



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.

7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do 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 <i>Glycine max (L) Merrill</i> , refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. O produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, lâms ou detectores de metais para garantir a ausência da 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 odores 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	Crítérios 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 (Raio 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.

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

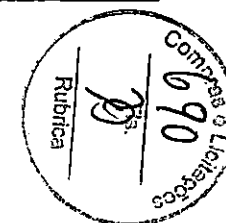


SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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.

2.17 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 tomar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiénico-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 06/09/10 – 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 do 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.	



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



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.

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 mililitros) 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, comunicada de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: OVO BRANCO TIPO EXTRA, "CLASSE A"

1 CARACTERIZAÇÃO



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.

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	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência da 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



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: smefrr@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 amarela característica.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.

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



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: smefrr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 –
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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	

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



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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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



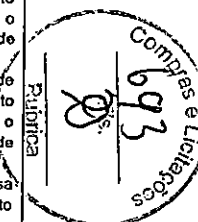
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

- 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 do 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 flocos 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 mandioca 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.





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: sme@fazendariogrante.pr.gov.br CNPJ 95.422.986/0001-02.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Consistência
2.1.3	Cor
2.1.4	Odor
2.1.5	Sabor
2.2	Umidade
2.3	Gordura trans
2.4	Corantes artificiais
2.5	Fibras alimentares
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Outras características
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.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

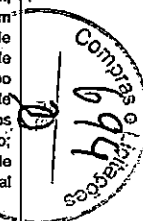
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: sme@fazendariogrante.pr.gov.br CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 coação 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





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.

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 tomar necessária a 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.	

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

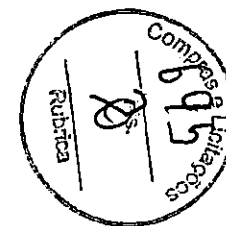
(41) 3608-7613

e-mail: smefre@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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



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



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: smefpr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

- 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 apúcares, 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 apúcares, 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 apúcares, 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

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



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.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tomar 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.	

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



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.

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
2.1.1 Textura
2.1.2 Consistência

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



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.

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.	

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



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.

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 do registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL E PÃO TIPO FORMA INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO



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 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 apúcares, 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 apúcares, 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 apúcares, 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



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.

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	Crêterios 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.	

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



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.

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 QUEJO 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
2.1.1	Textura
2.1.2	Consistência
2.1.3	Cor
2.1.4	Odor
2.1.5	Sabor
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Outras características
3	VALIDADE

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



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.

3.1	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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3	O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4	A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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
2.1.1	Textura
	A semente deve estar fresca e madura.
	Própria.

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



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	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 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 30 (trinta) dias.	
4	REFERÊNCIAS	
4.1	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3	Resolução RDC nº 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

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



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.

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, pêssogo 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.
2.6 Outras características	Melão 7° Brix.
	Uva 14° Brix.
Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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 -12° C (menos doze graus Celsius) ou temperatura inferior, a partir da data de fabricação.

4 | REFERÊNCIAS

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



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.

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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.

PRODUTO: QUEJO MUSSARELA RESFRIADO

1 | CARACTERIZAÇÃO

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



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: smefr@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 leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capita estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Fibrosa, elástica e fechada.
2.1.2 Consistência	Semissuave, 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 Olfadura	Ausência. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Crítérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100g)	Máximo 60,0.
2.5 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0.

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



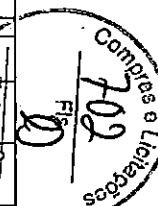
SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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: smefr@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 tomar necessária a 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 – RII/POA/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 refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	

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





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: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 (CANJQUINHA DE MILHO FINA OU MÉDIA)

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1	É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (<i>Zeamays L.</i>). 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
2.1.1	Aparência
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Amidos e elementos histológicos estranhos
2.5	Insetos vivos
2.6	Umidade
2.7	Acidez em ml de Solução Normal
2.8	Proteínas
2.9	Outras características
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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

Fazenda Rio Grande – PR

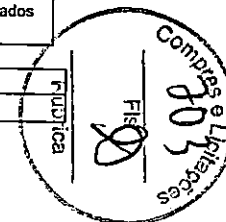
(41) 3608-7613

e-mail: smefr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 termoselagem, 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
---	-----------------------



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



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: smefr@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 monossódico, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. O produto em sua porção de 30 gramas deverá ser isento ou com quantidades não significativas de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 gramas. O leite utilizado na formulação do produto deverá ser submetido a tratamento térmico adequado. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo/temperatura equivalente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas da 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.



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: smefr@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 a 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 nº 359, de 04/09/97, M.A.A.	
4.2 Decreto nº 30.691, de 29/03/52, M.A.	
4.3 Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, MAPA	
4.4 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.5 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
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 nº 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 nº 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 nº 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, 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.	



