Pregão Eletrônico 73/2021

Processo Administrativo nº166/2021

Protocolo nº 41221/2021

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento e preparo de alimentação escolar

Solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Abertura: 15/10/2021
Horário: 09h00min

Volume 01

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Capa do Processo

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 01

Filtros aplicados ao relatório

Período de abertura: Mês: 8; Ano: 2021
Número do processo: 41221/2021

Número do processo: 0041221/2021 **Número único:** 8E0.5G8.34K-20

Protocolado em: 05/08/2021 14:22 Procedência: Interna Prioridade: Normal

Súmula: OF 0836 - Solicitação para abertura de licitação para terceirização da alimentação escolar.

Requerente: 150665 - Secretaria Municipal de Educação CPF do requerente:

Endereço:

Complemento: Telefone:

Município: Bairro:

E-mail:

Beneficiário: CPF do beneficiário:

231/2021

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Relatório de pareceres por processos

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 02

Filtros aplicados ao relatório

Parecer: 1
Número do processo: 0041221/2021

Número do processo: 0041221/2021 **Situação:** Em análise **Em trâmite:** Não
Requerente: 150665 - Secretaria Municipal de Educação
Beneficiário:
Solicitação: 3 - Ofício

Código do parecer: 1 **Número do processo:** 0041221/2021
Local do parecer: 009.001.055 - Contratos Educação
Conclusivo: Não **Data e hora:** 05/08/2021 14:23:20
Parecer: Segue solicitação para abertura de licitação para terceirização da alimentação escolar.

Fazenda Rio Grande - PR, 13 de Agosto de 2021.

Elaine Aparecida dos Santos

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
03
Folha nº
ASC

Ofício nº 0836 - SME

Fazenda Rio Grande, 03 de Agosto de 2021.

Assunto: Contratação de empresa para Fornecimento e Preparo de Alimentação Escolar.

Senhor Secretário,

A Secretaria Municipal de Educação solicita providências para contratação de empresa terceirizada para prestação do serviço de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino de Fazenda Rio Grande, conforme documentação em anexo.

Justificamos a solicitação devido à obrigatoriedade da oferta de alimentação escolar diariamente aos alunos da Rede Municipal de Ensino, de responsabilidade desta Secretaria. Ressaltamos que tal procedimento se faz necessário para prestação do serviço de fornecimento e preparo de alimentação nas unidades escolares, sendo este, de suma importância para a continuidade de atendimento quanto a legislação no que se diz respeito a oferta e segurança alimentar.

Atenciosamente,

César Alberto Tavares de Oliveira
Secretário Municipal de Educação
Decreto 5801/2021

Elaine Aparecida dos Santos
Coord/Assess II – Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Valdirene Hüther Padilha
Nutricionistas
CRN8 1652

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

Ao Senhor
Ricardo Luiz Torquato de Linhares
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I

DESCRIÇÃO
Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensilios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos) dias letivos.

LOTE 01

ITEM	Tipo de refeição	Quantidade de alunos/dia	Número de dias letivos	Total de refeições/ano (Para 205 dia letivos)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	290	205	59.450
2	DESJEJUM CMEI	1.550	205	317.750
4	LANCHE CMEI	1.840	205	377.200
6	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	290	205	59.450
7	ALMOÇO CMEI	1.550	205	317.750
9	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	290	205	59.450
10	JANTAR CMEI	1.550	205	317.750

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
05
Folha nº
Assinatura

LOTE 02

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Número de dias letivos	Total de refeições/ano (Para 205 dia letivos)
3	DESJEJUM ESCOLA (2X)	380	205	77.900
5	LANCHE ESCOLA E XVII DE JANEIRO	15.240	205	3.124.200
8	ALMOÇO ESCOLA	10	205	2.050
11	JANTAR EJA	100	205	20.500

LOTE 03

ITEM	Tipo de refeição	UNIDADE	QUANTIDADE
12	KIT LANCHE	Kit	5.000

Cesar Alberto Tavares de Oliveira
Secretário Municipal de Educação
Decreto 5801/2021

Elaine Aparecida dos Santos
Coord/Assessoria II-Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionistas
CRN8 1652

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

OF 0836/21-SME - Contratação de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação Escolar.

ANEXO II

DESJEJUM LACTÁRIO/CMEI:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

DESJEJUM CMEI:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

DESJEJUM ESCOLA:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 07
Assin.

LANCHE CMEI:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

LANCHE ESCOLA:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

ALMOÇO CMEI:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

ALMOÇO ESCOLA:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

JANTAR CMEI/LACTÁRIO:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

JANTAR CMEI:

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Ass.

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

JANTAR EJA:

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

César Alberto Tavares de Oliveira
Secretário Municipal de Educação
Decreto 5801/2021

Elaine Aparecida dos Santos
Coord/Assessoria II-Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Valdirene Hilder Padilha
Nutricionistas
CRN8 1652

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

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

ANEXO III

Termo de Referência

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, mediante fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de manutenção de equipamentos, de supervisão técnica, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Unidades Escolares, insumos não alimentares como gás, materiais de limpeza, descartáveis, logística, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nas clausulas previstas neste Termo de referência, pelo período de 12 meses, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, expedida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa para o Município, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

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

2. MODALIDADE

2.1 Licitação.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços deverão ser realizados de acordo com os termos compactuados em

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº

Item 17 Edital

instrumentos firmados com a proponente, com base no Termo de Referência.

3.2 A empresa vencedora, deverá operar em todos os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, dentro do Município de Fazenda Rio Grande.

3.3 Os serviços deverão ser iniciados em até 30 (trinta) dias corridos após a emissão de Ordem de Serviço com a Autorização de Fornecimento.

3.4 Será facultada à Secretaria Municipal de Educação a solicitação dos serviços conforme sua necessidade, os quais poderão ocorrer de forma parcial ou total.

3.5 Serão pagos por Serviço Executado e sua fiscalização ficará a cargo desta Secretaria, através dos diretores(a) das isntituições e funcionários da Secretaria Municipal de Educação, devidamente designados para este fim.

4.0 DA VIGÊNCIA

4.1 Solicitamos que após a licitação, seja firmado contrato com a proponente vencedora que atender a todos os requisitos de habilitação e atenda às especificações do serviço requisitado. O contrato/ata de registro de preço deverá ter vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo o prazo ser prorrogado de acordo com a Lei 8666/93.

5.0 DA FISCALIZAÇÃO

5.1 A fiscalização quanto a execução do contrato, bem como a verificação do atendimento às especificações ficará a cargo das Nutricionistas Deysi Cristina Wielewski CRN8 5285 e Valdirene Hitner Padilha CRN8 1652, a fiscalização administrativa ficará a cargo de Elaine Aparecida dos Santos, matrícula: 352145, a conferência diária quanto a distribuição das refeições e a quantidade e qualidade das mesmas ficará a cargo da direção de cada instituição (lista de instituições e responsáveis ANEXO IV) devidamente designadas para este fim.

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para suporte da despesa decorrente desta aquisição, indicamos as seguintes Dotações Orçamentárias:

Serviços de terceiros – pessoa jurídica: 822, 833, 846, 1224, 1029, 1030, 1031 e 1050

Material, bem ou serviço para distribuição: 832, 1019, 1222 e 1293

Material de consumo: 819, ~~881~~ 831, ~~843~~ 843, 1018, 1223, 1023, 1024 e 1025.

7.0 FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO:

7.1 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, contados da execução dos serviços efetivamente prestados e comprovado na apresentação da fatura e relatório de serviço executado.

7.2 - 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° _____**

7.3 Após efetuar protocolo solicitando pagamento junto a Secretaria Municipal de Educação, a CONTRATADA deverá anexar:

a) faturamento Gêneros Alimentícios:

a.1) emissão de nota(s) fiscal(is) de gêneros alimentícios (gerais);

a.2) emissão de nota(s) fiscal(is) de gêneros alimentícios (considerados básicos pelo PNAE)

a.3) a(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) aos gêneros alimentícios, emitida pela CONTRATADA, deverá(ão) expressar a quantidade fornecida e o valor unitário de acordo com os valores constantes na planilha de composição de custos da proposta apresentada na licitação pela CONTRATADA e o valor total por gênero alimentícios, 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 servidas no período, por tipo de refeição, e discriminar o valor unitário de acordo com a planilha de composição de custos apresentada pela CONTRATADA na licitação e o valor total.

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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 13
Ass.

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

7.4.3 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.

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

7.5 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.

7.6 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.

7.7 O Município em hipótese alguma efetuará pagamento de reajuste, correção monetária ou encargos financeiros correspondentes a atraso na apresentação das faturas corretas.

7.8 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.

7.9 Os preços contratados têm como data-base a data da proposta e, observada a legislação vigente na época de cada pagamento, poderão ser reajustados anualmente de acordo com a variação do IGPM/FGV (ou em sua falta o índice que vier a substituí-lo).

7.10 O preço dos serviços, reajustado conforme o item anterior passará a ser praticado nos doze meses seguintes ao término de cada período de um ano, contados o primeiro período a partir da data-base dos preços.

8. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

8.1 Poderão participar da licitação todos os interessados que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto do pregão e que atendam a todas as exigências, especificações e normas contidas no edital e seus anexos.

8.2 Não será permitido o consorciamento de empresas.

8.3 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 por qualquer órgão da 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, dissolução ou liquidação.

d) No 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, e perante o INSS, o FGTS e a 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 a fim de servidor público do órgão licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação.

8.4 Para a participação na licitação é necessário que o interessado atenda a todas as exigências constantes do Edital e seus Anexos.

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

9. VISTORIA

9.1 - A(s) proponente(s) deverá(ão) vistoriar os locais onde serão executados os serviços (lista com as instituições e endereços **ANEXO IV**) 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: 41-3608-7602/3608-7603). O representante da empresa deverá preencher, juntamente com representante da Secretaria Municipal de Educação, declaração de autorização para visita (**ANEXO XVII**).

9.1.1 Tendo em vista a obrigatoriedade 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

P.M.F. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 15

acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto do Pregão.

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

9.3 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.

10. PLANILHA DE CUSTOS

10.1 A Planilha de Custos deverá ser apresentada juntamente com a Proposta de Preço devidamente preenchida com os dados necessários, podendo ser utilizado o modelo disponibilizado conforme **ANEXO XV.**

10.2 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.

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

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

11. DOCUMENTOS E COMPROVAÇÃO TÉCNICA

11.1 Declaração conforme **ANEXO XVI** deste Edital, assinada por Representante Legal da empresa.

11.2 Comprobatórios da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

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

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

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

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

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

11.3 Comprobatórios da Qualificação Econômica – Financeira:

a) A proponente deverá comprovar o Patrimônio Líquido, mediante a apresentação do

Balanço Patrimonial, devidamente registrado.

b) Certidão(ões) negativa(s) de pedido(s) de Falência e Concordata, passada(s) pelo(s) distribuidor(es) judicial(is) da sede da empresa, emitida(s) com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data de abertura da licitação.

c) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis (Demonstração do Resultado e dos Lucros ou Prejuízos Acumulados) do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, demonstrando os índices financeiros mínimos.

c.1 O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis das Sociedades Anônimas ou por Ações deverá ser publicado em Diário Oficial, sendo que as de Capital aberto deverão, ainda, vir acompanhado de Parecer de Auditor(es) Independente(s), e demais empresas deverá ser o transcrito no "Livro Diário", contendo identificação completa da empresa, de seu titular e de seu responsável técnico contábil, acompanhado de seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento. Os Termos deverão estar registrados na Junta Comercial ou Cartório de Títulos e Documentos.

11.4 Comprobatórios de Habilitação Jurídica:

a) No caso de firma individual: registro comercial, com prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente.

b) No caso de sociedade mercantil:

b.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados no órgão competente ou Certidão Simplificada da Junta Comercial, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura deste procedimento licitatório, ou Certidão do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas (quando Sociedade Simples nos termos do disposto no art. 998 do Código Civil).

c) No caso de sociedade por ações: ato constitutivo ou estatuto em vigor, devidamente registrado no órgão competente, acompanhados da ata regularmente arquivada da assembleia de eleição da última diretoria.

d) No caso de sociedade civil: inscrição do ato constitutivo no órgão competente, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

11.5 Comprobatórios da Qualificação Técnica:

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 17
Assinatura

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 atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (com no mínimo 50% do quantitativo previsto no edital) aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto do edital.

d) Declaração de vistoria dos locais de prestação do serviço, declarando que o Representante da Empresa tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais, dos equipamentos/utensílios disponíveis, bem como dos necessários, para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação (a lista das Unidades de Ensino de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação em que serão executados os serviços encontra-se disposta no **ANEXO IV**).

11.6 A análise da documentação comprobatória da qualificação técnica (item 11.5 supra) ficará sob a responsabilidade dos representantes da Secretaria Municipal de Educação (SME), tendo em vista serem esses que detém conhecimento técnico e aos quais compete integral responsabilidade pela veracidade de sua aceitabilidade.

11.7 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.

11.8 A Administração Pública Municipal poderá requerer dos licitantes outras informações e documentos 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.

11.9 Diligência – Será realizada diligência nas dependências da(s) empresa(s) habilitada(s), por funcionário(s) designado(s) pela SME, para verificação das instalações e condições de funcionamento da mesma. Sendo a diligência, requisito para a assinatura do contrato. Quanto a documentação será observado alvará de funcionamento e licença sanitária ou documento equivalente, e documentos que a equipe técnica julgar necessário.

11.10 As declarações e outros anexos deverão atender os termos dos modelos apresentados no edital.

12. PROPOSTA DE PREÇOS

12.1 A proposta de preços deverá ser constituída dos seguintes elementos:

12.1.1 Carta Proposta, conforme **ANEXO XV**, constando na mesma a razão social da empresa com seu endereço completo e número do CNPJ, nome, RG/CPF e assinatura do Responsável ou Representante Legal e ainda:

a) Objeto solicitado.

b) Valor Total Geral.

c) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite fixada para recebimento das propostas.

12.2 Planilha de Preços, constando na mesma RG/CPF e assinatura do Responsável ou Representante Legal.

12.2.1 Os valores unitários a serem apresentados na Planilha de Preços não poderão ser superiores aos valores unitários já estabelecidos para este procedimento licitatório.

13. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO / MEDIÇÃO

13.1 Para o cumprimento do objeto desta licitação, será firmado contrato entre a empresa vencedora e o Município de Fazenda Rio Grande, observadas as condições estipuladas em Edital, às constantes da proposta da empresa vencedora, na minuta do contrato, parte integrante do edital e, no que couber, as disposições estabelecidas na Lei nº 8666/93 e alterações posteriores.

13.2 O abandono do fornecimento em qualquer etapa, por parte da CONTRATADA, ensejará ação de perdas e danos, em valor referencial igual ao dobro do valor do fornecimento equivalente à soma dos dois últimos faturamentos.

13.3 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.

13.4 O regime de execução será na modalidade de cobrança por refeição servida, controle pelo documento Registro de Refeições, validado pelos Diretores das Unidades Escolares (ANEXO IV) e Contratada. A distribuição poderá ser, através buffet livre ou prato montado pela merendeira com livre escolha do aluno. Haverá o controle da porção e quantidade das carnes, carnes em preparações compostas.

13.5 Será contabilizada como repetição, quando o aluno se servir a partir da segunda porção de proteína (carnes), carnes em preparações compostas.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 19
Assinatura

13.6 O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas pela responsável técnica da Secretaria de Educação, acordado com as direções das Unidades Escolares, compreendendo o período de expediente escolar.

13.7 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.

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

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

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

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA Contrato

14.1 Realizar o fornecimento diário das refeições necessárias para suprir as UNIDADES DE ENSINO durante até 205 (duzentos e cinco) dias letivos, 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 à Contratada pelo Departamento responsável da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as necessidades das unidades, podendo sofrer alteração de horário de distribuição, número e cancelamento de refeições, com no mínimo 24 horas de antecedência.

14.2 Preferencialmente, para facilitar a comunicação entre as Partes, a Contratada deverá dispor de local para atividades administrativas na região de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades. Caso a empresa vencedora deste procedimento licitatório tenha sede em outro Estado, ela terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para instalar-se no Município de Fazenda Rio Grande, ou, nas proximidades, adequada para a

perfeita execução dos serviços administrativos.

14.3 Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no Anexo IV, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

14.4 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.

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

14.6 Compete à Proponente Vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE.

14.7 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.

14.8 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.

14.9 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.

14.10 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.

14.11 Poderão ser inclusos outros gêneros alimentícios além dos listados nos cardápios constantes no Edital, conforme acordo entre as partes, sob análise nutricional e de custos os quais deverão ser semelhantes aos dos cardápios praticados e proposta comercial de edital.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 91

14.12 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.

14.13 Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Educacional e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas no edital.

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

14.15 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).

14.15.1 Nas Unidades que possuem refeitório efetuar o servimento em buffet que atendam a legislação, com utensílios para autodesenvolvimento, apropriados para a idade, respeitando a temperatura de servimento (para frio e para quente).

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

14.17 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.)

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

14.19 Os produtos de limpeza não poderão ser transportados juntamente com produtos alimentícios.

14.20 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.

14.21 A contratada deverá acondicionar os restos de alimentos em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições, procedendo a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora da dependência das Unidades, evitando a contaminação cruzada.

14.22 Quando ocorrer impedimento na execução do contrato, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, caberá às partes a divisão do ônus, respondendo o CONTRATANTE pela aquisição de somente 50% (cinquenta por cento) da alimentação já elaborada pela CONTRATADA, para distribuição na forma entendida conveniente.

14.23 A CONTRATADA terá que atender as unidades, excepcionalmente, em caso de reposição de dia letivo.

14.24 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.

14.25 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.

14.26 O número de refeições a ser consumido terá como base o informado em anexo no Edital. (ANEXO XII).

14.27 O fornecimento das refeições deverá ter início em até 30 (trinta) dias após a entrega da Ordem de Serviço para a CONTRATADA. Considerar-se-á em mora a CONTRATADA, no dia seguinte ao prazo aqui fixado se não efetuar o fornecimento do objeto contratado ou fazê-lo de forma parcial.

14.28 A quantidade das refeições constantes no formulário proposta é o total para fornecimento pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos (de acordo com o calendário escolar previsto para o ano) para todas as UNIDADES.

14.29 A CONTRATADA fica sujeita ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 93
Assinatura

dos serviços prestados pelo CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.40 A CONTRATADA deverá fornecer todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

14.41 É de responsabilidade da CONTRATADA a coleta de amostra em todas as instituições,

conforme a legislação vigente, sem ônus para o CONTRATANTE. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de sacos plásticos para coleta destas 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.

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

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

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

14.45 Fornecer materiais novos conforme a necessidade de cada instituição, de acordo com a relação do **ANEXO XI** e, quando necessário, fazer a renovação destes materiais. A Secretaria Municipal de Educação fará inspeção dos materiais, além de exigir periodicamente da CONTRATADA comprovante da entrega de materiais a serem utilizados nas unidades atestado por funcionário de cada UNIDADE. Os equipamentos em bom estado pertencentes à CONTRATANTE, com a manutenção preventiva em dia, poderão ser utilizados pela CONTRATADA com prévia autorização da SME.

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 25
Assinatura

(Pacote básico já pertencente a cada instituição (que poderá ser utilizado pela empresa vencedora do certame, mediante autorização prévia da SME): freezer horizontal, fogão industrial, geladeira industrial, liquidificador industrial de 4 litros).

14.47 As instalações dos equipamentos que estejam em desacordo com as normas da Vigilância Sanitária deverão sofrer adequações necessárias, mantendo as áreas de preparo e servimento das refeições em bom estado de conservação.

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

14.49 Garantir a cobertura total de atendimento médico-hospitalar e medicamentos no caso de intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para o CONTRATANTE.

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

14.51 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.

14.52 A CONTRATADA deverá dispor de um número suficiente de atendentes, para servimento, preparo e atividades afins nas Unidades de Ensino.

14.53 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.

14.54 O número de atendentes deverá ser proporcional, de maneira a não prejudicar a prestação de serviços no que se refere ao horário e qualidade.

14.55 Os funcionários da CONTRATADA lotados nas unidades serão responsáveis por descascar, cortar e porcionar as frutas sempre que se fizer necessário.

14.56 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.

14.57 Em caso de suspensão das aulas presenciais, em razão de situação de emergência ou calamidade pública (com motivos devidamente comprovados), fica a CONTRATADA obrigada a montar e fornecer um "kit alimentação", que será distribuuído aos pais ou responsáveis dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

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

01 (um), pacote de 1 kg de Feijão grupo 1 (anão), Classe: preto, tipo 1;

01 (um), pacote de 1 kg de Arroz parboilizado, longo, fino, tipo 1;

01 (um), pacote de 500gr de Macarrão espaguete, com ovos;

01 (um), pacote de 1 kg de Farinha de Milho (tipo Biju);

01 (um), pacote de 1 kg de Sal refinado;

01 (um) frasco de 900ml de Óleo de soja refinado puro;

01 (um) Fubá amarelo de 1 kg;

01 (um), pacote de 400gr de Leite em pó integral;

14.57.2 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.

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

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

14.57.5 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).

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 27

Caso a CONTRATANTE julgue necessário a aferição dos valores apresentados na planilha de custos, esta poderá fazê-lo a qualquer tempo.

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

a) adquirir os gêneros alimentícios solicitados pelo CONTRATANTE, dentro da pauta do contrato original, obedecendo as quantidades e descrição;

b) montar os kits de acordo com a composição estabelecida pelas nutricionistas do CONTRATANTE;

c) o número de kits a ser fornecido será informado pelo CONTRATANTE, por meio eletrônico pelo departamento responsável;

d) a CONTRATADA deverá realizar a entrega dos kits para as unidades escolares conforme cronograma estabelecido pelo CONTRATANTE;

e) responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária dos alimentos;

f) seguir as recomendações conforme a RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

g) atentar-se para as constantes orientações e informações divulgadas pelos órgãos de saúde;

14.59 Deverá a CONTRATADA entregar os kits alimentação em todas as unidades constantes no contrato.

15. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS

15.1 Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Gestão de Alimentação Escolar do Município observando a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado, respeitando os produtos e incidências do edital e sob a compatibilidade dos custos e respectivos preços contratados. E deverão ser enviados a Empresa com 60 (sessenta) dias de antecedência para que possa ser efetuado o planejamento, compras e distribuição das unidades escolares.

15.2 Os cardápios serão elaborados pela responsável técnica da Contratante e terão a corresponsabilidade técnica das nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução. Atendendo as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

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

15.4 Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos tanto pela

Gestão de Alimentação Escolar do Município como pela Proponente Vencedora e poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes e sejam de custos semelhantes aos cardápios constantes no Edital.

15.5 A Proponente Vencedora, mediante prescrição médica, deverá oferecer produtos/alimentação específicos para as patologias, a alunos portadores de Necessidades Alimentares Especiais: Intolerância à lactose, intolerância ao glúten, diabete, alergia a proteína do leite (APLV) e alergia a proteína do ovo. Os cardápios poderão ser realizados sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares quando eles tiverem custos semelhantes ao cardápio padrão. Estes cardápios deverão estar disponibilizados em no máximo 05 (cinco) dias uteis a partir da liberação da prescrição encaminhada pela nutricionista da Educação.

15.6 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, diabete, alergia a proteína do leite (PLV) e alergia a proteína do ovo, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios utilizados.

15.7 Os cardápios deverão ser realizados seguindo o per capita médio de cada Unidade Educacional evitando a falta e o desperdício de alimentos e poderão ser revistos por motivo justificado em escassez ou indisponibilidade dos produtos.

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

15.9 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.

15.10 A Contratante poderá solicitar cardápio especial para atividades externas e cardápio comemorativo em datas festivas (páscoa, festa junina, dia das crianças, entre outros), aqui denominado Kit Lanche. 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.

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

16. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS GÊNEROS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº Ass.

ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO

16.1 Dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada.

16.1.1 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.

16.2 Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar.

16.3 Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas em anexo (ANEXO IX).

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

16.5 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.

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

16.7 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 Nutricionistas da Educação.

16.8 A Proponente Vencedora 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.

16.9 A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Escolares relacionadas neste Edital. (ANEXO IV)

16.10 Das condições para entrega e prestação dos serviços:

16.10.1 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.

16.10.2 Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas e per capta. (**ANEXO XII e VIII**)).

16.10.3 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.

16.10.4 Parte dos alimentos (gêneros alimentícios – **ANEXO VI**) 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 CONTRATADA, ou, de acordo com o edital do chamamento público.

16.10.5 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, 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. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços Referências de Gêneros Alimentícios de Agricultura Familiar, os quais anualmente serão reajustados sob os mesmos índices de reajuste de preços dos serviços estabelecidos no contrato.

d) A relação dos produtos provenientes da agricultura familiar, bem como, os quantitativos a serem entregues nas unidades, serão planejados junto à Contratada, de acordo com os cardápios vigentes e número previsto de

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Ass.

atendimentos. Serão planejados com mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência ao consumo. Na impossibilidade do fornecimento de alguns dos produtos da Agricultura Familiar pela Contratante a mesma informará a Contratada com 15 (quinze) dias de antecedência, ficando a Empresa Contratada responsável em fornecer produtos semelhantes necessários para elaboração dos cardápios.

e) Os produtos a serem entregues estarão contemplados no cardápio do mês e os quantitativos a serem entregues pelo Município em cada Unidade Educacional serão baseados no controle de atendimentos através do relatório.

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

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

h) A Contratante através de seu responsável técnico, diretores das Unidades Escolares e Empresa Contratada, assumirá a responsabilidade sobre o controle de qualidade dos produtos entregues nos locais de consumo, pelas Cooperativas contratadas. Os diretores serão orientados sobre procedimentos de recebimento podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste edital de licitação.

A Contratante, através dos diretores das Unidades será comunicada imediatamente sobre as irregularidades para que a Equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação tenha ciência e providencie junto ao Agricultor/Cooperativa a reposição destes produtos.

16.11 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.

16.12 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.

16.13 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.

16.14 A CONTRATADA deverá promover o treinamento do pessoal referido no item anterior (no momento da contratação e semestralmente), e também aos funcionários do CONTRATANTE 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.

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

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

16.17 Executar Relatório de Ocorrência (**ANEXO V** - 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

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 33 Assinatura

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.

16.18 Caso necessário, a CONTRATADA deverá utilizar a mão de obra das cozinheiras servidoras municipais, que totalizam atualmente 7 funcionárias alocadas em 4 Instituições.

17. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO A GESTÃO DA QUALIDADE

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

17.2 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.

17.3 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.

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

17.5 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.

17.6 Proponente Vencedora 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.

17.7 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.

18. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL

18.1 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.

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

18.3 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.

18.4 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.

18.5 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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
35
Folha nº
Ass.

18.6 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.

18.7 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.

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

18.9 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.

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

18.11 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.

18.12 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.

18.13 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,

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
36
Folha nº

ressalvada a hipótese prevista no Artigo 4º da Lei 9.032 de 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do Artigo 31 da Lei nº 8666 de 21/06/1993, nem poderá onerar o objeto contratado.

18.14 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.

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

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

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

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

19.3 A Proponente Vencedora será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em nas mesmas condições de uso que recebeu ao final do contrato, observando o desgaste natural do tempo.

19.3.1 A fiscalização do conserto ficará a cargo da Secretaria Municipal da Educação – SME através do diretor (a) de cada instituição (ANEXO IV)

19.4 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;

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 37

b) Mobiliários: conforme a necessidade. Se possível o reparo/conserto, esse deverá ser feita a reposição do mobiliário num prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis.

c) Equipamentos: conforme a necessidade. Se possível o reparo/conserto, esse deverá ser feita a reposição do mobiliário num prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis.

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

19.6 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.

19.7 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 Prefeitura.

19.8 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.

19.9 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 responsabiliadade da CONTRATANTE com acordo entre as partes).

19.10 A Contratada não tem autorização para reparos que envolvam parte elétrica, hidráulica ou gás, tendo em vista a segurança do local.

19.11 Realizar a limpeza do sistema de exaustão (superficial/dia a dia);

19.12 Realizar o fornecimento do gás (GLP), bem como manutenção de mangueiras internas caso seja necessário.

20. 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 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,

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 39
Ass.

apresente a defesa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

o.1) Informar imediatamente, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação, o afastamento do funcionário, por motivo de doença epidemiológica – contagiosa.

o.2) Não deverão manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões,

chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas, assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. A CONTRATADA deverá garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

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.

r) Fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos, respeitando prazo a ser estipulado pelo CONTRATANTE.

s) 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.

t) Promover o treinamento dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE no momento da contratação e semestralmente, visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade da produção e distribuição dos alimentos e encaminhar comprovação de frequência e conteúdo do mesmo ao CONTRATANTE.

u) 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.

v) 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.

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

z) As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente.

aa) Disponibilizar às unidades, semanalmente, planilha de quantidade de refeições diárias.

21. 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 IV) conferir a quantidade de alimentos que estão sendo servidos, e, no caso de falta deste, devem solicitar reposição 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 contendo os cálculos nutricionais conforme legislação vigente. As refeições obedecerão a um cardápio elaborado pelas nutricionistas da CONTRATADA em conjunto com as da CONTRATANTE Em reuniões mensais conforme o receituário básico aprovado pela CONTRATANTE. A composição dos cardápios/receituário poderá ser alterada, por solicitação do CONTRATANTE.

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

  – Per captas **ANEXO VIII**

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

- O 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.

⑱ 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.

⑲ 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.

⑳ 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.

– A listagem das dietas existentes encontram-se no **ANEXO X**, podendo sofrer alterações.

– 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	leite	leite de vegetais
Doença celíaca	Pão frances	Pão sem glúten
Restrição religiosa (carne suína)	Pão de centeio com presunto	Pão de centeio com peito de peru
Alergia ao cacau	Achocolatado	Leite com alfarroba

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

㉑ As quantidades por aluno de novas preparações ou que apresentem

PREF. FAZENDA RIO GRANDE 43 Folha nº

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 ou dietas) com os cálculos nutricionais serão assinados pelas nutricionistas da SME (Quadro Técnico e Responsável Técnico) e também pelo nutricionista responsável pela CONTRATADA, para posterior envio às unidades pela CONTRATADA, 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 unidades escolares no período da última semana anterior ao mês subsequente.
- 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.

22. PENALIDADES Contrato das Penalidades e multa

22.1 - Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços por qualquer motivo ou os fizer

fora das especificações e condições pré-determinadas, poderão ser aplicadas as penalidades abaixo nominadas, garantida a defesa prévia em processo próprio do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da notificação:

22.1.1 – Advertência/Notificação.

22.1.1.1 - No caso de reincidência de descumprimento contratual em que tenha sido aplicada penalidade de no máximo 03 (três) advertências/notificações dentro do período de 01 (um) ano, a CONTRATADA será multada e poderá ser suspensa.

22.1.2 - Multa de:

a) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências gravíssimas.

b) 3% (três por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves.

c) 1% (um cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências leves.

d) 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento dos últimos 06 (seis) meses, no caso de rescisão contratual motivada pelo não cumprimento das cláusulas do contratuais.

22.1.3 - A multa moratória e a multa punitiva poderão ser cumuladas.

22.1.4 - Suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, penalidade essa a ser aplicada pela autoridade competente, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado à Administração Pública.

22.1.5 - Declaração de inidoneidade para licitar na Administração Pública, com publicação na Imprensa Oficial.

22.2 - Para os fins previstos no item 9.1, consideram-se ocorrências:

a) **Gravíssimas:**

• As que causarem danos à saúde dos comensais, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, comprovadamente decorrentes da alimentação manipulada pela CONTRATADA.

b) **Graves:**

• Deixar de prestar, parcial ou totalmente, por qualquer motivo, o serviço contratado, exceto se ocorrer caso fortuito ou força maior ou, ainda, se comprovado ter o CONTRATANTE concorrido com culpa ou dolo para o evento.

• Deixar de promover a higienização adequada dos utensílios utilizados para acondicionamento ou servimento das refeições; deixar de realizar a cloragem diária por período nos copos, cumbucas, pratos e utensílios, a fim de evitar contaminação.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 15

• Descumprimento de cardápios regulares e de dietas especiais aprovados sem o conhecimento e autorização das nutricionistas do CONTRATANTE.

• Servir alimentos com característica sensoriais alteradas (aparência, cor, odor, consistência, sabor e temperatura), devido à utilização inadequada de ingredientes qualitativa e/ou quantitativamente, ou em situações que impliquem erro de técnica dietética.

• Deixar o funcionário de apresentar-se com uniformes e sem o devido asseio.

• Não dispor de número suficiente de funcionários volantes, prejudicando os horários de servimento da alimentação.

Nenhum funcionário da CONTRATADA poderá retirar da Unidade escolar, sobras limpas e/ou sujas de alimentos.

c) **Leves:**

• Dispor de número insuficiente de funcionários, prejudicando a prestação dos serviços.

• Utilizar funcionários inadequadamente, sem uniformes, expondo as preparações à riscos desnecessários, bem como deixar pessoas estranhas ao serviço executarem suas funções.

• Quanto ao atendente:

- Deixar de servir a repetição aos alunos, quando houver, após o servimento do lanche normal.

- Deixar de cumprir suas responsabilidades e atribuições de rotina da cozinha, antes de encerrar o seu horário de serviço.

- Falta de qualificação dos funcionários para o atendimento.

22.3 - As penalidades aqui previstas serão aplicadas à CONTRATADA sem prejuízo a eventuais indenizações por danos causados aos comensais.

22.4 - As penalidades aplicadas serão anotadas no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, apontando-se, além da pessoa jurídica, o nome dos sócios ou representantes que constarem no contrato social.

22.5 - A aplicação de penalidades não prejudica o direito do Município de Fazenda Rio Grande recorrer às garantias contratuais e ao ressarcimento dos prejuízos que lhe tenha causado a pessoa jurídica, bem como seus funcionários e prepostos podendo, ainda, reter créditos decorrentes do contrato ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial de eventuais perdas e danos.

22.6 - Pela inexecução total ou parcial do contrato o CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as sanções previstas no artigo 87, quando ocorrer quaisquer dos motivos enumerados no artigo 78, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

23.2 - A proponente vencedora assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Município ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes na execução dos serviços contratados.

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

23.4 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

24. ANEXOS:

ANEXO I – DESCRIÇÃO
ANEXO II – DESCRIÇÃO
ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO IV - LISTAGEM DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES E RESPONSÁVEIS
ANEXO V - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS
ANEXO VI – LISTAGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
ANEXO VII – CARDÁPIOS
ANEXO VIII – PER CAPITAS
ANEXO IX – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO X – QUANTITATIVO DIETAS
ANEXO XI – RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS
ANEXO XII – NÚMERO DE REFEIÇÕES
ANEXO XIII – QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO / QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 47 ASL

ANEXO XIV – CARTA PROPOSTA / PROPOSTA COMERCIAL
ANEXO XV - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
ANEXO XVI - DECLARAÇÃO
ANEXO XVII – AUTORIZAÇÃO DE VISTORIA

Cesar Alberto Tavares de Oliveira
Secretário Municipal de Educação
Decreto 5801/2021

Elaine Aparecida dos Santos
Coord/Assess II – Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Valdirene Ribeiro Padilha
Nutricionistas
CRN8 1652

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

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

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Relatório de pareceres por processos

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE
Data: 13/08/2021
Folha nº 10
Assinatura

Filtros aplicados ao relatório

Parecer: 2
Número do processo: 0041221/2021

Número do processo: 0041221/2021 **Situação:** Em análise **Em trâmite:** Não
Requerente: 150665 - Secretaria Municipal de Educação
Beneficiário:
Solicitação: 3 - Ofício

Código do parecer: 2 **Número do processo:** 0041221/2021
Local do parecer: 009.001.055 - Contratos Educação
Conclusivo: Não **Data e hora:** 05/08/2021 14:25:50
Parecer: Cotações.

Fazenda Rio Grande - PR, 13 de Agosto de 2021.

Elaine Aparecida dos Santos



PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 49
Assinatura

LOTE 01

DESCRIÇÃO
Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

Item	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Número de dias letivos	Total de refeições/ano (Para 205 dias letivos)	Gêneros alimentícios Valor Unitário	Serviços (Insumos, equipamentos e materiais, custos diversos*, mão de obra, impostos, lucro) Valor Unitário	Valor da refeição unitário	Valor total da refeição (para 205 dias)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	290	205	59.450	R$ 0,67	R$ 1,00	R$ 1,67	R$ 99.281,50
2	DESJEJUM CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,25	R$ 1,87	R$ 3,12	R$ 991.380,00
3	DESJEJUM ESCOLA (2X)	380	205	77.900	R$ 1,13	R$ 1,69	R$ 2,82	R$ 219.678,00
4	LANCHE CMEI	1.840	205	377.200	R$ 0,71	R$ 1,06	R$ 1,77	R$ 667.644,00
5	LANCHE ESCOLA E XVII DE JANEIRO	15.240	205	3.124.200	R$ 1,44	R$ 2,16	R$ 3,60	R$ 11.247.120,00

Elaine Aparecida dos [illegible]
Coordenação/Assessoria

6	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	290	205	59.450	R$ 1,45	R$ 2,17	R$ 3,62	R$ 215.209,00
7	ALMOÇO CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,68	R$ 2,52	R$ 4,20	R$ 1.334.550,00
8	ALMOÇO ESCOLA	10	205	2.050	R$ 2,72	R$ 4,08	R$ 6,80	R$ 13.940,00
9	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	290	205	59.450	R$ 0,66	R$ 0,99	R$ 1,65	R$ 98.092,50
10	JANTAR CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,13	R$ 1,70	R$ 2,83	R$ 899.232,50
11	JANTAR EJA	100	205	20.500	R$ 1,74	R$ 2,61	R$ 4,35	R$ 89.175,00
12	KIT LANCHE	5.000	-	5.000	R$ 2,21	R$ 3,32	R$ 5,53	R$ 27.650,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R$ 15.902.952,50 (quinze milhões, novecentos e dois mil, novecentos e cinquenta e dois reais e cinquenta centavos).

VALIDADE DO ORÇAMENTO: 60 (sessenta) dias.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Conforme Termo de Referência.

PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO LICITADO: Conforme Termo de Referência.

LOCAL DE EXECUÇÃO: Conforme Termo de Referência.

Araucária/Pr, 22 de julho de 2021.

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Carlos Humberto de Souza
Diretor Presidente

FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 50

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
51
Folha nº
Visto

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

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

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

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

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

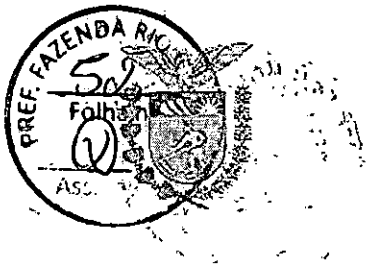
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 21:32:03 do dia 11/03/2021 <hora e data de Brasília>.
Válida até 07/09/2021.
Código de controle da certidão: **80D1.278B.E9C1.01B6**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná



Certidão Positiva

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual

com Efeitos de Negativa

(Art. 206 do CTN)

Nº 024542463-75

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **76.900.463/0001-71**
Nome: **RISOTOLANDIA IND E COM DE ALIMENTOS LTDA**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos existir pendências cadastradas em nome do contribuinte acima identificado, nesta data, as quais estão com liminar para emissão de certidão, autos: nº 0006199-83.2016.8.16.0025 1ªVEF de Curitiba; e nº 000687-57.2014.8.16.0036 VEF de São Jose dos Pinhais.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias

Válida até 13/09/2021 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br

Certidão emitida com autorização do funcionário que a subscreve.

Inspetoria Regional de Arrecadação - 1ª DRR -
Curitiba , 15/07/2021

AGNALDO DOS SANTOS

Emitido via Receita/PR (15/07/2021 15:14:15) por AGNALDO DOS SANTOS

Assinatura Qualificada realizada por: **Agnaldo dos Santos em 15/07/2021 15:25.** Inserido ao protocolo **17.845.734-9** por: **Agnaldo dos Santos** em: 15/07/2021 15:24. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **97d4f32cca6e309ac812a2ba5bcc4184.**

ePROTOCOLO

PREF. FAZENDA RIO 53 Folha nº Ass

PROTOCOLO PREF. Fls. 18a Mod. 6 INTEGRADO DO ESTADO

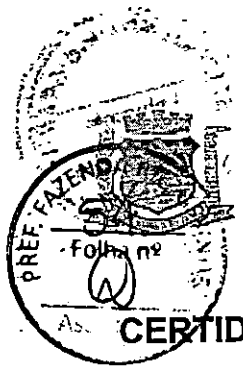
Documento: **Certidao_Positiva_de_Debitos_02454246375.pdf.**

Assinatura Qualificada realizada por: **Agnaldo dos Santos** em 15/07/2021 15:25.

Inserido ao protocolo **17.845.734-9** por: **Agnaldo dos Santos** em: 15/07/2021 15:24.

Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **97d4f32cca6e309ac812a2ba5bcc4184.**



MUNICIPIO DE ARAUCARIA - PREFEITURA

C.N.P.J.: 76.105.535/0001-99
RUA PEDRO DRUSZCZ, Nº 111 - CENTRO - CEP: 83.702-080 Araucária - PR
E-mail:
Home Page: https://araucaria.atende.net

DEPARTAMENTO DE RENDAS MOBILIÁRIAS/ IMOBILIÁRIAS

CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS MUNICIPAIS - PESSOA JURÍDICA Nº 71772/2021

Nome/Razão Social:	RISOTOLANDIA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	
CPF/CNPJ:	76.900.463/0001-71	
Endereço:	RUA LUIZ FRANCESCHI	**Nº:** 657
Bairro:	THOMAZ COELHO	
Complemento:		
Cidade:	Araucária - PR	
Finalidade:	DIVERSOS POR CONTRIBUINTE	
Observação:		

Certificamos a pedido da parte interessada, que após pesquisa em nossos arquivos, constatou-se a INEXISTÊNCIA de débitos tributários vencidos, em nome do contribuinte acima identificado. Fica ressalvado o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar débitos posteriormente constatados, mesmo referente ao período nesta certidão compreendido.

ATENÇÃO

O presente documento não certifica inexistência de débitos do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza declarados pelo contribuinte no âmbito do Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional. Caso o contribuinte seja ou tenha sido optante pelo Simples Nacional nos últimos 5 (cinco) anos, a presente certidão deverá ser complementada por certidão de Situação Fiscal fornecida pela Receita Federal do Brasil.

Araucária PR segunda-feira, 26 de Julho de 2021 às 08:25 hs.

Certidão Válida até 25/08/2021

A autenticidade dessa certidão poderá ser confirmada na página da Secretaria Municipal de Finanças (https://araucaria.atende.net) através do código de autenticidade Nº WGT211202-000-JSHZGNRBBPXLGY-4
Emitida no Portal do Cidadão

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
55
Folha nº

Voltar Imprimir

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

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

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

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

Validade:09/04/2021 a 06/08/2021

Certificação Número: 2021040901315600162739

Informação obtida em 03/08/2021 09:41:41

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
56
Folha nº
Ass.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO POSITIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS COM EFEITO DE NEGATIVA

CNPJ: 76.900.463/0001-71
Certidão nº: 17424633/2021
Expedição: 01/06/2021, às 08:15:16
Validade: 27/11/2021 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que o CNPJ sob o nº **76.900.463/0001-71, CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas em face do inadimplemento de obrigações estabelecidas no(s) processo(s) abaixo, com débito garantido ou exigibilidade suspensa:
0001241-06.2016.5.09.0670 - TRT 09ª Região **
** Débito com exigibilidade suspensa.
Total de processos: 1.
Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.
Certidão expedida sem indicação do nome/razão social, tendo em vista que o CPF/CNPJ consultado não figura na última versão da base de dados da Receita Federal do Brasil - RFB enviada ao Tribunal Superior do Trabalho - TST. Para saber a situação desse CPF/CNPJ, consulte o sítio da RFB (www.receita.fazenda.gov.br).
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
A Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com os mesmos efeitos da negativa (art. 642-A, § 2º, da Consolidação das Leis do Trabalho), atesta a existência de registro do CPF ou do CNPJ da pessoa sobre quem versa a certidão no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas, cujos débitos estejam com exigibilidade suspensa ou garantidos por depósito, bloqueio de numerário ou penhora de bens

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 57
Ass.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

suficientes.

COTAÇÃO

Empresa: NUTRI & SAÚDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.	CNPJ: 05.081.979/0001-93
E-mail: licitacao.nutrisolucoes@nsgroup.com.br	Contato: JOSÉ DIONISIO FRANCO
Telefone: (14) 2106-9611	Fax: (14) 2106-9600

LOTE 01

DESCRIÇÃO

Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Número de dias letivos	Total de refeições/ano (Para 205 dia letivos) (R$)	Gêneros alimentícios/Valor Unitário (R$)	Serviços (Insumos, equipamentos e materiais, custos diversos*, mão de obra, impostos, lucro)/Valor Unitário (R$)	Valor da refeição/ unitário (R$)	Valor total da refeição (para 200 dias) (R$)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	290	205	59.450	0,72	1,07	1,79	106.415,50
2	DESJEJUM CMEI	1.550	205	317.750	1,36	2,03	3,39	1.077.172,50
3	DESJEJUM ESCOLA (2X)	380	205	77.900	1,16	1,74	2,9	225.910,00
4	LANCHE CMEI	1.840	205	377.200	0,74	1,1	1,84	694.048,00
5	LANCHE ESCOLA E XVII DE JANEIRO	15.240	205	3.124.200	1,49	2,23	3,72	11.622.024,00
6	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	290	205	59.450	1,52	2,28	3,8	225.910,00
7	ALMOÇO CMEI	1.550	205	317.750	1,78	2,67	4,45	1.413.987,50
8	ALMOÇO ESCOLA	10	205	2.050	2,79	4,18	6,97	14.288,50
9	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	290	205	59.450	0,69	1,03	1,72	102.254,00
10	JANTAR CMEI	1.550	205	317.750	1,19	1,78	2,97	943.717,50
11	JANTAR EJA	100	205	20.500	1,9	2,84	4,74	97.170,00
12	KIT LANCHE	5.000	-	5.000	2,43	3,65	6,08	30.400,00
								16.553.297,50

OBS: Kit lanche – total de 5.000 kits para 12 meses (solicitados de acordo coma necessidade).
OBS: Desjejum, lanche, almoço e jantar conforme cardápios (ANEXO VII - termo de referência).

FAZENDA RIO GRANDE PREFEITURA Folha nº

05.081.979/0001-93
NUTRI & SAUDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
Rua: Cidonio Esgalha, 50 - A
Centro - CEP: 16.680-000
AVAI - SP

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

NUTRI & SAÚDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
JOSÉ DIONISIO FRANCO
RG: 7.858.314-7/SSP/SP
Sócio Administrador

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
59
Folha nº
Ass.

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

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

Nome: NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA.
CNPJ: 05.081.979/0001-93

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

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

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

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 11:33:26 do dia 22/05/2021 <hora e data de Brasília>.
Válida até 18/11/2021.
Código de controle da certidão: **A4C5.E6CC.2B92.BAF1**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
60
Folha nº
Q

Governo do Estado de São Paulo
37

<?xml version='1.0' encoding='utf-8' ?>

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA DE DÉBITOS
Nº SFP-CER-2021/02479

Nome: NUTRI &SAÚDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
Inscrição Estadual: 192.001.890.113 **CNPJ:** 05.081.979/0001-93
Endereço: Rua Cidonio Esgalha , 50 , Complemento: A , Centro , AVAÍ - SP , CEP: 16680-000
Situação Cadastral: Ativo
Posto Fiscal de vinculação: DRT 7/PF - POSTO FISCAL DE BAURU

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que **não constam débitos de IPVA, ITCMD e TAXAS. Constam débitos de ICM/ICMS declarados ou apurados pendentes de inscrição na Dívida Ativa** de responsabilidade do estabelecimento acima identificado, com **exigibilidade suspensa.**

Certificamos que a presente Certidão é Emitida Positiva de Débitos com Efeito de Negativa, referente aos débitos não inscritos do ICMS, nos termos dos artigos 151 e 206 do Código Tributário Nacional.

Finalidade: SIMPLES CONFERÊNCIA

Avisos:
1 - Esta certidão NÃO versa sobre: (a) Eventuais débitos fiscais de outros estabelecimentos do interessado; (b) Outros débitos de tributos eventualmente não mencionados acima;
2 - Esta certidão só se aplica ao estabelecimento (matriz ou filial) acima indicado, não incluindo outros estabelecimentos da mesma empresa, ficando ressalvado o direito da Fazenda do Estado de exigir, a qualquer tempo, créditos tributários que venham a ser apurados. Tratando-se de certidão emitida para pessoa física, não é pesquisado na base de dados a existência de débito para pessoa jurídica da qual o interessado possa ser sócio.
3 - A taxa de fiscalização e serviços diversos foi devidamente recolhida nos termos da legislação vigente.
4 - Prazo de validade da certidão: 06 (seis) meses conforme Portaria CAT nr. 20 de 01/04/98 (DOE de 02/04/98).
5 - CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA DE DÉBITOS DO ICMS

Local:	Data:
DRT 7/PF - POSTO FISCAL DE BAURU	07 de maio de 2021.

Responsável:
CARLOS HENRIQUE ALBERNAZ CRESPO
AGENTE FISCAL DE RENDAS

Certidão emitida nos termos das Portarias CAT 20 de 01/04/98 (DOE de 02/04/98) e CAT 135 de 18/12/2014 (DOE de 19/12/2014).

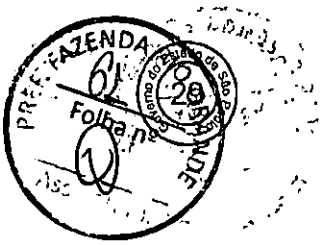
Bauru, 07 de maio de 2021.