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: smepr@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

6.2 O transporte deverá ser em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termômetro 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 (<i>Metroxylon spp.</i>). 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	Crítérios 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.

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



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: smepr@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 tomar necessária a 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 CNPMA nº 12, de 24/07/78 - ANVISA	
4.2 Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05 - MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 08, de 05 - MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 263, de 20/09/05 - ANVISA	
4.5 Resolução RDC nº 386, de 05/08/99 - ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 91, DE 11/05/01 - ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 278, de 22/09/05 - ANVISA	
4.6 4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 - ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 27, de 06/03/10 - 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.	



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



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: smefr@hgtmail.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 antiúmectante 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	Crítérios 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	

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



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: smefr@hgtmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

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 o cliente 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 18/03/95
4.6 Decreto nº 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
4.9 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 físicas, 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.

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



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 <i>Glycine max (L) Merrill</i> . A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios ao produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.1.4	Sabor
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Umidade % em peso
2.5	Total de ardidos e queimados % em peso
2.6	Máximo de queimados % em peso
2.7	Mofados % em peso
2.8	Total (soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos) % em peso
2.9	Esverdeados % em peso
2.10	Partidos, quebrados e amassados % em peso
2.11	Matérias estranhas e impurezas % em peso
2.12	Outras características
3	VALIDADE

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



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.

3.1	Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.
4	REFERÊNCIAS
4.1	Instrução Normativa nº 11, de 16/05/07 – MAPA
4.2	Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3	Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5	Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
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, comunicada de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO	
1	CARACTERIZAÇÃO

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



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 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 penelras, 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 MINIMAS	
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	Crítérios 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 água 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.

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

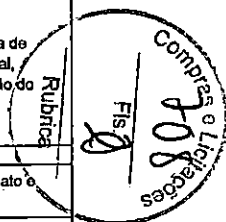


SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

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.

2.11 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 tomar necessária a 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 18/05/03	
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.	



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



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.

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 <i>Triticum aestivum</i> L. e <i>Triticum durum</i> L. Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
2.1.1	Textura
2.1.2	Cor
2.1.3	Aroma
2.2	Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
2.3	Microbiológico
2.4	Matérias estranhas e impurezas (%/peso)
2.5	Grãos danificados por insetos (%/peso)
2.6	Grãos danificados pelo calor, mofo e ardidos (%/peso)
2.7	Grãos chochos, triguilhos e quebrados (%/peso)
2.8	Umidade (%)

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



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.

2.9	Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária a 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 08/08/10 – 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 380, 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, 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 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 ALCOL

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



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 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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

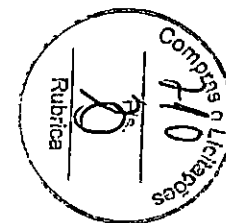
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações
Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7613

e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

CEBOLINHA VERDE
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.

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





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

Descrição do Problema Ocorrido:

Condução do Problema:

Parecer da Unidade:

Observações:

Diretor(a)/ Responsável da Unidade Escolar

Atendente/Supervisor(a) da Empresa

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

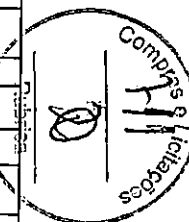
Fazenda Rio Grande – PR

(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



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



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 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 APª 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. PROFª. VALDINEIA	550
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	301
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	200
E.M. RUBIA MARA DA CRUZ 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

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



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Espanha, nº 66, Bairro Nações

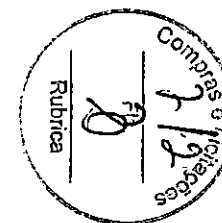
Fazenda Rio Grande – PR

(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.



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



RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00125/2023-000

1 - Itens da Licitação

1 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 53600

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 157.584,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (53600)

Grupo: G1

2 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 363200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 1.401.952,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (363200)

Grupo: G1

3 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 53600

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 110.952,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (53600)

Grupo: G1

4 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 363200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 918.896,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (363200)

Grupo: G1

5 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 53600

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

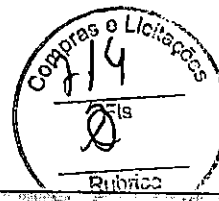
Valor Total (R\$): 268.000,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (53600)

Grupo: G1

**6 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces**

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 363200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 2.640.464,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (363200)

Grupo: G1

7 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 53600

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 119.528,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (53600)

Grupo: G1

8 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 363200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 1.093.232,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (363200)

Grupo: G1

9 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 254000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 871.220,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (254000)

Grupo: G1

**10 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces**

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 2540000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 10.185.400,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (2540000)