CARLOS HENRIQUE ALBERNAZ CRESPO
CHEFE
DRT 7/PF - POSTO FISCAL DE BAURU

SFPCER202102479A

Assinado com senha por CARLOS HENRIQUE ALBERNAZ CRESPO - 07/05/2021 às 11:11:02.
Documento Nº: 17207798-7830 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=17207798-7830

SIGA



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Procuradoria da Dívida Ativa

Certidão Positiva de Débitos
Inscritos na Dívida Ativa

CNPJ BASE: 05081979

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

Inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do interessado(a) constam os seguintes débitos tributários:

Relativos a: ICMS Declarado
Origem: SECRETARIA DA FAZENDA
CNPJ: 05.081.979/0001-93 **IE:** 192001890113
Situação: Inscrito / Parcelado
CDA
1.178.533.366,1.178.533.377

Anotação PGE:

Para os débitos na situação de suspenso, parcelado e/ou garantidos integralmente por carta de fiança, seguro garantia ou depósito judicial, esta certidão tem os mesmos efeitos que a negativa nos termos do artigo 206 do Código Tributário Nacional e da autorização expressa da Procuradoria Geral do Estado exarada no PGE-EXP-2021/03372

Anotação SEFAZ:

Certificamos que, atendidos os requisitos do artigo 206 do Código Tributário Nacional, a presente Certidão é Emitida Positiva de Débitos com Efeito de Negativa, para o CNPJ Base 05.081.979, em nome de NUTRI & SAÚDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

Final da Certidão

Local de emissão :	Responsável :
DRT-07 - Bauru	

CRDA nº 28648632 Folha 1 de 1
Data e hora da emissão 23/02/2021 15:19:49 (horário de Brasília)
Prazo de validade da certidão: 06 (SEIS) mês(es) conforme portaria CAT NR. 20 de 01/04/1998 (DOE de 02/04/1998).



Autenticado com senha por CARLOS HENRIQUE ALBERNAZ CRESPO - 24/02/2021 às 08:44:09.
Documento Nº: 14155026-6491 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14155026-6491

SIGA

PREF. FAZENDA RIO G... Folha nº 02 Ass.

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVAÍ

PREFEITURA MUNICIPAL AVAÍ
PRAÇA MAJOR GASPARINO DE QUADROS, Nº 00460 - CENTRO
CNPJ: 46137436000128

Exercicio: 2021

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

A Prefeitura Municipal de AVAÍ, a requerimento da pessoa interessada Nutri Saude Refeicoes Coletivas Ltda, CERTIFICA para os fins que se fizerem necessários, que a pessoa jurídica/física a seguir referenciada esta quites com os impostos mobiliários e imobiliários, IPTU, ITBI, Taxa de Licença e ISSQN, não registrando débitos para com os cofres públicos municípais até a presente data, tendo a presente CERTIDÃO validade até o dia 29/09/2021, ressalvando o direito da Fazenda Municipal de exigir o recolhimento de débitos, tributários ou não, constituido anteriormente a esta data mesmo durante a vigência desse prazo.

Cadastro:	001014	Matricula:	192.001.890.113
Contribuinte:	Nutri Saude Refeicoes Coletivas Ltda	CPF/CNPJ	05081979000193
Endereço:	Rua Cidonio Esgalha, 50-A Complemento:		
Bairro:	Núcleo Habitacional "Profª Eunice Andarde Moreira" CEP: 16680000		
Cidade:	AVAÍ UF: SP		

DADOS ESPECÍFICOS DO CADASTRO

ATENÇÃO: Esta certidão é valida somente com a autenticação mecânica ou comprovante de pagamento.

Data de Emissão: 01/07/2021 **Valida Até: 29/09/2021** **Usuário: CIRO**

Código de Controle da certidão/Número:
AA88.C623.8876.CC85

CIRO HARUO YUKISATO
Fiscal de Tributos
Prefeitura Municipal de Avaí

PREFEITURA MUNICIPAL DE AVAÍ
SETOR ARRECADAÇÃO TRIBUTÁRIA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 63
Ass.

Boletos, Convênios e outros

G337021216951089009
02/07/2021 12:28:29

SISBB - SISTEMA DE INFORMACOES BANCO DO BRASIL
02/07/2021 - AUTO-ATENDIMENTO - 12.28.29
3369303369

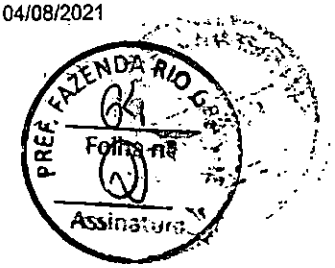
COMPROVANTE DE PAGAMENTO

CLIENTE: NUTRI & SAUDE REFEICOES C
AGENCIA: 3369-3 CONTA: 34.400-1
EFETUADO POR: JOSE D FRANCO

Convenio	PREF MUN AVAI IPTU COD BA	
Codigo de Barras	81750000000-2	55000391202-3
	10705050120-7	00074914001-8
Data do pagamento		02/07/2021
Valor em Dinheiro		55,00
Valor em Cheque		0,00
Valor Total		55,00

DOCUMENTO: 070201
AUTENTICACAO SISBB:
6.767.21C.83C.7EE.F00

Transação efetuada com sucesso por: J6466259 JOSE DIONISIO FRANCO.



Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 05.081.979/0001-93
Razão Social: NUTRI E SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Endereço: R CIDONIO ESGALHA 50 A / CENTRO / AVAI / SP / 16680-000

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

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

Validade: 10/04/2021 a 07/08/2021

Certificação Número: 2021041004425535986264

Informação obtida em 04/08/2021 14:26:40

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

PREF. FAZENDA-RIO GRANDE
65
Folha nº
Página 1 de 2

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 05.081.979/0001-93
Certidão nº: 23727071/2021
Expedição: 04/08/2021, às 14:27:22
Validade: 30/01/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **05.081.979/0001-93, NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

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

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA.
RUA CUBA, Nº 8-50, VILA SANTA INÊS, CEP: 17.054-280, CIDADE: BAURU/SP
CNPJ: 96.216.429/0001-90 I.E: 209.314.393.118.118 I.M: 72.124

COTAÇÃO - LOTE 01

DESCRIÇÃO: Prestação do serviço de empresa terceirizada para fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Escolas e CMEI's 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, higienização de utensílios, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-prima e utensílios adequados, fornecimento de material de limpeza e higienização de equipamentos e mão de obra especializada pelo período de até 205 (duzentos e cinco) dias letivos.

ITEM	Tipo de refeição	Quat alunos/dia	Número de dias letivos	Total de refeições/ano (Para 205 dia letivos)	Gêneros alimentícios/Valor Unitário (R$)	Serviços (Insumos, equipa-mentos e materiais, custos diversos*, mão de obra, impostos, lucro)/Valor Unitário (R$)	Valor da refeição/ unitário (R$)	Valor total da refeição (para 200 dias)
1	DESJEJUM LACTÁRIO	290	205	59.450	R$ 0,75	R$ 1,13	R$ 1,88	R$ 111.766,00
2	DESJEJUM CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,44	R$ 2,16	R$ 3,60	R$ 1.143.900,00
3	DESJEJUM ESCOLA (2X)	380	205	77.900	R$ 1,20	R$ 1,79	R$ 2,99	R$ 232.921,00
4	LANCHE CMEI	1.840	205	377.200	R$ 0,77	R$ 1,16	R$ 1,93	R$ 727.996,00
5	LANCHEESCOLA E XVII DE JANEIRO	15.240	205	3.124.200	R$ 1,52	R$ 2,28	R$ 3,80	R$ 11.871.960,00
6	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	290	205	59.450	R$ 1,59	R$ 2,38	R$ 3,97	R$ 236.016,50
7	ALMOÇO CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,88	R$ 2,81	R$ 4,69	R$ 1.490.247,50
8	ALMOÇO ESCOLA	10	205	2.050	R$ 2,80	R$ 4,19	R$ 6,99	R$ 14.329,50
9	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	290	205	59.450	R$ 0,74	R$ 1,12	R$ 1,86	R$ 110.577,00
10	JANTAR CMEI	1.550	205	317.750	R$ 1,23	R$ 1,84	R$ 3,07	R$ 975.492,50
11	JANTAR EJA	100	205	20.500	R$ 1,97	R$ 2,96	R$ 4,93	R$ 101.065,00
12	KIT LANCHE	5.000	-	5.000	R$ 2,48	R$ 3,73	R$ 6,21	R$ 31.050,00
								R$ 17.047.321,00

OBS: Kit lanche – total de 5.000 kits para 12 meses (solicitados de acordo coma necessidade).
OBS: Desjejum, lanche, almoço e jantar conforme cardápios (ANEXO VII - termo de referência).

Bauru/SP, 23 de julho de 2021

Atenciosamente,

Luiz Carlos Bandolin – Sócio Proprietário
Bandolin Fornecimento de Refeições LTDA.
CNPJ: 96.216.429/0001-90

Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda.
Rua Cuba nº 8-50 - Vila Sta. Inês
Bauru - SP - CEP 17054-280
C.N.P.J.: 96.216.429/0001-90
Inscr. Est.: 209.314.393.118

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 99 Assinatura

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 67
Assinatura

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
FAZENDA
SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários

Certidão Número: 0808997 - 2021

CPF/CNPJ Raiz: 96.216.429/
Contribuinte: BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA

Liberação: 04/08/2021
Validade: 02/11/2021

Tributos Abrangidos:
Imposto Sobre Serviços - ISS
Taxa de Fiscalização de Localização Instalação e Funcionamento
Taxa de Fiscalização de Anúncio - TFA
Taxa de Fiscalização de Estabelecimento - TFE
Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS (incidência a partir de Jan/2011)
Imposto Sobre Transmissão de Bens Imóveis - ITBI

Unidades Tributárias:

CCM 3.576.759-6- Início atv :01/09/2006 (R MANILHA, 00310 - CEP: 03445-050 - Cancelado em: 15/06/2012)

NÃO REGULAR

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo que vierem a ser apuradas ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período contido neste documento, relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal da Fazenda e a inscrições em Dívida Ativa Municipal, junto à Procuradoria Geral do Município é certificado que a Situação Fiscal do Contribuinte supra, referente aos créditos tributários inscritos e não inscritos na Dívida Ativa abrangidos por esta certidão, até a presente data é: **REGULAR.**

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/fazenda/.
Qualquer rasura invalidará este documento.

O CNPJ NÃO POSSUI ESTABELECIMENTO INSCRITO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO. O PRESENTE DOCUMENTO NÃO COMPROVA REGULARIDADE NO CADASTRO DE EMPRESAS DE FORA DO MUNICÍPIO (CPOM).

Certidão expedida com base na Portaria Conjunta SF/PGM nº 4, de 12 de abril de 2017, Instrução Normativa SF/SUREM nº 3, de 6 de abril de 2015, Decreto 50.691, de 29 de junho de 2009, Decreto 51.714, de 13 de agosto de 2010 e Portaria SF nº 268, de 11 de outubro de 2019.

Certidão emitida às 14:50:02 horas do dia 04/08/2021 (hora e data de Brasília).

Código de Autenticidade: 90C0EDD8

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal da Fazenda http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf

FAZENDA RIO
68
Folha nº
Ass.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

Secretaria de Economia e Finanças
Departamento de Arrecadação Tributária

CERTIDÃO NEGATIVA TRIBUTOS MUNICIPAIS

Documento emitido eletrônicamente. Número da transação: 2394177

Inscrição Municipal: 72124
Contribuinte: BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - 96.216.429/0001-90
Endereço Fiscal: RUA CUBA, 08-50
Atividade: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS E TRANSPORTADOS MARMITEX, PRE- PONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS PUBLICAS E PRIVADAS, LOCACAO DE MAO-DE-OBRA TEMPORARIA E OUTRAS 20 ATIVIDADES QUE POR HORA NAO SERAO PRESTADAS PELA EMPRESA.
Empresa aberta em: 16/04/2001

CERTIFICAMOS para os devidos fins, de acordo com informações colhidas em nosso sistema de controle de tributos municipais, a **inexistência de débitos** em relação a inscrição municipal acima discriminada.

Esta certidão refere-se exclusivamente aos **Tributos Mobiliários** e abrange somente a inscrição municipal acima identificada. Nos termos do Art. 102 do Código Tributário Municipal de Bauru, fica ressalvado o direito da Fazenda Municipal de cobrar eventuais débitos anteriores, que sejam apurados posteriormente à emissão deste documento.

Certidão emitida em: 26/07/2021
Prazo de Validade: 6 meses (Lei 4571 de 25/08/2000)

Rua Araújo Leite, 17-47 – Bauru/SP – CEP: 17015-340
Fone: (14) 3235-1469
https://www2.bauru.sp.gov.br/financas/

3AFF7AFC85B5DBC68BA967357D2E2092
Chave de autenticação

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 69
Assinatura

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Procuradoria da Dívida Ativa

Certidão Negativa de Débitos Tributários
da
Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ Base: 96.216.429

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.

Certidão nº	30476857	Folha 1 de 1
Data e hora da emissão	30/07/2021 12:45:33	(hora de Brasília)
Validade	30 (TRINTA) dias, contados da emissão.	

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.
A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio **http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 40
Assin.

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

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

Nome: BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA
CNPJ: 96.216.429/0001-90

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

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

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

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 07:13:27 do dia 23/07/2021 <hora e data de Brasília>.
Válida até 19/01/2022.
Código de controle da certidão: **476C.8079.3D08.CF4B**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

Secretaria de Economia e Finanças
Departamento de Arrecadação Tributária

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 21
Assinatura

ROL NOMINAL DO CADASTRO IMOBILIÁRIO

Documento emitido eletrônicamente. Número da transação: 2399150

CERTIFICAMOS para os devidos fins, de acordo com informações colhidas em nosso banco de dados do **Cadastro Imobiliário** que **não constam imóveis**, até a presente data em nome de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - CPF/CNPJ: 96.216.429/0001-90.

Certidão emitida em 03/08/2021.
Agente Público: Márcia Fukuyama

40F799D1FC701FBBFE451A97F29D37C2
Chave de autenticação

Rua Araújo Leite, 17-47 – Bauru/SP – CEP: 17015-340
Fone: (14) 3235-1469
https://www2.bauru.sp.gov.br/financas/

FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 42
ES

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

Secretaria de Economia e Finanças
Departamento de Arrecadação Tributária

ROL NOMINAL DO CADASTRO MOBILIÁRIO

Documento emitido eletrônicamente. Número da transação: 2394175

CERTIFICAMOS para os devidos fins, de acordo com informações colhidas em nosso banco de dados do **Cadastro Mobiliário** que **constam empresas**, até a presente data em nome de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - CPF/CNPJ: 96.216.429/0001-90.

Empresas		
Inscrição Municipal	**Nome/Razão Social**	**Situação**
72124	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA	INSCRIÇÃO ATIVA

Certidão emitida em 26/07/2021.

5E9A297D9AFE368A1AB86D416367C5E5
Chave de autenticação

Rua Araújo Leite, 17-47 – Bauru/SP – CEP: 17015-340
Fone: (14) 3235-1469
https://www2.bauru.sp.gov.br/financas/

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Relatório de pareceres por processos

2 Página 1
Data: 13/08/2021
PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 13

Filtros aplicados ao relatório

Parecer: 3
Número do processo: 0041221/2021

Número do processo: 0041221/2021 **Situação:** Em análise **Em trâmite:** Não
Requerente: 150665 - Secretaria Municipal de Educação
Beneficiário:
Solicitação: 3 - Ofício

Código do parecer: 3 **Número do processo:** 0041221/2021
Local do parecer: 009.001.055 - Contratos Educação
Conclusivo: Não **Data e hora:** 05/08/2021 14:40:44
Parecer: ANEXO's

Fazenda Rio Grande - PR, 13 de Agosto de 2021.

Elaine Aparecida dos Santos

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 91

ANEXO IV

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS

Instituição	Telefone	Endereço	Responsável pelo recebimento
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	3608-7139	RUA TENENTE SANDRO LUIZ KAMPA, 182 – IGUAÇU CEP: 83.833-090	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	3608-7681	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	3608-7682	RUA PESSEGUEIRO, 197 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-449	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	3608-7683	RUA ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	3608-7684	AV. BRASIL, 1540 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos Lobato da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	3608-7685	RUA NOSSA Sª. DO ROCIO – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-044	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de Jesus dos Santos Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	3608-7686	RUA SÃO BRAZ, 94 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-242	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	3608-7676	RUA PAULO LEMINSKI – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-320	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	3608-7687	AV. PORTUGAL, 244 – NAÇÕES CEP: 83.824-000	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	3608-7671	RUA JAGUARIAIVA, 11149 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.830-033	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	36087668	RUA ERITREIA, 171 – NAÇÕES CEP: 83.823-257	Vanessa Bento Damasceno da Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	3608-7688	RUA ALFREDO GONCHOROVSKI, 337 – PIONEIROS CEP: 83.833-044	Silvia Luciana Pereira / Denize Wilczak
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL	Franciele Pacheco da Silva Mossner / Elizangela Santos

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 45

SCHETTERT FERRI		CEP: 83.824-418	Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	3608-7680	RUA SÃO NICOLAU, 2420 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.833-138	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	3608-7673	RUA MARANHÃO, 74 – ESTADOS CEP: 83.830-211	Maria José Soares Almendana Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	3608-7691	RUA RIO TIETE, 500 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	36087667	RUA CURITIBA. 654 – ESTADOS CEP: 83.830-566	Michele Albergoni / Mônica de Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	3608-7692	RUA EL SALVADOR, 471 – NAÇÕES CEP: 83.823-148	Enir Terezinha Cavalheiro / Jaqueline de Fátima dos Santos Mouro
E.M. PROFª. VALDINEIA	3608-7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Juliana Alves Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveira
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	3608-7675	AV. JOÃO QUIRINO LEAL, 392 – SÃO SEBASTIÃO CEP: 83.825-991	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	36278548	EST. PASSO AMARELO, S/N	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	3608-7693	RUA VIRMOND ESQ. RUA PINHÃO – ESTADOS CEP: 83.833-497	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	3271-2535	RUA JAPIM ESQUINA COM RUA JURUVIARIA – GRALHA AZUL	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela Flávia Soeiro da Conceição
CMAEE – CENTRO MUNICIPAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO	3608-7694	RUA CASTANHEIRA, 596 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-056	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
CMEI ESTADOS	3608-7674	AV. PARANÁ, S/N – ESTADOS CEP: 83.833-008	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	3608-7695	RUA PESSEGUEIRO, 289 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	3608-7696	AV. ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 96

CMEI IGUAÇU	3608-7697	RUA FARID STEPHENS, S/N – PIONEIROS CEP: 83.833-008	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de Oliveira Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, 1780 – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira de Lima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	3608-7698	RUA CANÁRIOS, 173 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-141	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	3627-8563	AV. VENEZUELA, 1525 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-605	Maisa Marques / Araci Alves de Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	3627-8567	RUA RIO PIQUIRI, S/N – IGUAÇU CEP: 83.833-173	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	3627-8579	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Claudinéia Alves do Nascimento Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	3608-7670	RUA RIO TIETE, 769 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Marcela Fabiana de Souza Laurindo / Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	3608-7679	RUA ESTADOS UNIDOS, 956 – NAÇÕES CEP: 83.823-196	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves de Melo
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 Oliveira Delgado
APAE (Assossiação de Pais e Amigos dos Excepcionais) – ESCOLA XVII DE JANEIRO	3604-3328	AVENIDA BRASIL Nº 1580 - EUCALIPTOS	Isabel Cristina Pelanda

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1

ANEXO V
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
8. Frutas in natura (nº insuficiente, excesso, danificadas)
9. Falta de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
10. Problemas com reposição de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
11. Falta de material para porcionamento (sacos plásticos, guardanapos, sacos plásticos de amostra)
12. Atraso no horário de servimento do lanche na unidade
13. Cardápio assinado não entregue na escola no prazo
14. Troca de alimento do cardápio sem autorização do setor de nutrição
15. Troca de alimento do cardápio sem aviso prévio por escrito pela empresa
16. Cardápio assinado de dietas não entregue na escola no prazo
17. Dietas (temperatura inadequada, falta de registro de temperatura, problemas com envase, outros)
18. Aluno não aceita os alimentos da Dieta
19. Falta de envio de Dietas
27. Envio de Dieta Incorreta
20. Diferença de porcionamento (per capita) por aluno
21. Falta de retirada de amostra
22. Falta de registro da temperatura
23. Alimento com baixa aceitabilidade pelos alunos
24. Necessidade de reparos/consertos na cozinha de responsabilidade da terceirizada
25. Problemas com Mobiliário (Mesa, Armário)
26. Falta de produto de limpeza/ outros materiais
27. Problemas com funcionários da empresa (supervisora, merendeira, volante, motorista)
28. Merendeira(s) da terceirizada sem uniforme
29. Número insuficiente de merendeiras na escola
30. Outras situações não descritas

Descrição do Problema Ocorrido:

_____

_____

_____

_____

Condução do Problema:

_____

_____

_____

_____

Parecer da Unidade:

_____

_____

_____

_____

_____

Observações:

_____

_____

_____ _____

Diretor(a)/ Responsável da Unidade Escolar Merendeira/Supervisor(a) da Empresa

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 48

ANEXO VI

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 49

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)
SUCO DE LARANJA INTEGRAL (sem adição de açúcar, embalagem contendo 5 litros, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
DOCE DE BANANA EM PASTA (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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
80
Folha nº

ANEXO VII

CARDÁPIOS

ESCOLAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE AGOSTO

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
2	3	4	5	6
POLENTA MOLHO BOLONHESA MAÇÃ	MACARRÃO MOLHO FRANGO SALADA DE CENOURA	ARROZ C/ FEIJÃO TIRAS ACEBOLADAS SALADA DE BETERRABA	SOPA DE FEIJÃO ESPINAFRE BANANA	PÃO FATIADO (AF) MARGARINA CHÁ MATE MAMÃO
9	10	11	12	13
QUIRERA MOLHO DE FRANGO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA,BATATA SALSA,CHUCHU,ABOBRINHA) COM CARNE BETERRABA	ARROZ STROGONOFF CARNE COUVE FLOR/ BROCOLIS LARANJA	MACARRÃO MOLHO BOLONHESA AGRIÃO/ TOMATE BANANA	BOLACHA CASEIRA LEITE (SEM AÇUCAR) MAÇÃ
16	17	18	19	20
RISOTO MOLHO FRANGO BROCOLIS	CANJA MAÇÃ	ARROZ C/ TUTU DE FEIJÃO MOLHO BOLONHESA C/ PTS SALADA DE REPOLHO	ARROZ/FEIJÃO FAROFA DE OVOS CENOURA BANANA	CANJICA MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	279,89	10,23	6,13	45,05	2,54	80,21	33,35	1,73	2,3	21,92	6,62
	290,77	8,91	20,51	48,6	2,9	53,06	31,16	1,15	1,07	11,11	4,6
	295,27	9,8	21,82	44,5	3,08	66,5	36,02	1,56	1,5	11,26	36,44

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE AGOSTO

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
23	24	25	26	27
ARROZ DOCE	POLENTA MOLHO DE FRANGO MAMÃO	ARROZ C/ FEIJÃO FAROFA DE COUVE SALADA DE BETERRABA BANANA	ARROZ/FEIJÃO QUIBEBE CARNE MOIDA REFOGADA	RISOTO DE FRANGO CAQUI SALADA DE PEPINO
30	31	1	2	3
MACARRÃO MOLHO DE FRANGO	ARROZ /TUTU DE FEIJÃO CARNE DE PANELA FAROFA DE COUVE	ARROZ C/ FEIJÃO MOÍDA AO MOLHO COM PTS ALFACE BANANA	PURE DE BATATAS MOLHO BOLONHESA E ABOBRINHA LARANJA	PÃO FATIADO (AF) MARGARINA CHÁ MATE MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	277,72	8,78	4,24	52,15	3,53	89,01	38,09	0,93	0,85	21,94	34,19
	288,71	10,03	22,41	41,91	2,48	61,01	29,88	1,66	1,95	11,12	15,69

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

EJA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 81
Ass.:

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

CARDÁPIO 2021 – EJA

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira
1ª SEMANA	1ª SEMANA	1ª SEMANA	1ª SEMANA
RISOTO SALADA DE BETERRABA LARANJA	MACARRONADA COM CARNE SALADA DE REPOLHO BANANA	POLENTA AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE CENOURA MAÇA	ARROZ C/ FEIJÃO STROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: Energia (kcal) 408,31; Proteína (g) 33,11; Carboidrato (g) 42,34; Lipídio (g) 11,84; Cálcio (mg) 51,32; Ferro (mg) 3,67; Retinol (mcg) 242,61; Vit. C (mg) 191,83; Fibras (g) 2,57; Magnésio (mg) 12,09; Zinco (mg) 4,31			
2ª SEMANA	2ª SEMANA	2ª SEMANA	2ª SEMANA
SOPA DE FEIJÃO SALADA DE BETERRABA LARANJA	ARROZ E TUTU DE FEIJÃO QUIBEBE CARNE MOIDA REFOGADA	MACARRÃO MOLHO BOLONHESA E PTS SALADA DE ACELGA MAÇA	ARROZ C/ FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS MAMÃO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: Energia (kcal) 332,37; Proteína (g) 21,74; Carboidrato (g) 33,66; Lipídio (g) 12,31; Cálcio (mg) 72,28; Ferro (mg) 3,47; Retinol (mcg) 382,37; Vit. C (mg) 122,09; Fibras (g) 3,3; Magnésio (mg) 1,81; Zinco (mg) 4,37			
3ª SEMANA	3ª SEMANA	3ª SEMANA	3ª SEMANA
QUIRERA MOLHO DE FRANGO	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SOPA DE LEGUMES (CENOURA,BATATA SALSA,CHUCHU,ABOBRINHA) COM CARNE BETERRABA	FEIJÃO ARROZ STROGONOFF CARNE COUVE FLOR/ BROCOLIS LARANJA	QUIRERA MACARRÃO MOLHO BOLONHESA AGRIÃO/ TOMATE BANANA
(kcal) 371,53; (g) 34,50; (g) 33,30; (g) 11,15; (mg) 53,36; (mg) 2,92; (mcg) 332,17; (mg) 191,10; (g) 2,52; (mg) 0,53; (mg) 3,38			
4ª SEMANA	4ª SEMANA	4ª SEMANA	4ª SEMANA
MACARRÃO MOLHO DE FRANGO	ARROZ /TUTU DE FEIJÃO CARNE DE PANELA FAROFA DE COUVE	ARROZ C/ FEIJÃO MOÍDA AO MOLHO COM PTS ALFACE BANANA	PURE DE BATATAS MOLHO BOLONHESA E ABOBRINHA LARANJA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: Energia (kcal) 360,46; Proteína (g) 25,46; Carboidrato (g) 40,87; Lipídio (g) 10,57; Cálcio (mg) 44,92; Ferro (mg) 3,52; Retinol (mcg) 184,71; Vit. C (mg) 146,59; Fibras (g) 2,17; Magnésio (mg) 12,02; Zinco (mg) 3,92			

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: ***Cardápio sujeito a alterações.***

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

CMEI

LACTENTES DE 4 MESES ATÉ 4 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Almoço	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Lanche da tarde	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES

LACTENTES DE 5 MESES ATÉ 5 MESES E 29 DIAS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 89

SEMANA 1	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Almoço	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Lanche da tarde	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES

** Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.*

6 MESES A 6 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES
Almoço	**Papa de arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes**	**Papa de batata + carne + caldo feijão+ 2 legumes**	**Papa de Arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes**	**Papa de arroz + carne + caldo feijão + 2 legumes**	**Papa de fubá + frango + grupo 1 + 2 legumes**
Lanche da tarde	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES

** Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.*

DE 7 MESES ATÉ 11 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES
Almoço	Papa de arroz + frango + 2 legumes	Papa de batata + carne + feijão+ 2 legumes	Papa de Arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes	Papa de arroz + carne + feijão + 2 legumes	Papa de fubá + frango + grupo 1 + 2 legumes
Lanche da tarde	Papa doce	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite
Jantar	Sopa de legumes e carne	Creme de fubá com carne	Sopa de legumes e frango	Sopa de legumes e frango	Creme de legumes

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
83
Folha nº
Assinatura

Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FAZENDA RIO GRANDE

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS – Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 05/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Omelete Macarrão ao sugo Salada de beterraba	Laranja	Sopa de carne com cenoura, batata e couve flor
Terça – feira 06/04	Leite Biscoito Maçã	Arroz c/ feijão Iscas acebolotadas Batata cozida Salada de alface e tomate	Maçã	Torta Salgada de frango e legumes
Quarta – feira 07/04	Chá Pão com manteiga Mamão	Arroz c/ feijão Moída ao molho Polenta Salada de tomate	Salada de fruta	Sopa de frango com brócolis, chuchu, batata e cenoura.
Quinta – feira 08/04	Leite Pão caseiro com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Carne moída Legumes refogados Salada de acelga e cenoura	Banana	Risoto de frango com cenoura, espinafre e abobrinha
Sexta – feira 09/04	Chá Pão com molho de tomate Manga	Arroz c/ feijão Tiras de frango ao molho Cenoura refogada Salada de abobrinha	Mamão	Panqueca de espinafre com molho bolonhesa Salada de tomate

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	782,48	44,04	64,33	113,29	8,35	189,69	112,69	4,61	8,00	48,19	66,18

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos in natura ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (Guia alimentar para população brasileira).OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Wisniewski
Nutricionista
CRN3-3235

Vaiviane Hexel Fadini
Nutricionista
CRN3-1633

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 19/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Carne moída Macarrão ao sugo Salada de brócolis	Maçã	Arroz nutritivo (ovos, moída, brócolis, cenoura e espinafre)
Terça – feira 20/04	Leite Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Frango ensopado Polenta Salada de pepino e cenoura	Banana	Sopa de feijão com macarrão, espinafre e couve manteiga
Quarta – feira 21/04				
Quinta – feira 22/04	Chá Pão com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Frango ao molho Jardineira de legumes Salada de acelga e tomate	Laranja	Sopa canja de frango com batata, abobrinha, cenoura e cheiro verde.
Sexta – feira 23/04	Leite Biscoito caseiro manga	Arroz c/ feijão Iscas ao molho Quirera Salada de alface	Mamão	Madalena de frango Salada de vagem

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	873,83	48,58	61,76	107,90	7,49	175,30	116,89	4,82	7,15	50,83	79,98

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FAZENDA RIO GRANDE

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 12/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Coxa e sobrecoxa ao molho Farofa de couve Salada de cenoura cozida	Melão	Sopa de feijão e macarrão, couve e espinafre
Terça – feira 13/04	Leite Biscoito caseiro Banana	Arroz c/ feijão Ovo cozido Abobrinha e cenoura refogados Salada de repolho	Maçã	Macarrão com almôndegas ao sugo Salada de repolho
Quarta – feira 14/04	Chá Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Peixe empanado Quirera Salada de couve-flor	Laranja	Sopa de carne, macarrão, abobrinha, cenoura, chuchu.
Quinta – feira 15/04	Leite Pão caseiro com patê de frango Mamão	Arroz c/ feijão Músculo com alpim ao molho Salada de acelga	Salada de fruta	Quirera com molho de frango Salada de acelga
Sexta – feira 16/04	Chá Pão com manteiga melão	Arroz c/ feijão Estrogonofe de frango Cenoura refogada Salada de abobrinha	Mamão	Panqueca verde com molho de frango Salada de beterraba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	741,06	43,35	58,23	99,94	8,93	171,17	113,05	4,28	8,54	54,41	89,96

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
84
Folha nº
Assinatura

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

CARDÁPIO DE ABRIL
13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 26/04	Chá Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Omelete Macarrão ao sugo Salada de repolho	Laranja	Sopa de frango com cenoura, chuchu, cenoura, vagem
Terça – feira 27/04	Leite Biscoito Manga	Arroz c/ feijão Carne de panela Farofa de couve Salada de alface	Banana	Torta salgada (moída com brócolis e cenoura)
Quarta – feira 28/04	Chá Pão com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Frango desfiado ao molho Quirera Salada de beterraba	Mamão	Sopa de carne com abóbora, alpim e vagem
Quinta – feira 29/04	Leite Pão caseiro com manteiga mamão	Arroz c/ feijão Estrogonofe de frango Polenta Salada de cenoura	Maçã	Lasanha de frango e cenoura (Massa panqueca, molho branco e molho bolonhesa)
Sexta – feira 30/04	Leite Pão com molho de tomate Laranja	Arroz c/ feijão Almondegas caseira de carne Quibebe de abóbora Salada de cenoura	Salada de fruta	Macarrão com molho branco e brócolis

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	787,77	35,76	62,82	103,95	7,39	206,92	182,06	3,87	4,06	76,35	77,83

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE -

CARDÁPIO KIT LANCHE

EXEMPLO: Suco, achocolatado, bolo (doce ou salgado), sanduíches (diversos) e frutas (deverá conter no mínimo 1 líquido, 1 carboidrato e 1 fruta).

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
85
Folha nº

ANEXO VIII

PER CAPITAS

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

Produto	Creche I	Creche II, III e Pré I, II,	Ensino Fundamental (Merenda)	EJA (Merenda)
Abacaxi	80	120	120	150
Abóbora paulista	35	50	65	80
Abobrinha	15	20	25	30
Acelga	20	25	30	40
Açúcar refinado	0	8	12	20
Aipim	50	60	75	100
Alface crespa	10	25	30	40
Alho	0,5	1	1	1
Arroz branco (sopa)	15	20	25	50
Arroz parboilizado (risoto)	30	40	50	100
Arroz parboilizado/Integral + 1 carboidrato	20	30	40	90
Arroz parboilizado/Integral (único carboidrato)	30	40	50	100
Aveia em flocos médios	10	10	20	20
Banana branca	120	120	120	120
Banana salada de fruta	50	50	50	50
Banana (vitamina e cuca)	30	50	50	50
Batata doce	20	35	50	100
Batata inglesa (inteira)	20	35	50	100
Batata inglesa (purê)	20	35	50	100
Batata para sopa e com carne	20	35	50	50
Bebida Láctea	0	0	0	0
Beterraba	40	50	60	80
Biscoito (doce ou salgado)	25	35	35	0
Brócolis	20	25	30	30
Chocolate em pó 50% cacau	0	12	15	15
Chocolate em pó 50% cacau para bolo	0	12	15	15
Caqui	120	120	120	120
Bolo simples	0	0	35	50
Carne bovina iscas patinho	30	40	40	100
Carne bovina moída	30	40	40	100
Carne suína	0	30	40	100
Cebola	1	2	2	2
Cenoura (salada, com carne	30	40	60	70
Cenoura para bolo	15	25	30	30
Chuchu	50	75	90	120

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 86

Chuchu para sopa	20	20	25	30
Colorau	0,2	0,3	0,4	0,6
Couve folha	20	25	30	30
Couve folha para farofa	15	15	20	20
Coxa e sobrecoxa	80	80	120	120
Manteiga	0	10	15	15
Doce de fruta	0	0	20	20
Farinha de mandioca	5	10	15	15
Farinha de milho	5	10	15	15
Farinha de trigo bolos, cucas, torta de frango	25	40	40	40
Feijão preto	15	25	30	30
Fermento para bolos	0	0,3	0,3	0,3
Peixe	30	30	40	100
Laranja	100	120	140	140
Laranja salada de fruta	50	60	60	60
Leite em pó integral geral	10	15	18	18
Leite em pó para café	10	15	18	18
Maçã	120	120	120	120
Maçã salada de fruta	60	60	60	60
Maçã para cuca	30	50	50	50
Macarrão	30	40	50	80
Mamão formosa	100	120	120	140
Manga	100	120	120	140
Mamão salada de fruta	50	50	50	50
Mamão para Vitamina	25	25	25	25
Melancia	180	220	280	300
Melão	100	120	120	140
Milho verde grão	0	10	15	20
Milho de pipoca	0	20	20	30
Nectarina	100	120	120	140
Ovos (omelete, pão, mexido)	25	25	30	30
Pão hot dog	25	25	50	100
Pão fatiado integral	25	45	50	100
Pão fatiado trigo	25	45	50	100
Pão tipo bisnaguinha	25	30	50	0
Peito de frango sem osso, sem pele	30	40	35	100
Peito de frango para pão	0	30	40	100
Peito de Frango para torta	0	30	40	100
Pepino	0	50	60	80
Queijo muçarela fatiado	0	35	35	35
Repolho verde	20	25	30	40
Salsinha ou Cebolinha	1	1	2	2
Sal	0	0,3	0,5	0,5
Suco polpa	40	40	60	60
Tangerina	0	120	120	120
Tomate para salada	30	50	60	80

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
87
Folha nº

Vinagre	3	5	8	

INGREDIENTE PADRÃO E PER CAPITA DE CMEI

INGREDIENTES	PER CAPITA (g/ml)
Acém em cubos	80
Acém moído – molho	80
Acém moído – pão	15
Fígado em iscas	80
Fígado de frango	80
Frango grelhado – molho	20
Músculo em cubos	80
Pat nho em iscas	70
Peito de frango em iscas – almoço	80
Peito de frango em iscas – pão	15
Filé de t lápia ou cação	80
Açúcar ref nado – chocolate/suco	8
Arroz – almoço	30
Biscoito com leite t po lanche	25
Biscoito salgado t po aperit vo	15
Biscoito salgado t po lanche	20
Chocolate em pó	8
Colorau	0,2
Extrato de tomate – moho para pão	2
Extrato de tomate – molho para arroz/risoto	5
Extrato de tomate – molho para macarrão	10
Farinha de trigo especial – para bolo	25
Farinha de trigo especial – pães caseiros	25
Farinha de trigo pré mistura para pão francês	25
Farinha de trigo pré mistura para pão hot dog	25
Farinha de trigo pré mistura para pão doce	25
Feijão carioquinha – almoço/janta	15
Feijão carioquinha – sopa	15
Feijão soja – complemento para salada	5
Flocos de milho açucarado	20

PREF. FAZENDA RIO
88
Folhinha

Flocos de aveia – para fruta	10
Fórmula láctea, à base de soja enriquecido com vitaminas e minerais	20
Fórmula infant l (0 à 6 meses)	30
Fórmula infant l (6 à 12 meses)	30
Legumes cozidos à vapor – salada	30
Legumes cozidos à vapor – sopa/risoto	10
Leite em pó integral	10
Macarrão com ovos parafuso – molho	30
Macarrão com ovos parafuso – sopa	8
Margarina	8
Óleo de soja	2
Orégano	0,1
Sal iodado	0,3
Semente de gergelim (enriquecimento de salada)	3
Semente de linhaça (enriquecimento de salada)	3
Sequilho de amido de milho	15
Suco concentrado de abacaxi	25
Suco concentrado de uva	25
Suco concentrado de goiaba/caju	15
Suco concentrado de pêssego	15
Vinagre	3
Abacaxi	80
Abóbora seca com carne	35
Abobrinha – carne/sopa	15
Abobrinha – salada	30
Acelga – salada	20
Alface – salada	20
Alho por prato preparado	0,5
Almeirão – salada	20
Banana maçã	100
Banana nanica	120
Batata lisa média – sopa	20



Batata lisa média – purê	70
Berinjela – salada	40
Berinjela – carne	15
Beterraba	40
Cebola por preparação	1
Cenoura – carne/sopa	15
Cenoura – salada	30
Coentro	0,2
Chuchu – carne/sopa	20
Chuchu – salada	50
Couve com talos	20
Escarola	20
Goiaba vermelha – para bater com leite	40
Maçã nacional	120
Mandioca – carne	60
Mandioquinha – carne	50
Mangericão	0,1
Mamão formosa	100
Mamão havaí	100
Manga	100
Melancia redonda	180
Melão amarelo	100
Mexerica	120
Morango	130
Ovo de galinha – acompanhamento	20
Pêra nacional	120
Repolho liso – salada	20
Repolho liso – sopa	10
Tomate – molho	10
Tomate – salada	30
Tomate – salada com verdura/legumes	20
Uva niágara	110
Vagem – acompanhamento	15
Vagem – salada	40

PERCAPITAS ESCOLAS - Lanche

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	200ml
	ARROZ PARBOILIZADO	30	
	COCO RALADO SECO	5	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 40
Assinatura

ARROZ, CARNE PICADA E LEGUMES	AIPIM	40	ARROZ 100g + CARNE PICADA 70g + LEGUMES 30g
	ALHO	0,3	
	ARROZ INTEGRAL	42	
	CARNE PATINHO/ COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	12,6	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	3	
	TOMATE	8	
BATIDA DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	
BATIDA DE POLPA DE MARACUJÁ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE MARACUJÁ	30	
BEBIDA LÁCTEA (DIVERSOS SABORES)	BEBIDA LÁCTEA (DIVERSOS SABORES)	200	200ml
BISCOITO COOKIES	BISCOITO COOKIES	40	40g
BISCOITO COOKIES DE AVEIA	BISCOITO COOKIES DE AVEIA	40	40g
BISCOITO COOKIES INTEGRAL	BISCOITO COOKIES INTEGRAL	40	40g
BISCOITO DE AVEIA	BISCOITO DE AVEIA	40	40g
BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	40	40g
BISCOITO DE CHOCOLATE	BISCOITO DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO DE COCO	BISCOITO DE COCO	40	40g
BISCOITO DE LEITE	BISCOITO DE LEITE	40	40g
BISCOITO DE MILHO	BISCOITO DE MILHO	40	40g
BISCOITO DE NATA	BISCOITO DE NATA	40	40g
BISCOITO DE POLVILHO	BISCOITO DE POLVILHO	40	40g
BISCOITO MAISENA	BISCOITO MAISENA	40	40g
BISCOITO MARIA	BISCOITO MARIA	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	40g	40g
BISCOITO SALGADO INTEGRAL	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	40	40g
BOLO DE ABÓBORA COM COCO	ABÓBORA	20	90g
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	COCO RALADO SECO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 01

	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE AIPIM COM COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO SECO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE CENOURA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CENOURA CRUA	20	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE CHOCOLATE	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO SECO	7	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE FUBÁ COM COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	19	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE MANDIOCA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO FORMIGUEIRO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE GRANULADO	5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 90
Assinatura

	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	1	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO MÁRMORE	AÇÚCAR MASCAVO	20	90g
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	CANELA EM PÓ	0,2	
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,7	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO NEGA MALUCA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	CHOCOLATE GRANULADO (COBERTURA)	5	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
CAFÉ COM LEITE	AÇÚCAR REFINADO	15	200ml
	CAFÉ A VÁCUO	6	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CANJICA	AÇÚCAR REFINADO	20	200ml
	CANJICA BRANCA	35	
	COCO RALADO SECO	5	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CAPPUCCINO	AÇÚCAR REFINADO	20	200ml
	CACAU NATURAL/ALCALINIZADO EM PÓ	17	
	CAFÉ A VÁCUO	5	
	CANELA EM PÓ	0,3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CARNE MOÍDA REFOGADA	ALHO	0,3	60g
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	70	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1,5	
	TOMATE	8	
CARNE PICADA AO MOLHO COM ERVILHA	ALHO	0,3	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	CEBOLA BRANCA	2	
	ERVILHA EM CONSERVA	10	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ÓLEO DE SOJA	1	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 93
Assinatura

	SAL REFINADO	1	
CHÁ DE CAPIM CIDREIRA COM LIMÃO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CAPIM CIDREIRA	4	
	POLPA DE LIMÃO	10	
CHÁ MATE	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
CHÁ MATE COM LIMÃO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
	POLPA DE LIMÃO	4	
CHÁ MATE COM PÊSSEGO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
	POLPA DE PÊSSEGO	4	
CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	70	70g
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	90	90g
FRUTA UNITÁRIA	FRUTA UNITÁRIA	1	1 unid
GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)	GELÉIA DE FRUTAS	20	20g
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	120g
	CEBOLA BRANCA	5	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	60	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	15	
	ALHO	0,5	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO COM	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	MACARRÃO 120g + MOLHO DE
	CEBOLA	2	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
94
Folha nº
Ass.

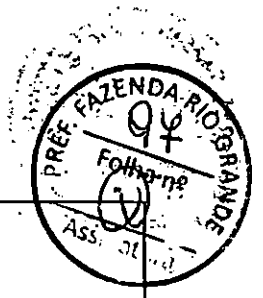
CARNE PICADA E ERVILHA	CHEIRO VERDE	0,7	CARNE E ERVILHA 60g
	ERVILHA	10	
	EXTRATO DE TOMATE	1,5	
	MACARRÃO PARAFUSO C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	4	
MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	MACARRÃO 120g + MOLHO DE FRANGO E LEGUMES 60g
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1,2	
	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	70	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	1,5	
MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	15	MACARRÃO 120g + MOLHO DE FRANGO E LEGUMES 60g
	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	50	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	8	
MANTEIGA COM SAL	MANTEIGA COM SAL	20	20g
MISTO FRIO	PÃO FATIADO INTEGRAL	50	50g + 50g
	PRESUNTO FATIADO	25	
	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	20	45g
	MAIONESE	20	
	SAL REFINADO	0,05	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 95
Assinatura

PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO	PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO	25	25g
PIZZA VERDE COM FRIOS, TOMATE E CENOURA	CEBOLA	2	120g
	CENOURA	15	
	MASSA DE PIZZA DE ESPINAFRE	70	
	QUEIJO MUSSARELA	20	
	TOMATE	8	
POLENTA COM MOLHO BOLONHESA E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	40	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE MOLHO	16	
POLENTA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1,2	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	40	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE MOLHO	1,5	
PRESUNTO FATIADO	PRESUNTO	25	25g
PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA (MADALENA)	BATATA EM FLOCOS	40	PURÊ 160g + MOLHO DE CARNE 60g
	BATATA INGLESA IN NATURA	55	
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	40	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	15	
	MANTEIGA SEM SAL	2	
	SAL REFINADO	2	
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	QUEIJO MUSSARELA	25	25g
QUIRERA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	QUIRERA 185g + MOLHO 65g
	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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
96
Folha nº

REQUEIJÃO CREMOSO	REQUEIJÃO CREMOSO	25	25g
RISOTO INTEGRAL DE CARNE COM ABÓBORA	ABÓBORA	25	200g
	ALHO	0,5	
	ARROZ INTEGRAL	36	
	CEBOLA	2	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	7	
RISOTO INTEGRAL DE FRANGO COM MILHO	ALHO	0,5	200g
	ARROZ INTEGRAL	36	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	MILHO VERDE CONSERVA	9	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	45	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	7	
SAGU DE UVA	AÇÚCAR REFINADO	16	150ml
	SAGU A GRANEL	20	
	SUCO UVA CONCENTRADO	21	
SALADA DE ABOBRINHA COM CENOURA	ABOBRINHA	20	60g
	CENOURA	30	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE BETERRABA COZIDA	BETERRABA	45	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE FRUTAS	ABACAXI	35	120g
	AÇÚCAR REFINADO	15	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
	MAMÃO	35	
SALADA DE REPOLHO	CHEIRO VERDE	0,1	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	REPOLHO VERDE	50	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO	ALFACE	8	PÃO 50g + RECHEIO 45g
	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	20	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	5	
SEQUILHO	SEQUILHO	40	40g
SOPA CANJA	ALHO	3	200g
	ARROZ PARBOILIZADO	20	
	BATATA	18	
	CENOURA	15	
	CEBOLA	3	
	CHEIRO VERDE	20	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	50	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	8	
SOPA DE LEGUMES MACARRÃO E CARNE	ALHO	0,5	200g
	BATATA	5	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	3	
	CHEIRO VERDE	0,7	
	MACARRÃO PARAFUSO C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	1	
SOPA MINESTRA	ALHO	3	200g
	BACON MANTA	3	
	BATATA	18	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	3	
	FEIJÃO PRETO	17	
	MACARRÃO AVE MARIA C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
SUCO DE FRUTA	FRUTA	100	200ml
	AÇÚCAR REFINADO	10	
SUCO DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	
SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	POLPA DE MARACUJÁ	30	
SUCRILHOS	SUCRILHOS	50	50g
TORTA DE FUBÁ COM LEGUMES	ABOBRINHA	13	90g
	BRÓCOLIS	15	
	CENOURA	13	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 98
Assinatura

	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 INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	6	
TORTA MESCLA DE BANANA	AÇÚCAR MASCAVO	15	90g
	BANANA CATURRA	60	
	CANELA EM PÓ	0,5	
	FARINHA DE TRIGO	30	
	FERMENTO EM PÓ	3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	15	
	MANTEIGA SEM SAL	8	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	3	
VITAMINA DE BANANA	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	BANANA	50	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	AVEIA FINA	10	
	BANANA	50	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
VITAMINA DE FRUTAS	AÇÚCAR REFINADO	10	200ml
	BANANA	15	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	15	
	MAMÃO FORMOSA	15	
VITAMINA DE MAÇÃ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	60	
VITAMINA DE MAMÃO	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL MAMÃO	26 45	200 ml

PER CAPITAS - ESCOLAS - ALMOÇO			
PREPARAÇÕES	**INGREDIENTES**	**PER CAPITA (g/ml)**	**PORCIONAMENTO**
ABOBRINHA COM TOMATE	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABOBRINHA	55	
	TOMATE	10	
	CEBOLA BRANCA	4	
ABOBRINHA	SAL REFINADO	1	50g

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
99
Folha nº

REFOGADA	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABOBRINHA	55	
	CEBOLA BRANCA	4	
AIPIM SAUTÉE	SAL REFINADO	1	55g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	AIPIM COMUM	200	
	CEBOLA BRANCA	4	
ALMÔNDEGAS AO SUGO	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	85	ALMÔNDEGAS 80g + MOLHO 20g
	CEBOLA BRANCA	5	
	CHEIRO VERDE	1	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	FARINHA DE ROSCA	2,5	
	FARINHA DE TRIGO	2,5	
	ÓLEO DE SOJA	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE	15	
ARROZ	ARROZ PARBOILIZADO	44	100g
	CEBOLA BRANCA	1	
	ALHO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	1,2	
	SAL REFINADO	1,2	
ARROZ PRIMAVERA	SAL REFINADO	1	110g
	SALSICHA TIPO HOTDOG	20	
	ARROZ PARBOILIZADO	40	
	ERVILHA CONSERVA	10	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	ABOBRINHA	18	
	CENOURA	25	
	CEBOLA BRANCA	2	
BARREADO	EXTRATO DE TOMATE	8	CARNE 90g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1,5	
	TOMATE	20	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	2	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	110	
	BACON	10	
BATATA ENSOPADA	EXTRATO DE TOMATE	0,5	80g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	TOMATE	11	
	BATATA	100	
	CEBOLA BRANCA	5	
BATATA ITALIANA	ORÉGANO	0,1	90g
	SAL REFINADO	1	