Grupo: G1

11 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 16000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 122.720,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (16000)

Grupo: G1

12 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 125800

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 540.940,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (125800)

Grupo: G1

13 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 125800

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

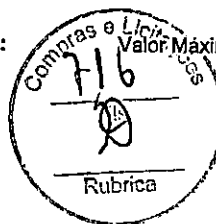
Valor Total (R\$): 1.030.302,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (125800)

Grupo: G1

**14 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces**

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 125800

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 621.452,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (125800)

Grupo: G1

15 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 10000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 89.300,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (10000)

Grupo: G1

16 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 3800

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 27.170,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (3800)

Grupo: G1

17 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 3800

Critério de Julgamento: Menor Preço

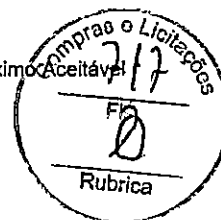
Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 37.164,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00



Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (3800)

Grupo: G1

18 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Detalhada: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 11000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Máximo Aceitável

Valor Total (R\$): 90.420,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

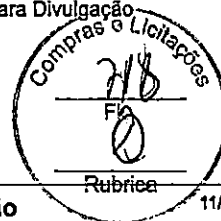
Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 100,00

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (11000)

Grupo: G1

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	53600	UNIDADE
2	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	363200	UNIDADE
3	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	53600	UNIDADE
4	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	363200	UNIDADE
5	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	53600	UNIDADE
6	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	363200	UNIDADE
7	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	53600	UNIDADE
8	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	363200	UNIDADE
9	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	254000	UNIDADE
10	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	2540000	UNIDADE
11	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	16000	UNIDADE
12	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	125800	UNIDADE
13	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	125800	UNIDADE
14	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	125800	UNIDADE
15	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	10000	UNIDADE
16	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	3800	UNIDADE
17	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	3800	UNIDADE
18	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	11000	UNIDADE



Licitação

Dispensa/Inexigibilidade

Ambiente: PRODUTAS

Disponibilizar Aviso de Licitação apenas para Divulgação

Pedido de Cotação Eletrônica

11/12/2023 08:53:57



Este Aviso de Licitação será Divulgado no gov.br/compras (www.gov.br/compras) na data de 12/12/2023.

Resumo do Aviso de Licitação

Órgão

97917 - PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE - PR

UASG Responsável

989983 - PREFEITURA MUNICIPAL FAZENDA RIO GRANDE - PR

Modalidade de Licitação

Pregão

Nº da Licitação

00125/2023

Característica

Tradicional

Forma de Realização

Eletrônico

Modo de Disputa

Aberto

Lei

Lei nº 10.520/2002

Nº do Processo

304/2023

Tipo de Licitação

Menor Preço

Quantidade de Itens

☐ Equalização de ICMS☐ Internacional

18

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.

Data da Divulgação

12/12/2023

Data da Disponibilidade do Edital

A partir de 12/12/2023 às 08:00

Data/Hora da Abertura da Licitação

Em 22/12/2023 às 09:00

Disponibilizar apenas para Divulgação

Aviso de Licitação



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
[FCPR] - Comprovante de Parecer

Página: 1 / 1

Data: 12/12/2023



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: Editais Compras

Encerrou Processo? Não

Descrição Parecer:

Data Parecer: 12/12/2023 9:02 AM

Ao Pregoeiro para abertura da sessão em 22/12/2023 às 09h.

36

Daiane Suelyn



Diário Oficial Eletrônico

Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande



Diário Oficial Eletrônico - Criado pela Lei nº 1.218/2018 - Edição nº235 de 11 de dezembro de 2023



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE/PR
COMISSÃO DO PLANO DE CARGOS, CARREIRA
E REMUNERAÇÃO - CPCCR

EDITAL N.º 066/2023 - CPCCR

De 28 de novembro de 2023.

DIVULGA O RESULTADO DOS PROCEDIMENTOS DO CRESCIMENTO POR ESCOLARIDADE DOS SERVIDORES DA GUARDA MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE/PR.

Súmula: Divulga o resultado dos procedimentos do Crescimento por Escolaridade dos servidores da Guarda Municipal do Município de Fazenda Rio Grande/Paraná.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições conferidas por meio do Decreto nº 8390/2023 e a COMISSÃO DO PLANO DE CARGOS, CARREIRA E REMUNERAÇÃO - CPCCR, no uso de suas atribuições conferidas por meio da Portaria nº 148/2022 e em cumprimento à Lei Complementar nº 103/2014 e ao Decreto nº 4029/2016, RESOLVE:

TORNAR PÚBLICO,

Art. 1º - Divulgar o resultado dos procedimentos para o Crescimento por Escolaridade dos servidores da Guarda Municipal do Município de Fazenda Rio Grande/Paraná, conforme abaixo relacionado:

PROCESSO	MATRÍCULA	CARGO	RESULTADO	NÍVEIS
000043555/2023	355970	GUARDA MUNICIPAL	DEFERIDO	20

Art. 2º - Os indeferimentos serão informados através dos processos enviados.

Art. 3º - Fica aberto o prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de publicação do presente edital, para interposição de recurso, através do PROTOCOLO CLOUD para o organograma 007.010.002, desde que devidamente fundamentado.

Fazenda Rio Grande/PR

ASS. PROT. DE SUBSTITUIÇÃO
AUTOMÁTICA - 2023

JOSÉ ANTONIO DASENBROCK JUNIOR
Secretário Municipal de Administração
Decreto 9530/2023

gub

gub - Sistema de Gestão Integrada
Sistema de Gestão Integrada
Rua 13, 131 - Jd. Santa Maria - CEP: 83.200-004 - Fazenda Rio Grande/PR
Telefone: (41) 3627.8500

LUANADE F. G. BERGAMASCO
Presidente da CPCCR
Portaria nº 148/2022

PAULA ROBERTA PEDROONI BRONKOW
Diretora de Área - SALA
Decreto 8244/2022

Avenida Dutra, nº 214 (Bairro) - Bairro Escalante
CEP: 83.200-004 - Fazenda Rio Grande/PR
T.A.: (41) 99169-8257 | e-mail: organograma.007.010.002



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO SETORIAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Concorrência Pública Nº. 066/2023
Processo Administrativo nº. 221/2023
Protocolo nº 19150/2023

CONVOCAÇÃO PARA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTAS DE PREÇOS

OBJETO: Contratação de empresa para a realização de serviços de reparos e revitalização de vias públicas contemplando serviços de reciclagem de pavimento asfáltico deteriorado com utilização de recicladora, imprimação, pintura de ligação e aplicação de revestimento em cimento (concreto betuminoso usinado a quente) sinalização horizontal de trânsito, realização de ensaios tecnológicos e confecção de placas de comunicação visual e sinalização durante a realização dos serviços em 09 (nove) vias no município de Fazenda Rio Grande, totalizando 3,776 km de extensão, mediante a utilização de serviços e materiais.

A Comissão Permanente de Licitação, nomeada através da Portaria nº 110/2023, informa que a Sessão Pública para abertura e análise das propostas de preços das empresas habilitadas foi designada para o dia 13 de dezembro de 2023 às 09h30min, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, situada à Rua Jacarandá, nº. 300, Nações.

Fazenda Rio Grande, 11 de dezembro de 2023.

gub

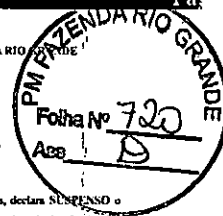
Geovana Maria Cedeiro
Presidente Suplente da CPL
Portaria nº 110/2023

Página 1 de 1



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

AVISO DE SUSPENSÃO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 114/2023



O Pregoeiro municipal, no uso de suas atribuições legais, declara **SUSPENSO** o Pregão Eletrônico nº 114/2023, o qual tem por objeto a "Aquisição de veículos destinados à Secretaria Municipal de Saúde, conforme Resolução SESA 828/2022". Considerando a necessidade de alteração no descritivo dos itens conforme a resposta aos pedidos de esclarecimento.

O aviso de divulgação do novo edital será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município e demais meios de comunicação pertinentes, em atendimento aos prazos estabelecidos no Art. 4º, Inciso V, da Lei Federal nº 10.520/2002.

O novo edital será disponibilizado a qualquer interessado no endereço eletrônico <https://www.fazendariogrande.pr.gov.br/gestao/gestaolicitacoes/avisoconvocacao2023>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

gub

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal
Portaria 108/2023



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023
PROTOCOLO 19189/2023 - Processo Administrativo nº. 304/2023
Tipo: Menor Preço Global

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. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:00h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

gub

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal

**Consulte nossa equipe
de Publicidade Legal:**
Ligue 41 3333-9800
publegal@induscom.com.br
publ@induscom.com.br

Dois Vizinhos

DOCUMENTO CERTIFICADO

1 do Sul

CÓDIGO LOCALIZADOR:
867445023

Documento emitido em 12/12/2023 08:45:29.

Diário Oficial Com. Ind. e Serviços
Nº 11551 | 12/12/2023 | PÁG. 50Para verificar a autenticidade desta página, basta informar o
Código Localizador no site do DIOE
www.impressaooficial.pr.gov.br

MUNICÍPIO DE DOIS VIZINHOS

Terceiro Termo Aditivo ao Contrato nº 3
019/2022.Contratante: Município de Dois Vizinhos.
Contratada: Jirau Alto Incorporadora e Construtora
63.