	ÓLEO DE SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	11	
	BATATA	100	
	ALHO	0,5	
BATATA PALHA	BATATA PALHA	40	40g
BATATA SAUTEE	SAL REFINADO	1	70g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	BATATA	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
BERINJELA REFOGADA	SAL REFINADO	1	50g
	BERINJELA	60	
	ÓLEO DE SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CEBOLA BRANCA	4	
BIFE ACEBOLADO	SAL REFINADO	0,5	1 unid
	ÓLEO DE SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	5	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
BIFE AO MOLHO COM ERVILHA	SAL REFINADO	1	1 unid + MOLHO 20g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	BIFE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ALHO	0,3	
	ERVILHA EM CONSERVA	10	
	CEBOLA BRANCA	2	
BIFE AO MOLHO ROTY	EXTRATO DE TOMATE	5	1 unid + MOLHO 20g
	MOLHO SOJA SHOYU	5	
	SAL REFINADO	1	
	BIFE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ÓLEO SOJA	2	
	TOMATE MOLHO	2	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	0,5	
BOLINHO DE LEGUMES	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	60g
	FARINHA DE TRIGO	20	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	3	
	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	2	
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1	
	ABOBRINHA	20	
	CENOURA	20	
	CEBOLA BRANCA	4	
BRÓCOLIS SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	20	
	BRÓCOLIS	80	
	CEBOLA BRANCA	7	
CARNE DE PANELA	EXTRATO DE TOMATE	10	CARNE 80g +

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 101
Assinatura

	ÓLEO SOJA	1	MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	5	
	TOMATE MOLHO	50	
	CEBOLA BRANCA	20	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
CARNE MOÍDA COM SELETA	ALHO	0,3	90g
	CEBOLA BRANCA	6,5	
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	70	
	CHEIRO VERDE	1,5	
	ÓLEO SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	5	
	VAGEM MACARRÃO EXTRA AA	6	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	CENOURA EXTRA AA	6	
CENOURA COM CHEIRO VERDE	SAL REFINADO	1	60g
	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	75	
	CEBOLA BRANCA	5	
CENOURA SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
CHUCHU COM MOLHO BRANCO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	8	60g
	FARINHA TRIGO	15	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	8	
	CHEIRO VERDE	0,8	
	CHUCHU	75	
	CEBOLA BRANCA	5	
CHUCHU SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CHUCHU	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
COPA LOMBO AO MOLHO ROTY	MOLHO SHOYU	3	1 unid + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	4	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	COPA LOMBO	100	
COPA LOMBO GRELHADO	SAL REFINADO	1	1 unid
	ÓLEO SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 109
Assinatura

	ALHO	1	
	COPA LOMBO	100	
COUVE REFOGADA	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	COUVE MANTEIGA	65	
	ALHO	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
CREME DE MILHO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	60g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	FARINHA DE TRIGO	20	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA	5	
	ÓLEO SOJA	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
CUBOS DE CARNE A MARECHAL	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	10	CARNE 80g + MOLHO 20g
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	MOLHO SHOYU	5	
	CHEIRO VERDE	4	
	TOMATE MOLHO	25	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	1	
	CARNE EM CUBOS PATINHO/COXÃO MOLE	100	
CUBOS DE COPA LOMBO A PARISIENSE	COPA LOMBO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	PRESUNTO	10	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	7,5	
	FARINHA DE TRIGO	7	
	SAL REFINADO	2	
	CEBOLA BRANCA	1	
	MANTEIGA SEM SAL	3,5	
CUPIM AO MOLHO ROTY	MOLHO SHOYU	3	CARNE 80g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	4	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	CUPIM PEÇA FATIADA	100	
ENSOPADO CAIPIRA	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	90	CARNE 80g + MOLHO 20g
	BATATA SALSA	15	
	AIPIM COMUM	15	
	CENOURA	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
	TOMATE	15	
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	0,6	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
103
Folha nº
Assinatura

ENSOPADO RURAL	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	90	CARNE 80g + MOLHO 20g
	BATATA SALSA	15	
	AIPIM COMUM	15	
	CENOURA	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
	TOMATE	15	
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	0,6	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
ESPINAFRE REFOGADO	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO DE SOJA	4	
	ESPINAFRE	70	
	CEBOLA BRANCA	5	
FAROFA COLORIDA	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	2	45g
	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	
	FARINHA MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	3	
	ÓLEO SOJA	10	
	OVO BRANCO	20	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
	PRESUNTO	4	
FAROFA DE CENOURA	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	20	
	CEBOLA BRANCA	3	
FAROFA DE COUVE	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE MANTEIGA	20	
	CEBOLA BRANCA	3	
FAROFA DE LEGUMES	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE MANTEIGA	10	
	CEBOLA BRANCA	3	
	CENOURA	10	
	ABOBRINHA	10	
	TOMATE	10	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
104
Folha nº
Assinatura

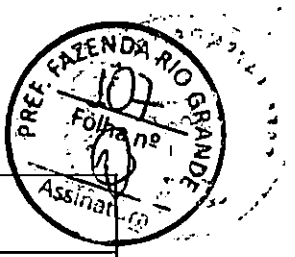
	VAGEM	5	45g
FAROFA DE REPOLHO	FARINHA DE MILHO AMARELA	35	
	FARINHA MANDIOCA TORRADA	8	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA	7	
	ÓLEO SOJA	2	
	CEBOLA BRANCA	3	
	REPOLHO VERDE	20	
	TOMATE	3	
FEIJÃO PRETO/CARIOCA	FEIJÃO PRETO/CARIOCA	25	70g
	ALHO	0,1	
	CEBOLA BRANCA	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
FRANGO ASSADO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	110	85g
	ALHO	0,1	
	CEBOLA BRANCA	2	
	SAL REFINADO	1	
FRANGO ENSOPADO	EXTRATO DE TOMATE	5	FRANGO 70g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	110	
	TOMATE MOLHO	15	
FRANGO XADREZ	SAL REFINADO	1	FRANGO 70g + MOLHO 20g
	ALHO	0,5	
	ÓLEO SOJA	10	
	FILÉ DE FRANGO EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO	90	
	AMIDO DE MILHO	2	
	MOLHO SHOYU	5	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
FRICASSE DE FRANGO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	7,5	110g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	6,5	
	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	90	
	FARINHA DE TRIGO	10	
	CATCHUP	15	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	6,5	
	CEBOLA BRANCA	4	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 105
Assinatura

	MANTEIGA SEM SAL	3,5	
	ÓLEO SOJA	2	
FRUTA PORÇÃO	FRUTA PORÇÃO	90	90g
FRUTA UNITÁRIA	FRUTA UNITÁRIA	1 unid	1 unid
ISCAS DE CARNE GRELHADA	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	90g
	ÓLEO SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
ISCAS DE FÍGADO AO MOLHO	ISCAS DE FÍGADO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
ISCAS DE FRANGO AO SUGO	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ÓLEO SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
JARDINEIRA DE LEGUMES	SAL REFINADO	1	70g
	ÓLEO SOJA	5	
	CENOURA	30	
	BATATA COMUM	40	
	ALHO	1	
	CEBOLA BRANCA	4	
	CHUCHU	30	
LEGUMES REFOGADOS	ÓLEO SOJA	1	70g
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE FLOR	45	
	VAGEM	20	
	CENOURA	40	
	CEBOLA BRANCA	2	
LOMBO ASSADO	MOLHO SHOYU	3	110g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	COPA LOMBO	150	
MACARRÃO GRAVATINHA AO SUGO	MACARRÃO GRAVATINHA	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	MACARRÃO PARAFUSO	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 106
Ass.

	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	PRESUNTO	5	
	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
NHOQUE AO SUGO	EXTRATO DE TOMATE	8	120g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1,5	
	NHOQUE FRESCO	90	
	CEBOLA BRANCA	2,5	
	TOMATE MOLHO	25	
	CHEIRO VERDE	1,2	
PEITO DE FRANGO GRELHADO	SAL REFINADO	1	1 unid
	ALHO	0,5	
	FILÉ DE PEITO FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	120	
PEIXE A MILANESA	FARINHA DE ROSCA	30	80g
	FARINHA DE TRIGO	6	
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	1	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE À PORTUGUESA	MOLHO PIMENTA	3	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	CEBOLA BRANCA	5	
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	AZEITE DE OLVA	5	
	TOMATE MOLHO	20	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE À SUÍÇA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	CHEIRO VERDE	2	
	CEBOLA BRANCA	8	
	ALHO	1	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	FARINHA TRIGO	20	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE AO FORNO	SAL REFINADO	2	110g
	ÓLEO SOJA	5	



	FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO	150	
PEIXE AO MOLHO SUGO	TOMATE MOLHO	15	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	CEBOLA BRANCA	2	
	SAL REFINADO	1	
PICADINHO A JULIANA	SAL REFINADO	2	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ÓLEO SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	2	
	CENOURA	15	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	90	
	VAGEM	15	
POLENTA	FUBÁ AMARELO	35	100g
	ÓLEO SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
PURÊ DE ABÓBORA COM CHEIRO VERDE	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	BATATA	20	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABÓBORA	40	
PURÊ DE BATATA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS	40	
	BATATA INGLESA IN NATURA	55	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
PURÊ DE CENOURA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	CHEIRO VERDE	1	
	CENOURA	40	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
QUIBE DE FORMA	CARNE MOÍDA PRIMEIRA	70	100g
	FARINHA DE QUIBE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
	CHEIRO VERDE	1	
QUIBEBE DE ABÓBORA	SAL REFINADO	1	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,2	
	CEBOLA BRANCA	3	
	ALHO	0,5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 136
Assinatura

	ABÓBORA	110	
	BACON MANTA	8	
QUIRERA	QUIRERA MÉDIA	25	100g
	ÓLEO SOJA	3	
	ALHO	1	
	CHEIRO VERDE	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
REPOLHO ESPECIAL	LEITE EM PÓ INTEGRAL	1,4	60g
	FARINHA DE TRIGO	1,9	
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	REPOLHO VERDE	55	
REPOLHO REFOGADO	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	REPOLHO VERDE	70	
	CEBOLA BRANCA	4	
	ALHO	1	
SALADA DE ACELGA	ACELGA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE AGRIÃO	AGRIÃO	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ALFACE	ALFACE CRESPA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ALFACE ROXA	ALFACE ROXA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BETERRABA COZIDA	BETERRABA	52	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BETERRABA RALADA	BETERRABA	45	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BRÓCOLIS	BRÓCOLIS	60	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE CENOURA COM ERVILHA	SAL REFINADO	1	30g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	CENOURA	15	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 109
Assinatura

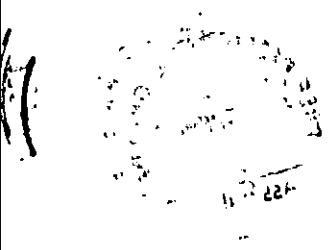
	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	15	
	ÓLEO SOJA	0,5	
SALADA DE CENOURA COZIDA	CENOURA	52	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE CENOURA RALADA	CENOURA	40	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA	36	25g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ESCAROLA	ESCAROLA	47	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE FRUTAS	AÇÚCAR REFINADO	15	100g
	ABACAXI	35	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
	MAMÃO	35	
SALADA DE MILHO	MILHO VERDE EM CONSERVA	30	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE PEPINO COM TOMATE	SAL REFINADO	1	50g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEPINO	28	
	TOMATE	15	
SALADA DE REPOLHO	REPOLHO VERDE	40	30g
	SAL REFINADO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE REPOLHO BICOLOR	REPOLHO VERDE	20	40g
	SAL REFINADO	1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	REPOLHO ROXO	20	
	CHEIRO VERDE	0,1	
SALADA DE REPOLHO ROXO	REPOLHO ROXO	40	30g
	SAL REFINADO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	CHEIRO VERDE	0,1	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
110
Folha nº
Assinatura

	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE RÚCULA	RÚCULA	47	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE TABULE	TRIGO PARA QUIBE	5	30g
	SAL REFINADO	1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEPINO	28	
	TOMATE	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
SALADA DE TOMATE	TOMATE	70	70g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE VINAGRETE	SAL REFINADO	1	50g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	CHEIRO VERDE	1	
	TOMATE	30	
	CEBOLA BRANCA	15	
SASSAMI GRELHADO	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	100	90g
	ALHO	0,5	
	SAL REFINADO	1	
STROGONOFF DE CARNE	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	CARNE 80g + MOLHO 20g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	FARINHA DE TRIGO	5	
	SAL REFINADO	1	
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ÓLEO SOJA	3	
	TOMATE MOLHO	20	
	CEBOLA BRANCA	7	
	CATCHUP	7	
	ALHO	1	
VAGEM COM CENOURA SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	CENOURA	45	
	VAGEM	25	
	CEBOLA BRANCA	4	
VAGEM REFOGADA	SAL REFINADO	1	45g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	VAGEM	50	

	CEBOLA BRANCA	4	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 11
Assinatura



PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 12
Assinatura

ANEXO IX

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI HAVAÍ/PÉROLA, AMEIXA VERMELHA, BANANA CATURRA/MAÇÃ/NANICA/PRATA, CAQUI FUYU, GOIABA BRANCA/VERMELHA, LARANJA PÊRA/LIMA, LIMÃO ROSA/TAITI, KIWI, MAÇÃ GALA/FUJI, MAMÃO FORMOSA/PAPAYA, MARACUJÁ AZEDO, MELÃO AMARELO COMUM, MELANCIA, MORANGO, MORGOTE, NECTARINA, PÊRA D'ÁGUA/NACIONAL/WILLIAMS, PÊSSEGO NACIONAL, PONCÃ

1 CARACTERIZAÇÃO

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de substâncias terrosa, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.
2.5 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.6 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 REFERÊNCIAS

3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS

3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS

3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS

4 EMBALAGEM PRIMÁRIA

FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 43
Assinatura

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.
6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.

PRODUTOS: ABÓBORA MENINA/PAULISTA/PESCOÇO/CABOTIÁ, ABOBRINHA BRANCA EXTRA AA, ABOBRINHA VERDE EXTRA AA, ALHO NACIONAL/ROXO, AIPIM PRIMEIRA, BATATA DOCE, BATATA INGLESA PRIMEIRA, BATATA SALSA PRIMEIRA, BERINJELA EXTRA AA, BETERRABA EXTRA AA, BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA EXTRA AA, CHUCHU EXTRA AA, COUVE-FLOR, MILHO VERDE ESPIGA SEM PALHA NÃO TRANSGÊNICO, PEPINO EXTRA AA, PIMENTÃO AMARELO/VERDE/VERMELHO EXTRA AA, TOMATE SALADA EXTRA AA, TOMATE MOLHO, RABANETE, VAGEM MACARRÃO EXTRA AA

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 114

2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução de crescimento completo.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível da terra aderente; Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

SECRETARIA DA FAZENDA-RIO GRANDE
Folha nº 115
Assinatura

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

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

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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
116
Folha nº

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**REFERÊNCIAS**
3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
4.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
4.2 A embalagem das hortaliças minimamente processadas deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "à vácuo", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	
4.3 Hortaliças minimamente processadas: Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.	
4.4 Hortaliças minimamente processadas: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
4.5 Hortaliças minimamente processadas: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
5	**TRANSPORTE**
5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
5.3 Hortaliças minimamente processadas: O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
5.4 Hortaliças minimamente processadas: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
5.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
6	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	

PRODUTO: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – GRUPO I	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

ENDA RIO GRANDE
114
Folha nº
Assinatura

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido com cristais bem definidos.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,5.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,10.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 300.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,1.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 20.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 118
Assinatura

4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.

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

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

6	TRANSPORTE

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

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

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

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – GRUPO I

1	CARACTERIZAÇÃO

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

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias.
2.1.1	Textura	Sólido com cristais bem definidos.

SECRETARIA DA FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 110
Assinatura

2.1.2 Cor;	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 150.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 5.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS

4.2 Portaria nº 152, DE 06/12/13 – MAPA

4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

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 n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.9 Resolução RDC n° 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 n° 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 120

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AÇÚCAR MASCAVO – GRUPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos adequados, natural e livre de produtos químicos. Fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos sem branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final e peinerado. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido.
2.1.2 Cor	Marrom escuro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Assinatura

4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 102
Assinatura

2.1.1 Aspecto	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 100.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 5.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.

2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS

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.

FAZENDA RIO G
123
Folha nº
Q
Assinatura

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

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA E XILITOL

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 **1.1 ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: água, edulcorante natural esteviosídeo, sorbato de potássio e ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.

1.2 **1.2 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural esteviosídeo e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.

1.3 **1.3 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE XILITOL:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural xilitol e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.

1.4 **1.4** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Aspecto		Produto líquido: líquido.
		Produto em pó: pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor		Produto líquido: amarelo translúcido.
		Produto em pó: branco.
2.1.3 Aroma		Produto líquido e em pó: próprio.
2.1.4 Sabor		Produto líquido e em pó: doce, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Produto em pó: Máximo 5%.
2.5 pH		Produto líquido: 3,5 a 4,5.
2.6 Densidade		Produto líquido: 1,01 a 1,05.
2.7 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE

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

4	REFERÊNCIAS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 124
Assinatura

4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Adoçante líquido: Frasco de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Adoçante em pó: Pote de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.3 Embalagem do adoçante líquido com capacidade de até 100 (cem) mililitros.
5.4 Embalagem do adoçante em pó com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
5.5 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.6 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

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

PREF. FAZENDA RIO GR
125
Folha nº

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Proteína	Para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100 kcal, antes de sua reconstituição.
2.5 Sódio	Não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo.
2.6 Ingredientes opcionais	Conforme Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Podem ser adicionados vitaminas e minerais, de acordo com as listas de referência de compostos vitamínicos e sais minerais da Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.
2.9 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.
2.10 Resíduos de agrotóxicos	Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.11 Resíduos de aditivos dos ingredientes	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
126
Folha nº
Assinatura

2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Contaminantes inorgânicos	Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS	
4.2 Portaria nº 29, DE 13/01/98 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.4 4.4 Lei nº 11.265, de 03/01/2006	
4.5 4.5 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS	
4.6 4.6 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS	
4.7 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.15 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 124
Assinatura

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

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

PRODUTO: ALIMENTO À BASE DE FLOCOS DE CEREAIS	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 108

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 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, conteúdo líquido, modo de preparo, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AMIDO DE MILHO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 120
ASSINA

2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (%) (g/100g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA	
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

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**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
180
Folha nº
Assinatu

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

PRODUTO: AROMA NATURAL DE BAUNILHA EM PÓ	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto constituído de partes dos frutos da Baunilha / *Vanilla planifolia Jacks.*, 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. 1.1	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 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 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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 131

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: ARROZ BRANCO / INTEGRAL / PARBOILIZADO – TIPO 1

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (*Oryza sativa)* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como tipo 1 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada como Tipo Único e deve constar na denominação do produto na embalagem. **Não é permitida a mistura de classe e tipo e deverá ser da safra corrente.** Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do arroz, objeto desta licitação, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 132
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA .
2.5 Classificação da umidade utilizando 100g do produto	Tipo 1.
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência.
2.7 Insetos	Ausência .
2.8 Umidade	Máxima de 14%.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de empacotamento.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 06, de 16/02/09 – MAPA	
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**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
133
Folha nº

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

PRODUTO: ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Caracteriza-se por corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinqüenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 (doze) milímetros. O atum utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e submetido aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. A conserva de atum deve conter, no mínimo, 54% (cinqüenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado. A matéria-prima, fresca ou congelada, deve ser das seguintes espécies: *Thunnus alalunga; Thunnus albacares; Thunnus atlanticus; Thunnus obesus; Thunnus maccoyii; Thunnus thynnus; Thunnus tonggol e Katsuwonus pelamis.* O meio de cobertura pode ser azeite ou óleo (s) comestível (eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas; para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado; não é tolerável a presença de água em mais de 10% (dez por cento) do peso líquido declarado. No caso da apresentação sólida nos produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve cobrir totalmente o produto. Em relação às características sensoriais: a aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrindo a carne; não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom; não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais; não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening); não apresentar descolorações ou enegrecimentos; não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo; não apresentar cristais de estruvita; na avaliação da textura deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa e não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração. O produto deve ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção com as seguintes características: permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido; ser de material inócuo e na inspeção visual não deve ser evidenciado defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto. A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de atum deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.1.5 Aspecto	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 194
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Nível de histamina (g/kg)	Máximo 100.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa n°46, de 15/12/11 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa n° 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 n° 42, 29/08/13 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem primária: pillow pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 A embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas a 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 135

1	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. 1.1

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % (g/100g)		Máximo 15.
2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
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

PREF. FAZENDA-RIO GRANDE
Folha nº 136
Assinatura

5.1 Embalagem primária do produto deverá ser em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO E/OU FATIADA SEM CAROÇO EM CONSERVA
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Preparada com os frutos curados na variedade verde, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 137

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 – 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 Pacotes ou baldes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado ou com tampa lacrada, devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. 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.	
5.2 Embalagem com capacidade (peso drenado) de 160 (cento e sessenta) gramas a 1,8 (um quilo e oitocentos 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.	

PREFEITURA RIO GRANDE
FAZENDA
138
Folha nº
1
Ass.

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: BALA DE BANANA

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto contendo polpa de banana constituído por açúcar e ou outros ingredientes. Incluem-se, nesta definição, os produtos similares a balas. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto, forma de apresentação ou característica(s) específica(s). As balas devem ser confeccionadas com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas devem ser embaladas individualmente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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	Próprio.
2.1.1 Textura	Própria, macia.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	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 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) 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 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 139
Ass...

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 265, de 22/09/05 – 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 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 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 140

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	Limite máximo de 50 mg/kg para os compostos individualmente ou sua somatória (BHT + BHA).
2.7 Conservador Dióxido de enxofre	Máximo de 0,02 g/100g, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.8 Corantes artificiais e aromatizante	Ausência.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução n° 04, de 24/11/88 – CNS/MS
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS

PREFEITURA RIO GRANDE
Folha nº 91
Assinatura

4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser em filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) **ou** PEBD (polietileno de baixa densidade) **ou** PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução n° 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 140 (cento e quarenta) gramas ou até 01 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

6	TRANSPORTE

6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 162

1.1 As barras de cereais individuais deverão ser elaboradas a partir de matérias primas sãs e frescas. Poderão conter os aditivos permitidos pela legislação. Não poderão conter edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na sua composição, e corantes artificiais. As barras de cereais que apresentarem gordura vegetal esta deverá ser **isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans e o teor de gorduras saturadas deverá ser menor que 5 gramas/100 gramas.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BARRA DE CEREAIS – BANANA: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, *e banana*, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.2 BARRA DE CEREAIS – CASTANHA-DO-PARÁ/BRASIL e/ou CASTANHA DE CAJU e/ou AMÊNDOAS: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e castanha-do-pará ou castanha-do-brasil e/ou castanha de caju e/ou amêndoas, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.3 BARRA DE CEREAIS – FRUTA(S) VARIADA(S): Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre coco, maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Própria do produto.
2.1.2 Cor	Própria do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Fibras alimentares (g/100g)	Mínimo 8,4.
2.5 Sódio (g/100g)	Máximo 499.
2.6 Peso unitário do produto	Deverá ter peso líquido unitário de 20 a 25 gramas.