Objeto: Cláusula Primeira - Fica alterada a Cláusula Segunda - do valor - Glosa-se ao contrato o valor de R\$ 191.774,69 (cento e noventa e um mil, setecentos e setenta e quatro reais e sessenta e nove centavos), sendo R\$ 38.354,94 referente à mão de obra e R\$ 153.419,75 referente ao material.

Data de Assinatura: 11 de dezembro de 2023.

Luís Carlos Turatto
Prefeito

137912/2023

Fazenda Rio Grande

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 125/2023

PROTOCOLO 19189/2023 - Processo Administrativo nº. 304/2023

Tipo: Menor Preço Global

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, Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:00h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal

137523/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 126/2023

PROTOCOLO 18892/2023 - Processo Administrativo nº. 305/2023

Tipo: Menor Preço Global

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de transporte de urgência de animais acidentados com fornecimento de combustível, motorista, médico veterinário e ajudante, atendimento emergencial em clínica veterinária assim como abrigo externo, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Meio Ambiente. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 08:30h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal

137607/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 128/2023

PROTOCOLO 69223/2023 - Processo Administrativo nº. 306/2023

Tipo: Menor Preço Por Item

OBJETO: Aquisição de Ônibus e veículo Ambulância tipo 2 - Suporte Básico, destinada à Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com a resolução da SESA-PR nº 254/2022. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:30h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal

137672/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 127/2023

PROTOCOLO 35809/2023 - Processo Administrativo nº. 296/2023

Tipo: Menor Preço Global

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. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Abertura das Propostas 10/01/2024 às 09:00h (horário de Brasília) no site: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Fazenda Rio Grande/PR, 11 de dezembro de 2023.

Luís Guilherme Rodrigues
Pregoeiro Municipal

137793/2023

FLOR DA SERRA DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 75/2023.

SERRA DO SUL, torna público que às 09:00h de 2023, na Prefeitura na Rua João Arisi, nº 115, leilão Pregão eletrônico, do tipo menor preço, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, de acordo com as especificações do edital, para aquisição de:

Objeto	Quantidade	Valor Total (R\$)	Prazo (Dias)
Motoniveladora	1	1.480.000,00	120

Informações e esclarecimentos relativos ao edital, modelos e anexos poderão ser solicitados junto ao Pregoeiro Juliana Borges da Rosa de Almeida, Paraná, Brasil - Telefone: (46) 3565-1132 - E-mail compras@fssul.pr.gov.br. A Pasta Técnica, com o inteiro teor do Edital e seus respectivos modelos, anexos e anexos, poderá ser examinada no seguinte endereço www.fssul.pr.gov.br, das 7:30 às 17:00 horas. Flor da Serra do Sul, 08 de Dezembro de 2023.

Valmor Felipe Junior

137924/2023

Francisco Alves

SÚMULA DE PEDIDO DA LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA - LAS PARA INSTALAÇÃO DA ÁREA DE TRANSBORDO E ATERRO DE VOLUMOSOS. (11/12/2023)

O MUNICÍPIO DE FRANCISCO ALVES (CNPJ: 77.356.665/0001-67) torna público que requereu ao IAT - Instituto Água e Terra, a LAS - Licença Ambiental Simplificada para instalação da área de transbordo e aterro de volumosos na Estrada Divisa de Chácara, km 1, Distrito de Rio Bonito, Município de Francisco Alves-Pr. 137561/2023

O MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO, CNPJ nº 77.816.510.0001-66, torna público que requereu ao IAT - Instituto Água e Terra, Licença Ambiental Simplificada (LAS) para a regularização do distrito industrial Dante Manfroio, localizado no Município de Francisco Beltrão, na rua Luiz Hellmann. 137564/2023

Guaíra

MUNICÍPIO DE GUAÍRA - ESTADO DO PARANÁ/COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: Pregão Eletrônico nº 222/2023

Tipo: Menor Preço

Tipo de Julgamento: Global

Objeto: Sistema de Registro de Preços (SRP), visando a contratação de empresa especializada para o fornecimento de placas de alumínio padrão Mercosul a serem utilizadas nos veículos, motocicletas, caminhões e reboque oficiais, de propriedade desse Município. LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP/MEI.

DATA LIMITE DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até as 13h30min do dia 27/12/2023

ABERTURA DAS PROPOSTAS: das 13h31min às 14h29min do dia 27/12/2023

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h30min do dia 27/12/2023

Modalidade: Pregão Eletrônico nº 223/2023

Tipo: Menor Preço

Tipo de Julgamento: Por Item

Objeto: Sistema de Registro de Preços (SRP), para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços gráficos (cadernetas), a fim de atender as demandas das Unidades de Saúde, desse Município de Guaíra/PR, conforme RESOLUÇÃO SESA Nº 405/2023. LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP/MEI. DATA LIMITE DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até as 08h00min do dia 28/12/2023

ABERTURA DAS PROPOSTAS: das 08h01min às 08h59min do dia 28/12/2023

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min do dia 28/12/2023

Modalidade: Pregão Eletrônico nº 224/2023

Tipo: Menor Preço

Tipo de Julgamento: Global

Objeto: Sistema de Registro de Preços (SRP), para futura e eventual aquisição de uma moto niveladora, que será utilizada para prestação de serviços nas estradas e terrenos irregulares, através da Secretaria de

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPONGAS

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97/2023 UASG 987427 - PMA

A Prefeitura Municipal de Arapongas/PR, avisa aos interessados que fará abertura da licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, que tem por objeto o Registro de Preços PRODUTOS ESPECIAIS PARA ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Assistência Social. Abertura das propostas e recebimento dos lances: a partir das 09h:30min do dia 12 de janeiro de 2024. Edital na íntegra: à disposição dos interessados na Gerência de Licitações e Contratos, Rua Garças, 750, Centro, Arapongas, Paraná e no site <http://www.arapongas.pr.gov.br/licitacao> ou através do site endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br/consullicitacoes/Consullicitacao_Filtro.asp, informando Nº do Pregão e o código UASG 987427. Informações complementares através do telefone (43) 3902-1052.

Arapongas, 11 de dezembro de 2023.
JOSIANE CRISTINA CIPOLA PAGAN
Pregoeira

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 98/2023 UASG 987427 - PMA

A Prefeitura Municipal de Arapongas/PR, avisa aos interessados que fará abertura da licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, que tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de equipamentos odontológicos, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde. Abertura das propostas e recebimento dos lances: a partir das 09h:30min do dia 22 de janeiro de 2024. Edital na íntegra: à disposição dos interessados na Gerência de Licitações e Contratos, Rua Garças, 750, Centro, Arapongas, Paraná e no site <http://www.arapongas.pr.gov.br/licitacao> ou através do site endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br/consullicitacoes/Consullicitacao_Filtro.asp, informando Nº do Pregão e o código UASG 987427. Informações complementares através do telefone (43) 3902-1052.

Arapongas, 11 de dezembro de 2023.
SHARMILA MASSOQUETTI JOAQUIM
Pregoeira

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 99/2023 UASG 987427 - PMA

A Prefeitura Municipal de Arapongas/PR, avisa aos interessados que fará abertura da licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, que tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de sulfite A4, em atendimento a diversas Secretarias. Abertura das propostas e recebimento dos lances: a partir das 09h:30min do dia 22 de janeiro de 2024. Edital na íntegra: à disposição dos interessados na Gerência de Licitações e Contratos, Rua Garças, 750, Centro, Arapongas, Paraná e no site <http://www.arapongas.pr.gov.br/licitacao> ou através do site endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br/consullicitacoes/Consullicitacao_Filtro.asp, informando Nº do Pregão e o código UASG 987427. Informações complementares através do telefone (43) 3902-1052.

Arapongas, 11 de dezembro de 2023.
SHARMILA MASSOQUETTI JOAQUIM
Pregoeira

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Processo Administrativo: nº 212/2023. Contrato: nº 721/2023
Partes: Município de Arapongas e AMELIA SHOKO YAEDU & CIA LTDA, inscrita no CNPJ nº 73.809.055/0001-10, neste ato representado por MELIA SHOKO YAEDU, CPF nº 27.038.729-68.. Objeto: credenciamento de pessoas jurídicas prestadoras de serviços profissionais da área da saúde para execução de exames laboratoriais especializados, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde. Modalidade: Inexigibilidade nº. 030/2023. Valor: R\$ 3.800.000,00 (três milhões e oitocentos mil reais). Prazo de Vigência: Até 31/12/2024. Despacho: Dispensar o procedimento licitatório, a que se refere este EXTRATO, com base no artigo 78, Dispositivo I, da Lei nº 14.133/21. Autorizado pelo Prefeito Municipal na data de 09/11/2023. Data e Assinaturas.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Administrativo nº: 224/2021. Contrato nº: 794/2021- 3º Termo Aditivo, Pregão nº: 130/2021 Partes: Município de Arapongas e SEFE - SISTEMA EDUCACIONAL FAMÍLIA E ESCOLA LTDA, CNPJ nº 00.874.813/0001-00, neste ato representada por ROBERTO COSTACURTA ALVES PINTO, CPF nº 470.604.179-15. Objeto: Contratação de empresa para aquisição de sistema de ensino apostilado para a educação infantil e ensino fundamental séries iniciais, sistema de avaliações, portal educacional, assessoramento técnico-pedagógico e formação continuada aos professores e corpo técnico da secretaria de educação, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação. Objeto do Termo Aditivo: Conforme Processo Administrativo sob nº. 39291/2023 e com fundamento no art. 57, II da Lei nº 8.666/93, fica prorrogado o prazo de execução e vigência do contrato por 12 (doze) meses, com início a partir de 17 de dezembro de 2023 e encerramento em 17 de dezembro de 2024. Com fundamento no art. 65, I, "b", e § 1º da Lei nº 8.666/93, fica acrescido e suprimido quantitativo ao contrato conforme tabela publicada no diário oficial do município e apresentada no processo digital 39291/2023. O valor total o valor total do contrato, passará de R\$ 4.495.900,00 (quatro milhões, quatrocentos e noventa e cinco mil e novecentos reais) para R\$ 4.387.270,00 (quatro milhões, trezentos e oitenta e sete mil, duzentos e setenta reais). Data e assinaturas.