PREF. FAZENDA RIO GR
143
Folha nº

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 385 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem individual deve ter peso líquido unitário de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
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)

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 196

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 1.1 Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (Instrução Normativa 16/2005 – MAPA). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e aromatizantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Líquida.
2.1.2 Cor		Própria do produto.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes		Ácido sórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio – Máximo 0,3g/100g.
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produtos		Ausência.
2.6 Amido		Máximo 1,0g/100g.
2.7 Teor de proteína de origem láctea		Mínimo 1,0g/100g.
2.8 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação e a 4°C (quatro graus Celsius) ou conforme orientação do fabricante.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Regulamento Técnico nº 16/05 – ANVISA/MS	
4.8 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
145
Folha nº

4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, informação nutricional, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária, lista de ingredientes e temperatura de armazenamento. Deve apresentar no rótulo **"CONTÉM SORO DE LEITE"** ou **"CONTÉM...% DE SORO DE LEITE"** e **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"** (para produtos de cor branca); ou **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE"** (para produtos coloridos).
5.2 Embalagem contendo de 900 (novecentos) gramas a 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 146

1.1 O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CHOCOLATE COM GOTAS: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), melado de cana, gotas sabor chocolate, cacau em pó, amido, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, aroma e corante natural caramelo. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.2 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CASTANHA-DO-PARÁ: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), castanha do Pará, amido, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.3 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL COCO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), amido, coco desidratado, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aroma. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.4 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL MAÇÃ E CANELA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, óleo de soja, açúcar mascavo, açúcar cristal, açúcar invertido, fibra de trigo, fécula de mandioca, farinha de arroz, canela em pó, sal comum moído iodado, emulsificante, antioxidante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, antiumectante carbonato de cálcio e bicarbonato de amônio), aroma sintético idêntico ao natural de maçã e acidulante ácido cítrico. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 47

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
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 nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) laminado e metalizado com impressão externa. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade entre 150 (cento e cinquenta) gramas a 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**



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

PRODUTO: BOLACHA OU BISCOITO CASEIRO (COCO, FUBÁ, MANTEIGA, NATA, COM GLACÊ)

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. As bolachas deverão ser do mesmo tamanho. Não serão aceitos bolachas do mesmo sabor com tamanhos diferentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura		Própria.
2.1.2 Cor		Própria.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais		Ausência.
2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 30 dias a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 149
ASS

4.7 Resolução RDC Nº. 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº. 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

6	TRANSPORTE

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 150

1.1 O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.2 BISCOITO DOCE TIPO DE LEITE: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.3 BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: amido de milho, ovo, açúcar, fécula de mandioca, margarina, leite em pó, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans) e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/100g)	Máximo 2,0.
2.5 Umidade % (p/p)	Máximo 8,0.
2.6 Resíduo mineral fixo % (p/p)	Máximo de 3,0 (deduzido o sal).
2.7 Teor de fibras alimentares (g/100g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 4,99 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
151
Folha nº
Assinatura

2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** ou **sachê/*pouch*** composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem primária deverá ter capacidade para 150 (cento e cinqüenta) a 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 152
Assinatura

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

PRODUTO: BISCOITO DE POLVILHO SALGADO TRADICIONAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. **Deverá ser isento de gorduras trans, glúten e lactose.** O biscoito polvilho salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Característico.
2.1.2 Cor	Ligeiramente amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Glúten	Ausência.
2.6 Lactose	Ausência.
2.7 Umidade %	Máximo de 14.
2.8 Corantes artificiais	Ausência.
2.9 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
153
Folha nº

4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno atóxico, transparente e resistente termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) a 5 (cinco) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: BISCOITO SALGADO
1 CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
154
Folha nº
Assinatura

1.1 O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos não deverão conter: cristais de sal incrustados na massa, leite, soro de leite e lactose. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.1 **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.

1.1.2 **1.1.3 BISCOITO SALGADO COM GERGELIM:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal, isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans, gergelim e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker), mas não deverão conter cristais de sal incrustados na massa. A nomenclatura de comercialização do biscoito não precisa ser obrigatoriamente a mesma do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá atender ao especificado. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/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).

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
155
Folha nº
9

2.7 Teor de fibras alimentares (g/100g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 5,5 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade para 150 (cento e cinqüenta) a 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**



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

PRODUTO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO	
1 CARACTERIZAÇÃOO	
1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, com extrato de soja, cacau em pó e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela(s) designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação "Alimento com soja" pode ser substituída pela expressão "Alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Composição	Ingredientes obrigatórios: extrato de soja não transgênico (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja não transgênico e ou proteína isolada de soja não transgênico e ou proteína texturizada de soja não transgênico e ou outras fontes protéicas de soja não transgênico, excluindo o farelo tostado de soja não transgênico. Farinhas de soja e grãos de soja "in natura" não transgênico somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.
2.6 Qualidade da proteína de soja	Não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína, conforme tabela da RDC nº 91/00 – ANVISA/MS.

2.2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
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.	

PREFEITURA RIO GRANDE
Folha nº 158
155

PRODUTO: BISCOITO/BOLACHA TIPO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias com cobertura de chocolate. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura	Própria, macia.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 150

4.14 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	

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

PRODUTO: BOLO EMBALADO INDIVIDUALMENTE (DIVERSOS SABORES)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substancias alimentícias que caracterizam o produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Massa cozida
2.1.2 Cor	Próprio do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio do produto.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 60

2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 3 (três) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Acondicionados em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedado, íntegro, de tamanho apropriado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade conforme per capta especificado no edital.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL E/OU CACAU EM PÓ ALCALINO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA-RIO GRANDE
Folha nº 161

1.1 **CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó natural não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.

1.2 **CACAU EM PÓ ALCALINO:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó alcalino não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.

1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó homogêneo.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Característico.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 5,0% p/p.
2.5 pH (unidades)	5,0 – 5,8
2.6 Lipídios	Mínimo 10 – 12% p/p.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
162
Folha nº
Assinatura

4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8 4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentas) gramas a 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Café Torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, *Coffea liberica Hiern*, *Coffea canephora Pierre* (*Coffea robusta Linden*), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de "Café Torrado Moído". Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.

FAZENDA RIO GRANDE
163
Folha nº
PREF.

2.1.1 Aspecto	Pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca).
2.1.2 Cor	Castanho-claro ao castanho escuro.
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 Umidade (%) em g/100g	Máximo 5,0.
2.5 Resíduo mineral fixo (%) em g/100g	Máximo 5,0.
2.6 Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0.
2.7 Cafeína (%) em g/100g	Mínimo 0,7.
2.8 Extrato Aquoso (%) em g/100g	Mínimo 25,0.
2.9 Extrato Etéreo (%) em g/100g	Mínimo 8,0.
2.10 Impurezas (cascas e paus) (%) em g/100g	Máximo 1,0.
2.11 Micotoxina Ocratoxina A (µg/kg)	Máximo 10,0.
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 9 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC Nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria Nº 377, DE 26/04/99 – S/MS	
4.3 Instrução Normativa N°16, de 24/05/10 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético. No rótulo 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.	

PREFEITURA RIO GRANDE
FAZENDA
164
Folha nº

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

PRODUTO: CANELA EM PÓ	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 1.1 Produto constituído de partes das cascas da Canela-da-china / *Cinnamomum cassia Ness ex Blume* ou da Canela-do-ceilão / *Cinnamomum zeylanicum Ness*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Pardo amarelada escuro ou marrom claro.
2.1.3 Aroma	Aromático, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

PREF. FAZENDA RIO G...
105
Folha nº
Assinatura

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
166
Folha nº
Assinatura

1.1 Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, L.* que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha. O produto deverá estar dentro da classificação: grupo misturado, subgrupo despeliculado, classe branco e do tipo 1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis
2.1.2 Cor		Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Máximo 13% p/p.
2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	

4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria nº 109, de 24/02/89 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	

5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
167
Folha nº

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

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM BIFES RESFRIADA	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, **cortada em bifes de 60 (sessenta) gramas cada para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada para a empresa que atende as Escolas Municipais,** resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 168
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipal de Educação Infantil com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
169
Folha nº
Assi

6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

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

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em cubos de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole, patinho ou posta vermelha. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
140
Folha nº
Ass.

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
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.	

PREF. FAZENDA RIO GR... folha nº 141

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM ISCAS RESFRIADO

1 – CARACTERIZAÇÃO

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em iscas, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 132
Assinatura

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.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE BOVINA – CUPIM SEM OSSO EM PEÇA RESFRIADA
1 CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
173
Folha nº

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peças, resfriada e apresentada nos cortes cupim. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 10%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 10%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
174
Folha nº
Assinatura

4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
175
Folha nº
Assinatura

PRODUTO: CARNE BOVINA – FÍGADO SEM PELE EM BIFES OU ISCAS RESFRIADO

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Fígado proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, 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** ou iscas, resfriado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS

PREF. FAZENDA RIO
176
Folha nº
Assin.

4.9	Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.10	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
177
Folha nº
ASS.

1.1 Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento. Os cortes da carne moída devem ser procedentes de quarto traseiro: coxão mole ou patinho. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

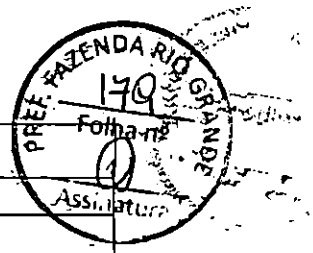
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de água	Máximo 3%.
2.5 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.6 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.4 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA-RIO
Folha nº 178

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.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.	



2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Coxa: Máximo 72,69%. Sobrecoxa: Máximo 70,97%.
2.5 Proteína	Coxa: Máximo 17,96%. Sobrecoxa: Máximo 18,18%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 180
ASS:

5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos.
5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILÉ DE PEITO RESFRIADO (SEM PELE)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Filé de peito sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. **O corte deverá ser em filés de 60 (sessenta) gramas cada, para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada, para a empresa que atende as Escolas Municipais.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.	

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína	Máximo 24, 37%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	

PREF. FAZENDA RIO GR... Folha nº 18

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 – FILEZINHO (SASSAMI) RESFRIADO
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Filezinho (sassami) é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína	Máximo 24, 37%.

PREF. FAZENDA
193
Folha nº

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa nº 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC nº 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
184
Folha nº

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

PRODUTO: CARNE SUÍNA – COPA LOMBO (SOBREPALETA SEM OSSO) EM BIFES RESFRIADO

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Carne suína proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente do dianteiro, 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 no corte copa lombo (sobrepaleta sem osso). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.
2.1.3 Odor		Característico.
2.1.4 Sabor		Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura		Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração		Ausência.
2.6 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE

3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.

4	REFERÊNCIAS

4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA

4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
185
Folha nº
Assinatura

4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem deve ser preferencialmente 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 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
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 SUÍNA – COPA LOMBO (SOBREPALETA SEM OSSO) EM CUBOS RESFRIADA
1 CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
186
Folha nº

1.1 Carne suína proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente do dianteiro, cortada em cubos de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada e apresentada no corte copa lombo (sobrepaleta sem osso). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
187
Folha nº
Assinatura

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 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
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: CHÁ PARA INFUSÃO (CAMOMILA, CAPIM CIDREIRA, ERVA DOCE, ERVA MATE, FRUTAS SECAS E HORTELÃ)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. O produto deve ser designado de "Chá", seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção e ou característica específica. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Característico.
2.1.2 Cor	Característico.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 188

2.1.3 Aroma	Característico.	
2.1.4 Sabor	Característico.	
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.	
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.	
2.4 Espécies vegetais para o preparo de chás	Nome comum / nome científico	Parte do vegetal utilizada
	Camomila ou Maçanilha / *Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher*	Capítulos florais
	Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidró ou chá de Estrada / *Cymbopogon citratus Stapf*	Folhas
	Erva-mate ou mate verde ou mate tostado/ *Ilex paraguariensis St. Hil.*	Folhas e talos
	Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum L.*	Frutos
	Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare Mill.*	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / *Mentha piperita L.*	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / *Mentha arvensis L.*	Folhas e ramos
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.	

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº267, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Portaria nº 377, de 26/04/99 – S/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 16, de 24/05/10 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
180
Folha nº
Assinatura

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 asséptica, limpas e lacradas, contendo entre 10 (dez) e 25 (vinte e cinco) unidades de saches. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 O chá de erva mate pode também ser em embalagens asséptica, limpas e lacradas de 200 (duzentos) gramas a granel. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.3 Não é permitida, no rótulo, qualquer informação que atribua indicação medicamentosa ou terapêutica (prevenção, tratamento e ou cura) ou indicações para lactentes. Os nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás devem ser informados na lista de ingredientes.
5.4 Embalagem de 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) gramas, 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) unidades de sachês, ou de 200 (duzentos) gramas quando for a granel.
5.5 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.6 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
190
Folha nº

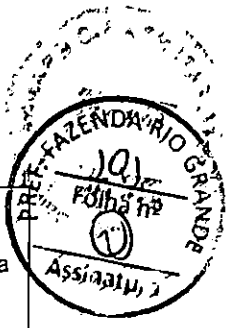
1.1 Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó, no mínimo, na proporção de 50%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Pó homogêneo.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Aroma		Característico.
2.1.4 Sabor		Doce, próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Máximo 3,0% p/p.
2.5 Glicídios não redutores, em sacarose		Máximo 68,0% p/p.
2.6 Lipídios		Mínimo 6,5% p/p.
2.7 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA



5.1 Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) ou até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO EM CONSERVA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto obtido de espécie de cogumelo do gênero Agaricus, tradicionalmente utilizado como alimento. Pode ser fatiado em conserva, submetido a processo de cocção, ou salga e ou fermentação ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 192
Assinatura

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 08 (meses) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 13, de 15/07/77 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: COCO RALADO DESIDRATADO PARCIALMENTE DESENGORDURADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
193
Folha nº
Assinatura

1.1 Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.),* através de processo tecnológico adequado, sendo parcialmente desengordurado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100g)	Máximo 4,0%.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC 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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
194
Folha nº
Assinatura

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.

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

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

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100g ou g/100ml dependendo da fruta), ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não será permitido a adição de outro vegetal além da fruta em questão. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Cremoso quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte.
2.1.2 Cor	Próprio da fruta de origem.
2.1.3 Aroma	Próprio da fruta de origem.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
195
Folha nº
Assinatura

2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência.
2.5 Umidade	35–38%.
2.6 Pectina adicionada	Máximo 2%.
2.7 Sólidos solúveis totais	62–66%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem plástica para doces, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
196
Folha nº

1 Entende-se por "doce de leite" o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). A denominação Doce de Leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, sacarose no máximo 30kg/100 l de leite. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
2.1.2 Cor	Castanho amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Doce, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade (g/100g)	Máximo de 30,0.
2.6 Matéria gorda (g/100g)	6,0 a 9,0.
2.7 Cinzas (g/100g)	Máximo de 2,0.
2.8 Proteína (g/100g)	Mínimo de 5,0.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 101
Assinatura

4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	

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

PRODUTO: EMBUTIDO DE PEITO DE FRANGO COZIDO E DEFUMADO RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o peito de frango desossado, adicionado de sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto, e submetido a um processo de cozimento adequado. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Odor	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
198
Folha nº
Assinatura

2.1 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 Proteína (%)	Mínimo 14,0.
2.5 Carboidratos (%)	Máximo 2,0.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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 Instrução Normativa nº 20, de 31/07/00 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, a vácuo, atóxico, flexível, resistente, transparente, com solda lateral com bainha, fundo reto, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, com a identificação do corte, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, temperatura de armazenamento, procedência, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária, lista de ingredientes e informação nutricional.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado. 5.2.1 Embalagem com capacidade de até 3 (três) quilos para produto em peça inteira.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**



6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características de 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: EMBUTIDO DE PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO RESFRIADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o peito de peru desossado, adicionado de sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto, e submetido a um processo de cozimento adequado. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Odor	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 Proteína (%)	Mínimo 14,0.
2.5 Carboidratos (%)	Máximo 2,0.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 200
Assinatura

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação para o produto fatiado.	
3.2 Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação para o produto em peça inteira.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 20, de 31/07/00 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, a vácuo, atóxico, flexível, resistente, transparente, com solda lateral com bainha, fundo reto, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado. 5.2.1 Embalagem com capacidade de até 3 (três) quilos para produto em peça inteira.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 201
Assinatura

PRODUTO: ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum, L.*, pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. Os grãos de ervilha são submetidos a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. Todas as operações e tratamentos, antes, durante e após o congelamento, deverão ser efetuadas rapidamente e com o máximo cuidado visando a manutenção de condições higiênicas satisfatórias. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA
4.2 Resolução CNNPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 102
Assinatura

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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
203
Folha nº
Assinatura

PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum, L.*, cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos de ervilha são submetidos a um processo de cocção, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Não deverá conter conservadores. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 pH	5,5 – 6,5
2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100g)	Máximo 1,60
2.8 Ácido sórbico	Ausência
2.9 Dióxido de enxofre	Máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 204

4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata e tampa em folha de flandres, fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento apropriado, que ofereça proteção adequada contra oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana.As embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Lei no 9832, de 14/09/99 e Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, ANVISA/MS. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) gramas ou 2 (dois) quilos (peso líquido drenado).
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie Pisum sativum, L. que contem, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.



2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 15.
2.5 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 0,5.
2.6 Ardidos mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.7 Manchados/descoloridos % em peso	Máximo 1,0.
2.8 Total de avariados	Máximo 4.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1Portaria n° 65, de 16/02/93 – MAPA	
4.2 Resolução RDC n° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
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**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 206
Assinatura

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

PRODUTO: ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto constituído de partes dos frutos da Baunilha / *Vanilla planifolia Jacks.*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 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	

FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Assinatura

5.1 Acondicionado em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. No rótulo 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) mililitros.
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.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos e limpos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.),* através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Massa mole.
2.1.2 Cor	Vermelho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Substância seca, menos cloreto de sódio	Mínimo de 18% p/p .

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
208
Folha nº

2.6 Açúcar	Máximo de 1% p/p.
2.6 Cloreto de sódio	Máximo de 3,0% p/p.
2.7 Amido	Ausência.
2.8 Corantes artificiais	Ausência.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

4.3 Resolução RDC nº 352, de 23/12/02, ANVISA/MS

4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS

4.6 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 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folhas de flandres fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento interno apropriado, que ofereça uma proteção adequada contra a oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou de 3 (três) quilos a 4,5 (quatro quilos e quinhentos gramas).

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

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

6 TRANSPORTE

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

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

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

7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: FARELO DE AVEIA



1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa, L.)*, película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade (g/100g)	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.8 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
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.	

PREF. FAZENDA RIO G...
Folha nº 210
Assinatura

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 AVEIA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa, L.),* beneficiada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade (g/100g)	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 211
Assinatura

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA n° 12, 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.3 Resolução RDC n° 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.104.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 4.6 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem 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 CENTEIO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Secale cereale, L.)*, beneficiado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 212
Assinatura

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade (g/100g)	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS

4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS

4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS

4.1 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS

4.2 4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS

4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS

4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.

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

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

6 TRANSPORTE

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

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

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

7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 213
Assinatura

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

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade	Máximo 13%.
2.6 Acidez baixa	Máximo 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g.
2.7 Teor de amido (%)	≥ 86,0.
2.8 Teor de cinzas (%)	≤ 1,4.
2.9 Fibra bruta (g/100g)	≤ 2,3.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11 – MAPA
4.2 Resolução CNNPA nº 12, 24/07/78 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.3 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4 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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 216
Assinatura

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

PRODUTO: FARINHA DE MILHO AMARELA – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela torração do grão de milho (*Zeamaya, L.*), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima de14 m/m	Máximo 15%.
2.6 Resíduo mineral fixo	Máximo 1%.
2.7 Proteínas	Mínimo 6%.

PREF. FAZENDÁRIO GRANDE
Folha nº 215
Assinatura

2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC n° 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.2 Resolução RDC n° 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 4.5 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 236
Assinatura

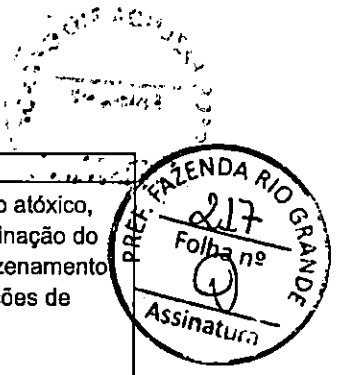
1.1 **FARINHA DE TRIGO** é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

1.2 FARINHA DE TRIGO INTEGRAL é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima	Tipo 1 e integral = Máximo 15%.
2.6 Teor de cinzas máximo	Tipo 1 = 0,8%. Integral = 2,5%
2.7 Proteínas (mínimo)	Tipo 1 = 7,5%. Integral = 9,0%
2.8 Granulometria	Tipo 1 = 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.2 Resolução RDC n° 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.3 Instrução Normativa n°08, DE 02/06/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 4.6 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03



5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem individual do produto deverá ser em saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem de 5 (cinco), 25 (vinte e cinco) ou 50 (cinqüenta) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

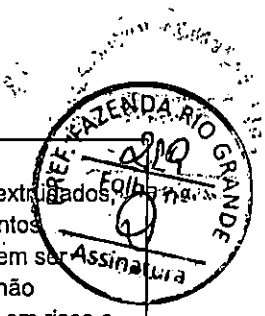
PRODUTO: FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE – TIPO 1	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L* e *Triticum durum L.* Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matérias estranhas e impurezas (%/peso)	Máximo 0,3.
2.5 Grãos danificados por insetos (%/peso)	Máximo 0,3.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
218
Assinatura

2.6 Grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos (%/peso)	Máximo 0,1.
2.7 Grãos chochos, triguilhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 38, 30/11/10 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem de 500 (quinhentos) gramas a 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: FARINHA LÁCTEA	
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, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**	
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.		
4	**REFERÊNCIAS**	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS		
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS		
4.9 4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS		
4.104.4 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**	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 220
Assinatura

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

5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.

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

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

6 | TRANSPORTE

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

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

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

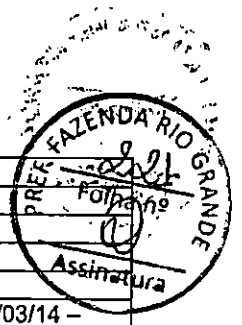
7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: FEIJÃO COMUM: GRUPO I, CLASSE PRETO, BRANCO E CORES (CARIOCA E CAVALO) – TIPO I

1 | CARACTERIZAÇÃO

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	
4.2 Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 01, de 05/03/01 – MAPA	
4.4 Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07	
4.5 Portaria nº 329, de 02/09/85 – MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou 30 (trinta) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	

PREF. FAZENDA RIO GRA
Folha nº 222
Assinatura

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das substâncias, próprias para uso alimentar, descritas na Resolução CNNPA n° 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis.
2.1.2 Cor	Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 12% p/p.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	



4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente a vácuo e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 125 (cento e vinte e cinco) gramas ou 500 (quinhentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais apenas as substâncias descritas na Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRA
Folha nº 224
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA nº 38, de 27/12/77 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionado em recipiente de folha de flandres, plástico ou tipo fibro-lata revestido de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo ou cartuchos de papel contendo sacos plásticos de 2 (dois) quilos. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 100 (cem) gramas, 250 (duzentos e cinqüenta) gramas ou 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	

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

PRODUTO: FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHO CONGELADO	
1	CARACTERIZAÇÃO



1.1 Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou inferior no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. **O peixe permitido é: filé sem espinhos de tilápia.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso.
2.1.1 Textura	Característica, não amolecida.
2.1.2 Cor	Característico, livre de manchas.
2.1.3 Aroma	Fresco, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Informe Técnico n° 41/09 – ANVISA/MS	
4.2 Norma Técnica n° 19/09 – ANVISA/MS	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
226
Folha nº

5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Os flocos de milho açucarados deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podendo ser utilizadas no seu preparo, substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O nutriente adicionado deve ser biodisponível e seguro e o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Crocante.
2.1.2 Cor	Marrom-dourado, recobertos por leve crosta branca.
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 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade	Máximo de 4,0% p/p.
2.6 Corantes artificiais	Ausência.
2.7 Dióxido de enxofre	Máximo de 0,04g/100g.
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 (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 A embalagem primária do produto deverá ser filme laminado composto de polipropileno biorientado (BOPP) transparente/BOPP perolizado coextrusado, termosselável, ou filme coextrusado de polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)/polietileno de alta densidade (PEAD)/ionômero. No rótulo 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 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 e ficha técnica do produto.	

SEF FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 2

PREF. FAZENDA RIO G...
Folha nº 1
Assina

PRODUTO: FOLHA DE LOURO

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto constituído de partes das folhas do Louro / *Laurus nobilis L.*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Folhas secas.
2.1.2 Cor	Verde-pardacenta.
2.1.3 Aroma	Aromático, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

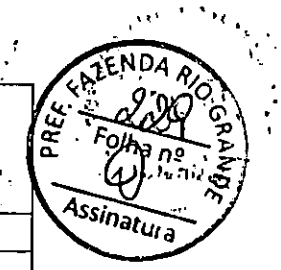
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 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 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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
230
Folha nº
Assin...

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

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário,obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. Todos os ingredientes devem ser limpos, de boa qualidade, seguros e adequados para serem ingeridos por lactentes. Devem ajustar-se aos requisitos normais de qualidade, com cor, odor e sabor. A fórmula infantil deverá ser preparada, embalada e manipulada sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979) e/ou legislação específica sobre o assunto. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser **biodisponíveis** e seguros. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

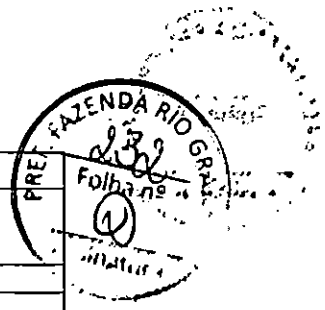
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Consistência e tamanho das partículas	Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.
2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Valor energético em 100 ml de produto pronto para consumo	Mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ).
2.5 Proteína	Mínimo de 1,8g 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 N (nitrogênio) x 6,25.
2.6 Gordura	Mínimo de 4,4g e máximo de 6,0 g por 100 kcal.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 231
Assinatura

2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 43, de 19/09/2011 e Resolução RDC nº 46, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 43, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 46, de 25/09/2014 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS
4.6 Lei nº 11.265 de 03/01/2006
4.7 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS



4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS
4.13 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, modo de preparo, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto, prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.
5.2 Em cada embalagem primária deverá constar 1 colher dosadora (colher medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.
5.3 Embalagem com capacidade de 400 gramas até 1 (um) quilo.
5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.5 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
233
Folha nº
Assinatura

1.1 Produto em pó destinado à alimentação de lactentes e crianças a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos, e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten. A composição essencial da Fórmula Infantil de Seguimento deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. Todos os ingredientes devem ser limpos, de boa qualidade, seguros e adequados para serem ingeridos por lactentes. Devem ajustar-se aos requisitos normais de qualidade, com cor, odor e sabor. A fórmula infantil de seguimento deverá ser preparada, embalada e manipulada sob condições sanitárias adequadas, devendo, ainda, cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21- 1979) e/ou legislação específica sobre o assunto. O produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser **biodisponíveis** e seguros. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Consistência e tamanho das partículas	Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas.
2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Valor energético em 100 ml de produto pronto para consumo	No mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ).
2.5 Proteína	Mínimo de 1,8g e máximo de 3,5 g por 100 kcal. O cálculo do conteúdo de proteína no produto final pronto para consumo deve ser baseado em N (nitrogênio) x 6,25.
2.6 Gordura	Mínimo de 4,0g e máximo de 6,0 g por 100 kcal.
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.