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Processo Administrativo: nº 225/2023. Termo de Credenciamento: nº 716 e 717/2023
Partes: Município de Arapongas e M. Z. BESSA, CNPJ nº 21.154.029/0001-06, neste ato representada por MARIA ZANETTI BESSA, CPF nº 043.937.519-30 e CLINICA MEDICA MANTINE LTDA, CNPJ nº 18.249.381/0001-02, neste ato representado por FLAVIA CAROLINA MANTINE, CPF nº 066.352.189-04. Objeto: Chamamento Público para Credenciamento de pessoas físicas e ou pessoas jurídicas para atuarem em consultas médicas ambulatoriais presenciais para atendimento no centro de especialidade Jaime de Lima, vigilância epidemiológica e outros estabelecimentos da secretaria municipal de saúde, em diversas especialidades bem como: neurologia, neuropediatra, reumatologia, hematologia, infectologia e outras especialidades que assim forem necessárias, em atendimento a secretaria municipal da saúde. Modalidade: Inexigibilidade nº. 035/2023 - Chamamento Público. Valor: R\$530.400,00 (quinhentos e trinta mil e quatrocentos reais). Prazo de Vigência: até 17/12/2024. Despacho: Dispensar o procedimento licitatório, a que se refere este EXTRATO, com base nos artigos nº 198, inciso I, c/c Art. 199, §1º, da Constituição Federal de 1988, combinado Art. 24 da Lei Federal nº 8.080/90 e ainda nos termos do Art. 78, inciso I da Lei nº 14.133/21. Autorizado pelo Prefeito Municipal na data de 09/11/2023.

Arapongas, 11 de DEZEMBRO de 2023.
SÉRGIO ONOFRE DA SILVA
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO LARGO

AVISO DE ALTERAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 217/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS (PICK-UPS E MICRO-ÔNIBUS).
NOVA DATA DE ABERTURA: 22/12/2023 08h30. NOVA DATA DE DISPUTA: 22/12/2023 09h30.
AUTORIZAÇÃO: Mauricio R. Rivabem - Prefeito Municipal de Campo Largo / PR.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: Os interessados poderão retirar o anexo RETIFICADO na Av. Padre Natal Pigatto, 925, bloco 07, no horário de expediente, pelo site <https://campolargo.atende.net/> ou www.licitacoes-e.com.br.
Motivo: Questionamento que acarretou em alterações no edital
Republicado por ter saído no DOU de 04/12/2023, Seção 3 - pag. 312.

ROSINAIDE X SILVA

Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110/2023
Repetição

Objeto: Contratação de empresa especializada por meio do Sistema de Registro de Preços para prestação de serviços de recapagem de pneus para atender a frota de veículos da Prefeitura Municipal de Colombo / PR.
Recebimento das Propostas: das 09:00 horas do dia 13 de dezembro de 2023 até às 08:00 horas do dia 04 de janeiro de 2024.
Início da sessão de Disputa de Preços: As 09:00 horas do dia 04 de janeiro de 2024. (Horário de Brasília).
Local de Abertura: Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - Acesso Identificado no link (bll.compras.org.br).
Prazo Máximo: Constante no edital.
Critério de Julgamento: Menor preço
Informações Complementares poderão ser obtidas na Secretaria Municipal da Administração, sito a Rua XV de Novembro Nº. 105, Centro, Colombo - Paraná, ou pelos fones: (041) 3656-8080 ou 3656-8117/8138 ou pelo site: www.colombo.pr.gov.br.

Colombo, 11 de dezembro de 2023.
HELDER LUIZ LAZAROTTO
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIAMANTE DO SUL

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023

A Prefeitura Municipal de Diamante do Sul, Estado do Paraná, através de sua pregoeira, torna público que fará realizar-se as 09h:00min do dia 04 de janeiro de 2024, licitação na modalidade Pregão Eletrônico Nº 50/2023, cujo objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAS E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BORRACHARIA E RECAPAGEM DE PNEUS PARA A FROTA MUNICIPAL. A Frota Municipal de Diamante do Sul poderá ser obtida através do site da Prefeitura Municipal de Diamante do Sul www.diamantedosul.pr.gov.br, Portal: Bolsa de Licitações do Brasil - BLL. Informações podem ser obtidas através do e-mail licitacao@diamantedosul.pr.gov.br e junto a Departamento de Licitações desta Prefeitura à Avenida Getúlio Vargas s/n no horário das 8:00 às 17:00h, de segunda a sexta-feira.

Diamante do Sul, 12 de dezembro de 2023.
CRISTINA SANTOS NERI
Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 125/2023

PROTOCOLO 19189/23 - Processo Administrativo nº. 304/23 Tipo: Menor Preço Global
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. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00h no site www.compras.gov.br. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:00h (horário de Brasília) no site: www.compras.gov.br.

Fazenda Rio Grande-PR, 11 de dezembro de 2023.
LUIS GUILHERME RODRIGUES
Pregoeiro

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 128/2023

PROTOCOLO 69223/23 - Processo Administrativo nº. 306/23 Tipo: Menor Preço Por Item
OBJETO: Aquisição de Ônibus e veículo Ambulância tipo 2 - Suporte Básico, destinada à Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com a resolução da SESA-PR nº 254/2022. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 12/12/2023 às 08:00 h no site www.compras.gov.br. Abertura das Propostas 22/12/2023 às 09:30 h (horário de Brasília) no site: www.compras.gov.br.

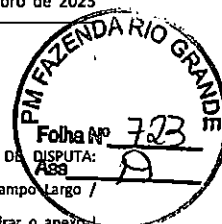
Fazenda Rio Grande-PR, 11 de dezembro de 2023.
LUIS GUILHERME RODRIGUES
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLOR DA SERRA DO SUL

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 11/2023

A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLOR DA SERRA DO SUL, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ nº 95.589.271/0001-30, com sede a Rua João Arisi, 115, em Flor da Serra do Sul, Paraná, torna público e para o conhecimento dos interessados que realizará certame licitatório, na modalidade - Tomada de Preço, às 13h30min (treze e trinta) horas do dia 29 de Dezembro de 2023, na forma da lei nº 8666/93 de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, para objeto: Contratação de Empresas Especializadas para Execução de Obras de Implantação de Sistema de Abastecimento de Água na Linha Lambari, no interior do Município de Flor da Serra do Sul-PR, sob regime de Preço Global, de conformidade com Projeto Básico(memorial Descritivo), na forma da lei nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com Alterações da Lei Complementar 147/2014. Cópia do Edital deverá ser retirada, junto ao Departamento de Licitações do Município, no horário normal de expediente da Prefeitura, através do sítio da prefeitura: www.fssul.pr.gov.br.

Flor da Serra do Sul, 11 de Dezembro de 2023.
VALMOR FELIPE JUNIOR
Prefeito



**TCEPR**
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PARANÁ[Voltar](#)

Detalhes processo licitatório

Informações Gerais			
Entidade Executora	MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE		
Ano*	2023		
Nº licitação/dispensa/inexigibilidade*	125		
Modalidade*	Pregão		
Número edital/processo*	304/2023		
Recursos provenientes de organismos internacionais/multilaterais de crédito			
Instituição Financeira			
Contrato de Empréstimo			
Descrição Resumida do 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.			
Forma de Avaliação	Menor Preço		
Dotação Orçamentária*	1600112361004320653390320000		
Preço máximo/Referência de preço - R\$*	20.326.696,00		
Data de Lançamento do Edital	12/12/2023	Data Registro	12/12/2023
Data da Abertura das Propostas	22/12/2023	Data Registro	
NOVA Data da Abertura das Propostas		Data Registro	
Data de Lançamento do Edital			
Data da Abertura das Propostas			
Há itens exclusivos para EPP/ME? Não			
Há cota de participação para EPP/ME? Não			
Percentual de participação: 0,00			
Trata-se de obra com exigência de subcontratação de EPP/ME? Não			
Há prioridade para aquisições de microempresas regionais ou locais? Não			
Data Cancelamento			

[Editar](#)[Excluir](#)CPF: 8794035946 ([Logout](#))