2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 44, de 19/09/2011 e Resolução RDC n° 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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 n° 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.6 Lei nº 11.265 de 03/01/2006	
4.7 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.13 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
235
Folha nº
Assinatura

4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, modo de preparo, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto, prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.	
5.2 Em cada embalagem primária deverá constar 1 colher dosadora (colher medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.	
5.3 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas até 1 (um) quilo.	
5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.5 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO AMARELO E/OU BRANCO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 É o produto obtido a partir de grãos sadios e desgerminados de milho (*Zeamaya L)* enriquecido com ferro e ácido fólico. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino, sem grumos.
2.1.2 Cor	Amarelo ou branco.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
236
Folha nº
Assinatura

2.1.3 Aparência	Característica.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Elementos histológicos de grãos de milho	Ausência.
2,5 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,2 mg/100 g.
2.7 Ácido Fólico	Mínimo150 µg/100g.
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g.
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g.
2.11 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC n° 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS	
4.2 Resolução RDC n° 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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem de polietileno, transparente, de baixa densidade,fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 234
Assinatura

PRODUTO: GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Proporção de **no** mínimo de 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), e máximo de 50 partes de açúcar. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Aspecto de bases gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido.
2.1.2 Cor	Próprio da fruta de origem.
2.1.3 Aroma	Próprio da fruta de origem.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e aromas naturais ou artificiais	Ausência.
2.5 Conservantes	Máximo de 0,01 g/100g de dióxido de enxofre e/ou seus sais decorrente do seu eventual emprego no processamento das frutas.
2.6 Umidade	35%.
2.7 Pectina adicionada	Máximo 2%.
2.8 Sólidos solúveis totais	65%.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 238
Assinatura

4.3 Resolução RDC n° 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 n° 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: GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Confeito granulado macio sabor chocolate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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	Granulos macios.
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 139
Assinatura

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 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – 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 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) 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: GRÃO DE BICO SECO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 240
Assinat...

1.1 Entende-se por grão de bico os grãos provenientes da espécie *Cicer arietinum L.*. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.

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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 291
Assinatura

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: KETCHUP	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Molho de consistência pastosa.
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 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução 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	
4.6 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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Assinatura

4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Acondicionado em bombona de polietileno com tampa lacrada. No rótulo 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 3,8 (três quilos e oitocentos 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: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. Deverá ser produto de procedência nacional. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97 – MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de **leite integral.** Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 27/98, de 13/01/98, S/MS, Portaria nº 31/98 – S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC nº 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05 sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
243
Folha nº
Assinatura

2.1.1 Aspecto	Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
2.1.2 Cor	Branco amarelado.
2.1.3 Sabor e odor	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Mínimo de 26 % em peso.
2.5 Umidade	Máximo de 3,5% em peso.
2.6 Proteína	Mínimo de 25% em peso.
2.7 Caseína	Mínimo de 20% em peso.
2.8 Glicídios redutores (em lactose)	Mínimo de 37,0% em peso.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo de 6% em peso.
2.10 Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18,0.
2.11 Índice de solubilidade (ml)	Máximo de 1,0.
2.12 Partículas queimadas	Máximo Disco B.
2.13 Umectabilidade Máx. (s)	60.
2.14 Dispersabilidade (% m/m)	85.
2.15 Amido	Ausência.
2.16 Sacarose	Ausência.
2.17 Maltodextrinas	Ausência.
2.18 Aditivos	A lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg.
2.19 Coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Não se autoriza, com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.
2.20 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA	
4.2 Portaria nº 369, de 04/09/97 – MAA	
4.3 Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99 – MAA	
4.4 Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06 – MAPA	
4.6 Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA	
4.7 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.11 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 20
Assinatura

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.	
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
244
Folha nº
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS; Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclinas, streptomicinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicóis); Ausência de biocidas/agrotóxicos.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Mínimo de 3% m/m.
2.5 Proteína total	Mínimo de 2,9%.
2.6 Sólidos não gordurosos	8,4 %.
2.7 Extrato seco total	Mínimo de 11,4%.
2.8 Fosfatase	Negativa.
2.9 Peroxidase	Positiva.
2.10 Acidez Dornic	0,14–0,18° D.
2.11 Densidade relativa a 15°C	1,028–1,034.
2.12 Estabilidade ao Alizarol 72% (v/v)	Estável para todas as variedades.
2.13 Índice crioscópico	-0,530°H a -0,550°H (equivalentes a -0,512°C e – 0,531°C).
2.14 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Não é permitida a utilização.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 5 (cinco) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 62, de 29/12/11 – MAPA	
4.2 Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 51, de 18/09/02 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. O produto deve ser rotulado como "Leite Pasteurizado Integral", "Leite Pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão "Homogeneizado" quando for o caso.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) litro.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), e a temperatura de 0°C (zero grau Celsius) a 5°C (cinco grau Celsius) em veículos isotérmicos ou frigorificados – BPF.	



5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: LENTILHA SECA – CLASSE GRAÚDA E TIPO I	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por lentilha os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta, Moench.* Constituída de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos medindo 6 mm ou mais de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 6 mm. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 14.
2.5 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 0,5.
2.6 Carunchados % em peso	Máximo 0,5.
2.7 Ardidos e mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.8 Total de avariados	Máximo 4.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 296
Assinatura

2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria n° 65, de 16/02/93 – MAPA	
4.2 Resolução RDC n° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 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.	
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**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
247
Folha nº
Assinatura

1.1 Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. O produto deverá ser proveniente de postas de cação sem a presença de cartilagens, espinhos e pele. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou inferior no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. **O peixe permitido é: lombo de cação sem pele, sem espinho e sem cartilagem congelado.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso.
2.1.1 Textura	Característica, não amolecida.
2.1.2 Cor	Característico, livre de manchas.
2.1.3 Aroma	Fresco, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Informe Técnico n° 41/09 – ANVISA/MS	
4.2 Norma Técnica n° 19/09 – ANVISA/MS	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 148
Assinatura

5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos ou até 18 (dezoito) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de **formato curto, tipo Parafuso (ou *Fusilli*), tipo Parafuso com vegetais** e **formato longo, tipo Espaguete.** Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269, de 22/09/05 – ANVISA/MS sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2 Cor	Própria, amarelada.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
299
Folha nº
Assinatura

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa	Máximo de 5,0% v/p.
2.7 Teor de cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio	Máximo de 0,8%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007 – ANVISA/MS

4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS

4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS

4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS

4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS

4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.

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

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

6 TRANSPORTE

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 250
Assinatura

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: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato curto, **tipo Argolinha, tipo Aletria, tipo Alfabeto ou Letrinhas, tipo Ave Maria e tipo Conchinha.** Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269, de 22/09/05 – ANVISA/MS sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2 Cor	Própria, amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade e substâncias voláteis a 105°C	Máximo de 13% p/p.
2.6 Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa	Máximo de 5,0% v/p.
2.7 Teor de cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio	Máximo de 0,8%.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 151
Assinatura

2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: MAIONESE	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 250
Assinatura

1.1 Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Não poderá ser adicionada de corantes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Molho de consistência pastosa.
2.1.2 Cor	Amarelo claro / bege.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC 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 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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
053
Folha nº
Assinatura

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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
254
Folha nº
Assinatura

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.
2.1.1 Textura	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
2.1.2 Cor	Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.
2.1.3 Aroma	Aroma delicado, sem odor e sabor estranho.
2.1.4 Sabor	Sabor suave, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matéria gorda (% m/m)	Mínimo 82.
2.5 Umidade (% m/m)	Máximo 16.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Portaria n° 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 n° 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	

PREFEITURA-RIO FAZENDA
255
Folha nº
Assinatura

5.1 Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MARGARINA CREMOSA COM 60% DE LIPÍDIOS SEM SAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão se apresentar preferencialmente livres de gorduras trans. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. A margarina poderá ser adicionada de Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100g do produto. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.
2.1.2 Cor	Amarela ou branca amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
256
Folha nº
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Lipídios totais	Mínimo de 60%.
2.5 Umidade	De acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.
2.6 Gorduras trans	≤ 0,2g na porção de 10g.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria n° 146, de 07/03/96 – MAPA	
4.2 Portaria nº 372, de 04/09/97 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 23, de 15/02/05 – ANVISA/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 15 (quinze) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
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.	

REF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 254
Assinatura

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

PRODUTO: MILHO VERDE EM GRÃOS CONGELADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por milho os grãos provenientes da espécie *Zea mays L.*, pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. Os grãos de milho são submetidos a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. Todas as operações e tratamentos, antes, durante e após o congelamento, deverão ser efetuadas rapidamente e com o máximo cuidado visando a manutenção de condições higiênicas satisfatórias. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/11 – MAPA	
4.2 Resolução CNNPA nº 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 258
Assinatura

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	
1.1 Entende-se por milho os grãos provenientes da espécie *Zea mays L.*, cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos de milho são submetidos a um processo de cocção, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Não deverá conter conservadores. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarelo.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 250
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 pH	5,5 – 6,5
2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100g)	Máximo 1,60
2.8 Ácido sórbico	Ausência
2.9 Dióxido de enxofre	Máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Instrução Normativa n° 60, de 23/12/11 – MAPA
4.2 Resolução CNNPA n° 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC n° 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC n° 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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

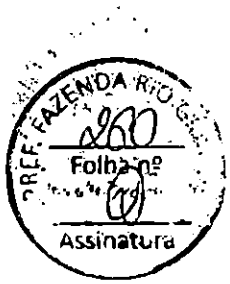
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata e tampa em folha de flandres, fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento apropriado, que ofereça proteção adequada contra oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana.As embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Lei no 9832, de 14/09/99 e Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, ANVISA/MS. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) gramas ou 2 (dois) quilos (peso líquido drenado).

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

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



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

PRODUTO: MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substancias alimentícias aprovadas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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	Molho líquido.
2.1.2 Cor	Castanho-escuro.
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 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	

SEF. FAZENDA RIO GRANDE
261
Folha nº
Assinatura

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 frasco 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 até 1 (um) litro ou 5 (cinco) litros.
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 (PARA KITS-LANCHE)
1 CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
262
Folha nº
Assinatura

1.1 Os produtos deverão ser elaborados com frutas maduras e sãs, através de processamento tecnológico adequado, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, e não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Não será permitida a adição de conservadores, aromas artificiais nem corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Os sabores dos néctares permitidos serão: **abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssego e uva.** Os produtos poderão ter uma denominação diferente de "Néctar", como suco ou suco adoçado, desde que atendam aos padrões mínimos de identidade e qualidade especificados neste edital, comprovados por laudos laboratoriais e com o correspondente registro no Ministério da Agricultura. O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m). Os produtos poderão ser adicionados de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
1.1

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Abacaxi: variando de branco a amarelada.
	Laranja: amarelada.
	Maracujá: variando de amarela a alaranjada.
	Morango: vermelho.
	Pêssego: amarelada.
	Uva: Vermelha púrpura a vinho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.

PMRG FAZENDA RIO GRANDE
263
Folha nº
Assinatura

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Polpa da fruta (g/100g)	Abacaxi: 40.
	Laranja: 50.
	Maracujá: 10.
	Morango: 30 (Atender a Instrução Normativa n°12 de 04/09/03 – MAPA).
	Pêssego: 40.
	Uva: 50.
2.6 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Abacaxi: 11° Brix.
	Laranja: 10,5° Brix.
	Maracujá: 11° Brix.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: 11° Brix.
	Uva: 14° Brix.
2.7 Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	Abacaxi: Mínimo 0,12.
	Laranja: Mínimo 7,0.
	Maracujá: Mínimo 0,25.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 0,15.
	Uva: Mínimo 0,15.
2.8 Açúcares totais (g/100g)	Abacaxi: Mínimo 8,0.
	Laranja: Máximo 13,0.
	Maracujá: Mínimo 7,0.
	Morango: Sem padrão na legislação.
	Pêssego: Mínimo 7,0.
	Uva: Mínimo 10,0.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
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 n° 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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
264
Folha nº
Assinatura

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

PRODUTO: NHOQUE DE SOJA PRÉ-COZIDO NÃO TRANSGÊNICO CONGELADO	
1	CARACTERIZAÇÃO

SEFAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 265
Assinatura

1.1 Massa alimentícia: Produto obtido da farinha de soja não transgênico, extrato de soja não transgênico e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Pode ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. 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. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes 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 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se
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, conservantes, aromatizantes e espessantes 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 não transgênico 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 Resolução RDC nº 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 866
Assinatura

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses conservada a temperatura inferior a -12°C (menos doze graus Celsius), 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 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 273, 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 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 em saco de polietileno de baixa densidade atóxico específico para alimentos. No rótulo 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. No rótulo deve conter "***PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO***".	
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.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto não transgênico.	

PRODUTO: ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

SEFAZ FAZENDA RIO GRANDE
264
Folha nº
Assinatura

1.1 Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos exclusivamente dos grãos da espécie *Glycine max (L) Merrill*, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. O produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Líquido e isento de impurezas a 25°C.
2.1.2 Cor	Característica.
2.1.3 Aroma	Característico, isento de odres estranhos.
2.1.4 Sabor	Característico, isento de ranços e sabores estranhos.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Densidade relativa a 20°C	≥ 0,919 e ≤ 0,925.
2.5 Índice de Refração (Raia D a 40°C)	≥1,466 e ≤ 1,470.
2.6 Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 189 e ≤ 195.
2.7 Índice de Iodo (Wijs)	≥ 124 e ≤ 139.
2.8 Umidade e matéria volátil (%)	≤ 0,1.
2.9 Ponto de Fumaça (°C)	≥ 210.
2.10 Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50.
2.11 Índice de Peróxidos (meq/kg)	≤ 2,5.
2.12 Impurezas Insolúveis em éter de Petróleo (%)	≤ 0,05.
2.13 Índice de Acidez (mg KOH/g)	≤ 0,20.
2.14 Sabões (mg/Kg)	≤ 10,0.
2.15 Ferro	Máximo de 1,5 mg/kg.
2.16 Cobre	Máximo de 0,1 mg/kg.
2.17 Chumbo	Máximo de 0,1 mg/kg.
2.18 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04	
4.3 Resolução RDC nº 270, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 20, de 26/03/07 – ANVISA/MS	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
208
Folha nº
Assinatura

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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 **Lata:** Lata com corpo, tampa e fundo em folhas-de-flandres, com revestimento apropriado, de acordo com os requisitos legais para contato com alimentos, que resista ao empilhamento informado, em "racks", com utilização de sistema de fechamento "selo de cravar", inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros a 5 (cinco) litros, preferencialmente com bico dosador. A lata não deve apresentar defeitos críticos tais como: amassamentos, furos, cortes, deformação na recravação, ferrugens, corrosão interna, sujidades internas e externas aderentes, rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam a recravação, vazamentos e colapso do corpo da lata (deformação irreversível do corpo decorrente de alto vácuo interno na embalagem). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
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, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 260
Assinatura

PRODUTO: OVO BRANCO TIPO EXTRA, "CLASSE A"

1 | CARACTERIZAÇÃO

1.1 Ovo de galinha em casca, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas cada. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios e limpos.
2.1.2 Cor	Característica.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 | VALIDADE

3.1 Validade máxima de 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.

4 | REFERÊNCIAS

4.1 Decreto nº 30.691, de 29/03/52 – MAPA
4.2 Decreto nº 56.585, de 20/07/65 – MAPA
4.3 Portaria nº 1, de 21/02/90 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 35, de 17/06/09 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA

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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE
Folha nº 470
Assinatura

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

PRODUTO: OVO INTEGRAL PASTEURIZADO DESIDRATADO EM PÓ – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Entende-se por "ovo integral desidratado", produto obtido pela desidratação do ovo integral (gema e clara) pasteurizado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Coloração amarelo característico.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
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 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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº
Assinatura

4.4 Resolução n° 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 n° 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
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**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 249
Assinatura

1.1 Produto obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.2 **PÃO DE BATATA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de flocos de batata e/ou fécula de batata.**

1.3 **PÃO DE BETERRABA E ESPINAFRE (PÃO NUTRITIVO):** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de beterraba e espinafre desidratados.**

1.4 **PÃO DE CENOURA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de cenoura desidratada.**

1.5 **PÃO DE LEITE:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de leite integral ou seu equivalente.**

1.6 **PÃO DE MANDIOQUINHA:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de mandioquinha desidratada.**

1.7 **PÃO DE MILHO:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Com adição de fubá de milho amarelo e milho verde desidratado.**

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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 243
Assinatura

2.1 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	



6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO DOCE TIPO CHINEQUE (BANANA, CREME, FAROFA, UVA)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Pão doce tipo chineque obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia com cobertura de banana, ou de creme, ou de farofa , ou de uva. Preparado com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 945
Assinatura

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO FRANCÊS TRADICIONAL E FRANCÊS INTEGRAL	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
276
Folha nº
Assinatura

1.2 O pão francês deverá ser obtido pela cocção da massa fermentada, preparada com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.3 **PÃO FRANCÊS TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

1.4 **PÃO FRANCÊS INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 28,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 244
Assinatura

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
148
Folha nº
Assinatura

PRODUTO: PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL E TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 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.

1.2 **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.

1.3 **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**

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 279
Assinatura

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

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

PREFEITURA RIO GRANDE
Folha nº 280
Assinatura

1.1 O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.2 **PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. **O pão deverá se apresentar fatiado.**

1.3 **PÃO TIPO FORMA INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. **O pão deverá se apresentar fatiado.**

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 43,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
281
Folha nº
Assinatura

2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CRU E CONGELADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
282
Folha nº
Assinatura

1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento de massa preparada com fécula de mandioca, polvilho azedo, queijo, ovo, gordura vegetal, leite, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. **Deverá ser isento de gorduras trans.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 283
Assinatura

5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

PRODUTO: PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA RESFRIADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos desossado, adicionado de sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto, e submetido a um processo de cozimento adequado. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Odor	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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
284
Folha nº
Assinatura

2.4 Relação umidade/proteína	Máximo 5,35.
2.5 Proteína (%)	Mínimo 14,0.
2.6 Carboidratos (%)	Máximo 2,0.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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 Instrução Normativa nº 20, de 31/07/00 – MAPA
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, a vácuo, atóxico, flexível, resistente, transparente, com solda lateral com bainha, fundo reto, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado. 5.2.1 Embalagem com capacidade de até 3 (três) quilos para produto em peça inteira.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 | TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
285
Assinatura

	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: PINHÃO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 É a semente da pinha,100% natural.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	A semente deve estar fresca e madura.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas. Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC 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.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
286
Folha nº
Assinatura

PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES)

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% (cem por cento) naturais, preparada com frutas frescas, sadias, maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). As frutas permitidas para polpa serão: **abacaxi, acerola, goiaba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego e uva.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Abacaxi 11° Brix.
	Acerola 5,5° Brix.
	Goiaba e melão 7° Brix.
	Laranja 10,5° Brix.
	Limão 5° Brix.
	Mamão 10° Brix.
	Manga e maracujá 11° Brix.
	Melão 7° Brix.
	Uva 14° Brix.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1Validade máxima de 12 (doze) meses a -12° C (menos doze graus Celsius) ou temperatura inferior, a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
287
Folha nº
Assinatura

4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC Nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria CVS 05, de 09/04/2013	
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.11 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem deve ser plástica, transparente, resistente, atóxica, asséptica e devidamente fechada. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada". No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem contendo 100 (cem) gramas ou 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.	

PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 288
Assinatura

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 capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Fibrosa, elástica e fechada.
2.1.2 Consistência	Semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
2.1.3 Cor	Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação
2.1.4 Odor	Láctico, pouco perceptível.
2.1.5 Sabor	Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
2.1.6 Crosta	Ausência.
2.1.7 Olhadura	Ausência. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100g)	Máximo 60,0.
2.5 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação para o produto fatiado.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
280
Folha nº
Assinatura

3.2 Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação para o produto em peça	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Portaria n° 364, de 04/09/97 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, a vácuo, atóxico, flexível, resistente, transparente, com solda lateral com bainha, fundo reto, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado. 5.2.1 Embalagem com capacidade de até 4 (quatro) quilos para produto em peça inteira.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

PRODUTO: QUIRERA (CANJIQUINHA DE MILHO FINA OU MÉDIA)	
1	CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
290
Folha nº
Assinatura

1.1 É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (*Zeamaya L*). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Própria, grãos finos ou médios.
2.1.2 Cor	Amarela.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Insetos vivos	Ausência.
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100g.
2.7 Acidez em ml de Solução Normal	Máximo 3,0 ml/100g.
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA /MS
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/ MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem de polietileno, transparente, de baixa densidade,fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem de até 1 (um) quilo.

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 291
Assinatura

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**
1.1 Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Não poderá conter amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódio, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. O produto em sua porção de 30 gramas deverá ser isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 gramas. O leite utilizado na formulação do produto deverá ser submetido a tratamento térmico adequado. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo/temperatura equivalente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Cremosa, fina e lisa.
2.1.2 Consistência	Untável.
2.1.3 Cor	Característica.
2.1.4 Aroma	Característico.
2.1.5 Sabor	Creme levemente ácido e salgado.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes	Poderá conter os conservadores previstos na Portaria nº 359/97, MAA, até a concentração máxima estabelecida.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Amido	Ausência.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 29
Assinatura

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.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria n° 359, de 04/09/97, M.A.A.	
4.2 Decreto n° 30.691, de 29/03/52, M.A.	
4.3 Instrução Normativa N° 22, de 24/11/05, MAPA	
4.4 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.5 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 **Opção 1:** Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa e corpo em material aprovado para contato direto com alimentos (Resolução n°105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS), lacrados com selo de alumínio ou lacre externo, e tampa plástica, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a sua abertura.	
5.2 **Opção 2:** Sachê em material plástico, atóxico, em formato triangular ou quadrangular, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução n°105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).	
5.3 **Opção 3:** Bisnaga em material plástico, atóxico, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução n°105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).	
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.5 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou de 1 (um) quilo.	
5.6 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.7 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
293
Folha nº
Assinatura

6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.

PRODUTO: SAGU DE MANDIOCA – TIPO 1

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon app.*). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu". Deverão se apresentar limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade %	Máximo 15,0.
2.5 Teor de cinzas %	Máximo 0,2.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA
4.2 Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05 – MAPA
4.3 Instrução Normativa nº08, de/05 – MAPA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
296
Folha nº
Assinatura

4.4 Resolução RDC nº 263, de 20/09/05 – ANVISA
4.5 Resolução RDC nº 386, de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 91, DE 11/05/01 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 278, de 22/09/05 – ANVISA
4.6 4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.13 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.14 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.15 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 As embalagens poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam limpos, atóxicos, que protejam o produto e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 095
Assinatura

1.1 Cloreto de sódio para o consumo humano, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 99,12 % de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e de iodo. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% na peneira nº 20, com 0,84 mm de abertura, e à retenção de 90 na peneira nº 140, com 0,105 mm de abertura. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado.
2.1.2 Cor	Branca.
2.1.3 Odor	Inodoro.
2.1.4 Sabor	Característico (salino-salgado).
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
2.4 Umidade	Máximo de 0,200% p/p.
2.5 Iodo	Máximo 15%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 | VALIDADE
3.1 O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses ou, no caso da empresa considerá-lo "Produto não Perecível", deverá fazer uso desta expressão no rótulo das embalagens estando, desta forma, assumindo o compromisso por esta afirmação e ciente de que será responsabilizada e penalizada, em qualquer tempo, no caso do mesmo perder suas características próprias (descritas no Edital) ou perecer.

4 | REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 28 de 28/03/00 – ANVISA/ MS
4.2 Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 23 de 24/04/13 – ANVISA/MS
4.4 Lei nº 6150, de 03/12/74
4.5 Lei nº 9.005, de 16/03/95
4.6 Decreto n.º 75.697 de 06/05/75
4.7 Portaria nº 31, de 13/01/98 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7 4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
296
Folha nº
Assinatura

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

PRODUTO: SALSICHA TIPO VIENA RESFRIADA
1 CARACTERIZAÇÃO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
297
Folha nº
Assinatura

1.1 Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C ou inferior, armazenada a -18°C ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; 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	Característica.
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 Corantes artificiais	Ausência.
2.5 Amido	Máximo 2,0% p/p.
2.6 Açúcares totais (somatória carboidratos totais, incluindo o de origem do amido ou fécula)	Máximo 7,0% p/p.
2.7 Carboidratos totais	Máximo 7,0% p/p.
2.8 Umidade	Máximo 65,0% p/p.
2.9 Gordura	Máximo 20,0% p/p.
2.10 Proteína	Mínimo 12,0% p/p.
2.11 Cloreto de sódio	Máximo 2,0%.
2.12 Conservador nitrito de sódio ou potássio	Máximo 0,015g/100g (expresso em nitrito de sódio).
2.13 Conservador nitrato de sódio ou potássio	Máximo 0,030g/100g (expresso em nitrato de sódio).

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
298
Folha nº
Assinatura

2.14 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 04, de 31/03/00, Anexo IV – MAPA	
4.2 Instrução Normativa nº 36, de 13/10/11 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Portaria nº 46, de 10/02/98 – MAPA	
4.5 Decreto nº 30.691, de 19/03/52 – RIISPOA	
4.6 Decreto Federal nº 63.526, de 04/11/68	
4.7 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº179, de 17/10/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria nº 1004, de 11/12/98 – S/MS	
4.11 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
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 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.15 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Deverá ser a vácuo, termoformada ou em sacos, fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, resistente à perfuração, transparente, atóxico, lacrado por selagem hermética. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. No rótulo 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 até 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 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: SOJA EM GRÃO – GRUPO 1, CLASSE AMARELA E TIPO 1	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
299
Folha nº
Assinatura

1.1.1 Entende-se por soja os grãos provenientes da espécie *Glycine max (L) Merrill.* A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios ao produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Amarela.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso	Máximo 14.
2.5 Total de ardidos e queimados % em peso	Máximo 1,0.
2.6 Máximo de queimados % em peso	Máximo 0,3.
2.7 Mofados % em peso	Máximo 0,5.
2.8 Total (soma de queimados, ardidos,mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos) % em peso	Máximo 4,0.
2.9 Esverdeados % em peso	Máximo 2,0.
2.10 Partidos, quebrados e amassados % em peso	Máximo 8,0.
2.11 Matérias estranhas e impurezas % em peso	Máximo 1,0.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1Instrução Normativa n° 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 n° 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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
300
Folha nº
Assinatura

5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 O suco de uva integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. É a bebida não fermentada, obtida por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não deverá conter aromas e corantes de qualquer natureza. Poderá conter conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase. A conservação deverá ser garantida primordialmente pelo processo físico da pasteurização. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o Estabelecimento Elaborador/Industrializador tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Aspecto	Líquido.
2.1.2 Textura	Própria.
2.1.3 Cor	Própria.
2.1.4 Aroma	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 301
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C	Mínimo de 14,00.
2.6 Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	Mínimo de 0,41.
2.7 Açúcares totais naturais da uva (g/100g)	Máximo de 20.
2.8 Açúcares totais naturais da uva, g%	20.
2.9 Sólidos insolúveis (%v/v)	Máximo de 5,00.
2.10 Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	Máximo 0,050.
2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 meses a partir da data de fabricação, acondicionados em temperatura ambiente.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Lei 7.678, de 08/11/88 – MAPA	
4.2 Decreto nº 8198, de 20/02/14 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 34, de 04/10/06 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000 – MAPA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
302
Folha nº
Assinatura

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

PRODUTO: TRIGO EM GRÃO – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L* e *Triticum durum L.* Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
303
Folha nº
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matérias estranhas e impurezas (%/peso)	Máximo 0,3.
2.5 Grãos danificados por insetos (%/peso)	Máximo 0,3.
2.6 Grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos (%/peso)	Máximo 0,1.
2.7 Grãos chochos, triguilhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS
4.4 Instrução Normativa nº 38, 30/11/10 – MAPA
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem de 500 (quinhentos) gramas a 1 (um) quilo.

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

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

6 TRANSPORTE

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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
304
Folha nº
Assinatura

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição.
2.1.1 Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição.
2.1.2 Aroma	Próprio.
2.1.3 Sabor	Ácido.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina (INS 163ii)
2.5 Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	Valor mínimo 4,0.
2.6 Álcool (% v/v) a 20°C	Valor máximo 1,0.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Não é exigida a indicação do prazo de validade conforme Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Instrução Normativa nº 6, DE 03/04/12 – MAPA	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
305
Folha nº
Assinatura

4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, resistente ao impacto, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 750 (setecentos e cinquenta) mililitros até 1 (um) litro.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
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, ficha técnica do produto.
IMPORTANTE: AS DIETAS DEVEM SER SIMILARES AO CARDÁPIO PADRÃO COM PRODUTOS ESPECÍFICOS DE ACORDO COM A PATOLOGIA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
306
Folha nº
Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7139 Fax (41) 3608-7147
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

ANEXO X

QUANTITATIVO DE DIETAS

Crianças com restrição e/ou intolerância alimentar – CMEI		
Patologia	**Nº de crianças**	**CMEI**
Diabetes Mellitus	1	Estados
Autismo c/ baixo peso	1	Estados
APLV	8	Fco. João Orso, Iguaçu, Luzia Tomchak, Eronildes e Zilda Arns.
APLV e ovos	2	Luzia Tomchak, Darcy
APLV, ovos e peixes	1	Tia Fani
APLV, ovos e banana	1	Tia Fani
Múltiplas alergias	2	Fco. João Orso e Zilda Arns
Sobrepeso c/ dislipidemia	1	Fco. João Orso
Intolerância a lactose	19	Zilda Arns, Vovô Juca, Tia Fani, Marcia, Darcy, Eronildes, Luzia Tomchak, Iguaçu, Gralha Azul, Fco. João Orso, Zilda.
Intolerância a lactose e amendoim	1	Tia Fani
Intolerância ao glúten	1	Iguaçu
Uso de Fórmulas especifi	8	Kelly, Eronildes, Sta. Terezinha, Vovô Juca
Colesterol e anemia	1	Darcy
Peixes	1	Tia Fani
Ovos	1	Tia Fani
Hipertensão	1	Vovô Juca
Dislipidemia	1	Zilda Arns
Megacólon Congênito e autismo	1	Vovô Juca
Restrição a leite e derivados por um mês até 01/09	1	Vovô Juca
TOTAL:	**53**	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
207
Folha nº
Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Iguaçu
CEP: 83833-090 Fazenda Rio Grande – PR
(41) 3608-7139 Fax (41) 3608-7147
e-mail: smefrg@hotmail.com CNPJ 95.422.986/0001-02.

Crianças com restrição e/ou intolerância alimentar – ESCOLA		
Patologia	**Nº de crianças**	**Escolas**
Diabetes Mellitus	12	Antônio Baldan, Arnaldo Busato, Carlos Eduardo, Guisela Kuss, Isabel, Marlene Barbosa, Maryle, Sta. Cecília, Joaquim, CMAEE
APLV	5	Arnaldo Busato, Luiz Nichele, Sta. Cecilia, Sta. Maria, Alcides
APLV, ovos e intolerância lactose	1	Guisela Kuss
Múltiplas alergias	1	Valdinéia
Obesidade	1	Luiz Nichele
Intolerância a lactose	28	Alcides, Arnaldo Busato, Dep. Luiz Gabriel, Generoso, Guisela Kuss, Joaquim, Maryle, Rubia Mara, Sta. Cecilia, São Francisco, Valdinéia, Fco. Quirino, Luiz Nichele
Intolerância a lactose e colite transverso	1	Luiz Nichele
Intolerância lactose e gastrite	1	Arnaldo Busato
Leite sem lactose e sem gordura	1	Joaquim
Esofagite com restrição ao leite de vaca e derivados	1	Maryle
Evitar consumo de leite puro	1	Generoso
Insuficiência renal	2	Dep. Luiz Garbiel, Sta. Cecilia
Hipertensão	2	Alcides, Valdinéia
Gastrite (Oleaginosas, coco, clara de ovo)	1	Dep. Luiz Garbiel
Fenilcetonúria	2	Nª Sª Fatima, Valdineia
Intolerância ao gluten	2	Sta. Fé, Valdinéia
Evitar corantes artificiais amarelo e vermelho	1	Isabel
Soja e corantes vermelhos	1	Sta. Cecilia
Dieta sem frutas e sem suco e frutas natural, sem balsamo de peru, sem flavorizantes	1	Valdinéia
Dieta sem ovos, leite e derivados de soja	1	Sta. Cecilia
TOTAL:	**66**	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
308
Folha nº
Assinatura

ANEXO XI

RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

UTENSILIOS E EQUIPAMENTOS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITERIO QUANTITATIVO
ABRIDOR DE LATAS MANUAL, TIPO PROFISSINAL, EM INOX. DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 2 CM, L: 4,5 CM, C: 14,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMARIO AEREO PARA COZINHA COM NO MÍNIMO 3 PORTAS, COM UMA DIVISÃO INTERNA (PRATELEIRA), COR BRANCA, DIMENSÕES DO PRODUTO: A: 55 X C: 120 X L: 30CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ARMARIO PANELEIRO ALTO PARA COZINHA, COR: BRANCO, DIMENSÕES DO PRODUTO: L: 80 X A: 194 X P: 30 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMINIO, TAMANHO GRANDE. DIMENSÃO APROX.: A: 5,5 X L: 30,0 X C: 41,7 CM	UNID	1 PARA CADA 25 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMINIO, TAMANHO MEDIO. DIMENSÃO APROX.: A:5,2 X L:26,8 X C: 37,6 CM	UNID	1 PARA CADA 20 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ASSADEIRA RETANGULAR ALTA, EM ALUMINIO, PEQUENA. DIMENSÃO APROX.: A: 5,0 X L: 24,2 X C: 33,5 CM	UNID	1 PARA CADA 15 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 8 A 12 LITROS. MEDIDAS: A: 14 CM X D: 39 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 16 A 18 LITROS. MEDIDAS: L: 41 CM X A: 20 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BACIA PLÁSTICA CANELADA, CAPACIDADE 30 A 34 LITROS. MEDIDAS: L: 54 CM X A: 22 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALANÇA ELETRONICA, CAPACIDADE MINIMA DE PESSAGEM 30 KG, BIVOLT E COM COMPARTIMENTO A PILHA. PRATO DE EM AÇO INOX, MEDIDA APROX.: 22,5 X 29,8 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BALCÃO / GABINETE PARA PIA DE COZINHA, COM 2 PORTAS E MINIMO 3 GAVETAS, COR BRANCO. DIMENSÃO: A: 87 X L:120 X P: 50 CM	UNID	1 POR UNID ESC. E/OU CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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,	UNID	1 POR UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
309
Folha nº
Assinatura

RAQUETE), 110V, COM 08 VELOCIDADES E MINIMO DE 300 WATTS DE POTÊNCIA.		OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 1 . PARA CRIANÇAS DE 0 À 6 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 2 . PARA CRIANÇAS DE 6 À 12 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOTIJÃO TERMICO PARA LIQUIDOS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, COM PÉ DOBRÁVEL E TORNEIRA, CAPACIDADE DE 9L.	UNID	1 PARA CADA 40 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BUFFET ELETRICO, BIVOLT, COM NO MINIMO 6 CUBAS COM TAMPO EM INOX E PASSA PRATO,REGULAGEM DE ALTURA OU ADAPTADO PARA SERVIMENTO DE CRIANÇAS. TERMOSTADO E VOLTAGEM DE 110 OU 220 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 2,0L EM ALUMINIO, DIMENSÃO APROX.: 19X10X14 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 4,5L EM ALUMINIO, DIMENSÃO APROX: 26X13X17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CADEIRA PLASTICA, PLASTICO RESISTENTE, COR BRANCA, SEM BRAÇOS LATERAIS, CAPACIDADE MINIMA 120 KG	UNID	CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA. CAPACIDADE DE 4 A 5 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA ALTA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 30 A 37 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA ALTA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 55 A 60 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 45 A 50 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECA DE PLASTICO ESCOLAR, PLASTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO DE PRIMEIRA ATÓXICO), MODELO COM PAREDES INTERNAS E EXTERNAS LISAS SEM REENTRÂNCIAS OU RESSALTOS, SEM BORDAS, SEM FRISOS NA BASE, CORES A DEFINIR, MODELO LISO COM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
310
Folha nº
Assinatura

ALÇA, CAPACIDADE DE 250 A 300ML.		
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
COADOR DE PANO GRANDE PARA CAFÉ	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE CHA, EM INOX. TAMANHO APROX.: 13 CM	UND	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SERVIMENTO EM INOX GRANDE. TAMANHO APROX.: 35CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SOBREMESA EM INOX. TAMANHO APROX.: 15CM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER DE SOPA EM INOX. TAMANHO APROX.: 18 CM	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHER EM POLIETILENO BRANCA, PARA CALDEIRÃO, APROX. 45CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONCHA PARA MOLHO EM INOX, LARGUNA 15 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONCHA EM INOX, APROX. 35CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTEINER RETANGULAR (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 30 LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
311
Folha nº
Assinatura

TOTALMENTE REMOVÍVEL.		
CONTEINER CILINDRICO 10L (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 10 `LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CONTEINER CILINDRICO 40L (TIPO HOT BOX), EM POLIETILENO DE MÉDIA DENSIDADE, COM CAPACIDADE DE 40 LITROS, NÃO DEVE POSSUIR SOLDAS OU EMENDAS. PREENCHIMENTO TÉRMICO INTERNO DE POLIURETANO E ANEL DE VEDAÇÃO, FECHOS DE AÇO INOX; ALÇAS LATERAIS; TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO GRADUADO 500ML, MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE E COM MEDIDAS PINTADAS EM CORES DIVERSAS. **MEDIDAS:** 15 CM ALTURA E 8 CM DIÂMETRO, CAPACIDADE DE 500 ML.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO DE TREINAMENTO INFANTIL. INDICADO PARA CRIANÇAS ACIMA DE 6 MESES; CAPACIDADE: 300 ML; BICO EM SILICONE; PRODUZIDO EM POLIPROPILENO E TERMOPLÁSTICO ELASTÔMERO.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO PLASTICO, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE DE 275ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO VIDRO, VIDRO TEMPERADO, RESISTENTE, TIPO DURALEX, MODELO LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 250 A 300ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CORTADOR DE LEGUMES, TIPO CABRITA / TRIPÉ ALTO, LAMINA CUBOS PEQUENOS	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CREMEIRA / CUMBUCA, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE 250ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DESCASCADOR DE LEGUMES, MANUAL, LAMINA EM AÇO INOX, APROX 15CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº30, EM INOX OU ALUMINIO, MEDIDA APROX.: D: 30 CM X A: 12 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO N º40, EM INOX OU ALUMINIO, MEDIDA APROX.: D: 40 CM X A: 17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCOVA PARA LAVAR ALIMENTOS, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR FRUTAS E VERDURAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON.	UNID	1 POR UNID ESC.OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 312
Assinatura

ESCOVA PARA LAVAR MAMADEIRA, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR MAMADEIRAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON E CABO LONGO. MEDIDA APROX. 3,5 X 32,5 X 3CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCUMADEIRA. MATERIAL EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO. TAMANHO APROX.: 34 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPATULA RETA. MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOX E CABO DE POLIPROPILENO. TAMANHO APROX.: COMPRIMENTO LÂMINA: 12,5 CM, LARGURA LÂMINA: 12 CM, COMPRIMENTO TOTAL: 24,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPATULA CURVA. MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOX E CABO DE POLIPROPILENO. TAMANHO APROX.: COMPRIMENTO LÂMINA: 9 CM, LARGURA LÂMINA: 9 CM, COMPRIMENTO TOTAL: 27,5 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESTANTE EM PVC, COM 5 PRATELERIAS, COR BRANCA, FEITAS EM RESINA VIRGEM COM O MAIS ALTO ÍNDICE DE RESISTÊNCIA, TEM A CAPACIDADE DE 50KG POR PRATELEIRA, MONTAGEM SISTEMA DE ENCAIXE, TOTALIZANDO CAPACIDADE MÁXIMA DE 250KG. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA: 180 CM, LARGURA: 86 CM, PROFUNDIDADE: 42 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
EXPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL, VOLTAGEM: BIVOLT, POTÊNCIA MINIMA: 200W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FACA DE MESA SEM PONTA. TODA EM AÇO INOX, DIMENSÃO APROX.: 21CM	UNID	1 UNID POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FACA PARA PÃO Nº7, LÂMINA DE AÇO INOX. CABO DE POLIPROPILENO, SERRILHADA.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 4 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELETRICO, VALVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO CONVENCIONAL 6 BOCAS, ESMALTADO NA COR BRANCO, ACENDIMENTO ELETRICO, VALVULAS DE SEGURANÇA.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO ACOPLADO QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO. MESA DE AÇO CARBONO NA COR PRETO FOSCO. REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS. VOLUME DO FORNO 109 LITROS. PORTA DO FORNO COM SERIGRAFIA NA COR BRANCA. PUXADOR ERGONÔMICO NA PORTA DO FORNO. TRAVAMENTO MECÂNICO NA PORTA DO FORNO. PRATELEIRA REMOVÍVEL E REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
313
Folha nº
Assinatura

FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO ACOPLADO QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO. MESA DE AÇO CARBONO NA COR PRETO FOSCO. REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS. VOLUME DO FORNO 109 LITROS. PORTA DO FORNO COM SERIGRAFIA NA COR BRANCA. PUXADOR ERGONÔMICO NA PORTA DO FORNO. TRAVAMENTO MECÂNICO NA PORTA DO FORNO. PRATELEIRA REMOVÍVEL E REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FORNO ELETRICO COM GRIL 44 L, POTÊNCIA DE 1750 W, CAPACIDADE PARA 44 LITROS, COM FRONTAL EM TERMOPLÁSTICO BRANCO, ABERTURA ERGONÔMICA E CORPO INTERNO AUTOLIMPANTE. DOURADOR, LUZ INTERNA, TIMER DE 0 A 2 HORAS E TERMOSTATO COM VARIAÇÃO ENTRE 50°C E 320°C.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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
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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
314
Folha nº
Assinatura

GARRAFA TERMICA 1,8L. GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE PARA 1,8L, CONSERVA A TEMPERATURA DAS BEBIDAS POR NO MÍNIMO 6 HORAS, POSSUI REVESTIMENTO EM INOX GARANTINDO MAIS RESISTÊNCIA E ALÇAS PARA FÁCIL TRANSPORTE.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA 1 PORTA, FROST FREE, 342 LITROS, COR BRANCO, VOLTAGEM 110V, OU 220V, MEDIDA APROX. 1,70M X 69 X 61CM.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA DUPLEX, FROST FREE, 437 LITROS, COR BRANCO, VOLTAGEM 110V, OU 220V. MEDIDA APROX. 1,87M X 71 X 73CM.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GELADEIRA INDUSTRIAL / COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO 04 PORTAS. REFRIGERAÇÃO: AR FORÇADO COM SERPENTINA ALETADA; E CONTROLE DE TEMPERATURA: CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL DE TEMPERATURA E DEGELO AUTOMÁTICO NATURAL. PRATELEIRAS: 4 NÍVEIS, ARAMADAS, REGULÁVEIS; UM NÍVEL PODE SER USADO COMO ESTRADO. REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430. REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO. PÉS REGULÁVEIS. MEDIDAS APROX.: ALTURA: 2,03 CM X LARGURA: 1,18 CM PROFUNDIDADE: 66 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JARRAS PLÁSTICAS 4L, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 4 LITROS	UNID	1 PARA CADA 20 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JARRAS PLÁSTICAS 2L, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 2 LITROS	UNID	1 PARA CADA 10 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
JOGO DE POTES PARA MANTIMENTO 5 PEÇAS REDONDO, MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA DE ROSCA. DIMENSÕES / CAPACIDADE PARA (7,5 L). (4,5 L). (3,2 L). (1,8 L). (720 ML).	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE COLHERES PARA MEDIDA EM RECEITAS. MATERIAL PLASTICO (TALVEZ RETIRAR O DE PLÁSTICO DEVIDO À BAIXA DURABILIDADE) OU AÇO INOX COM NO MINIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 COLHER SOPA, 1/2 COLHER SOPA, 1 COLHER CHÁ, 1/4 COLHER DE CHÁ, 1/8 COLHER DE CHÁ)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
KIT DE XICARAS PARA MEDIDAS EM RECEITAS. MATERIAL AÇO INOX COM NO MINIMO 4 PEÇAS DE DIFERENTES TAMANHOS (1 XICARA, 1/2 DE XICARA, 1/3 XÍCARA, 1/4 DE XÍCARA)	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO 2L, VOLTAGEM: 110V, OU 220V, POTÊNCIA MINIMA: 350W.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L, EM AÇO INOX, VOLTAGEM: 110 OU BIVOLT, POTÊNCIA MINIMA:	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
315
Folha nº
800W.

		NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 120ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 120ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 180ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 180ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 240ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 240ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PIC-NIC INFANTL . PRODUTO EM POLIPROPILENO, COM BANCO, ACOPLADO RETO, CAPACIDADE DE 4 LUGARES, CORES SORTIDAS, DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (AXLXP): 52X82X90CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PLÁSTICA RETANGULAR PARA COZINHA. DESMONTÁVEL. FABRICADA EM PROPILENO RECICLADO. COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: L: 1,30 CM X A: 80 CM X P: 70 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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,	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
316
Folha nº
Assinatura

ESPESSURA DE 3,5MM, COM NO MÍNIMO 4 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL, CAPACIDADE 20 L		UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 32 - 12L EM ALUMINIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 12 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: A15CM X 32 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 40 – 23L EM ALUMINIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 23 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: 39,6 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 50 - 41L EM ALUMÍNIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 41 LITROS, DIAMETRO: A 21 CM X D 50 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA 4,0L, EM ALUMÍNIO C/ TAMPA, COM CABOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. APROX.: 24CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO 4,0L, EM ALUMINIO, ANTIADERENTE COM TAMPA, COM CABOS DE BAQUELITE ANTITÉRMICOS E TAMPAS DE VIDRO COM SAÍDA PARA O VAPOR. DIMENSÕES APROXIMADAS: A:17,9 X L:21 X P:30,3CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 24, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM. CAPACIDADE DE 10L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 28, FABRICADO EM ALUMÍNIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM CAPACIDADE 15L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº 34, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM, CAPACIDADE 27 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CALDEIRÃO Nº40, FABRICADO EM ALUMINIO, ALÇAS E TAMPA DE ALUMINIO, ESPESSURA MINIMA DE 3MM, CAPACIDADE 45 L.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEDRA PARA AFIAR FACAS, DUPLA FACE, 8 POLEGADAS, FABRICADO COM CARBURETO DE SILÍCIO, DIMENSÕES APROX.: 20 X 5 X 2,5CM, PESO BRUTO: 500G	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE GELO COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 18CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE GELO SEM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 18CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PEGADOR DE MASSA COM GARRAS EM INOX, TAMANHO APROX.: DE 22,5CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 317
Assinatura

		UNIDADE ESCOLAR
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 UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE FRUTAS E LEGUMES, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – AMARELO. PARA UTILIZAÇÃO DO PREPARO DE AVES EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
318
Folha nº
Assinatura

CM		UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – AZUL. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – BRANCA. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE LATICINIOS E PANIFICAÇÃO, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TAMPO DE PIA, EM INOX, COM 01 CUBA, MEDIDAS: 12,5 X 120 X 53 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, PARA UTILIZAÇÃO EM ALIMENTOS E PREPARAÇÕES FRIAS E QUENTES. ESCALA -50 A +300º 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 RESPINGOS DE ÓLEO E RISCOS DE QUEIMADURAS. **TAMANHO: 0,90MMX0,70MM**	UNID	1 POR FUNCIONARIO
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.

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 319
Assinatura

ÓCULOS 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, JALECO, TOUCA OU REDE DE PROTEÇÃO PARA OS CABELOS, OUTROS). TODAS AS PEÇAS DEVEM SER CONFECCIONADAS CONFORME TAMANHO E NUMERAÇÃO DOS FUNCIONARIOS, DEVERÃO SER CONFECCIONADOS ATRAVES DE TECIDOS CONFORTAVEIS, NA COR BRANCA E QUE GARANTAM A SEGURANÇA DO PROFISSIONAL. TAMANHOS (PP, P, M, G, GG, EG, EXG)	UNID	MIN. 3 KITS POR FUNCIONÁRIO
MÁSCARA de proteção individual, conforme recomendação ANVISA.	UNID	CONFORME RECOMENDAÇÃO ANVISA

LIMPEZA E DESCARTAVEIS		
ITEM	**UNID. DE MEDIDA**	**CRITÉRIO**
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 70° - 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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
320
Folha nº
Assinatura

BALDE (15 LITROS) – PRODUTO PLASTICO REFORÇADO, COM BICO DIRECIONADOR DE ÁGUA, ESCALA MEDIDORA DE VOLUME, ALÇA ANATÔMICA E SEGURA. COR: TRANSPARENTE OU SORTIDOS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOBINA FILME PVC 60CM, COR TRANSPARENTE / AMARELA, ROLO COM 100 METROS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COLHERES DESCARTÁVEIS, COLHER PARA SOBREMESA/REFEIÇÃO DESCARTÁVEL. COR BRANCA OU TRANSPARENTE INCOLOR. PACOTES COM 50 UNIDADES	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
COPO PLÁSTICO 200 ML, DESCARTÁVEL, COR BRANCO OU TRANSPARENTE. PACOTE COM 100 UNIDADES.	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DETERGENTE LIQUIDO PARA LOUÇA, PERFUME NEUTRO, COM GLICERINA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, GALAO DE 5 LITROS.	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPONJA DUPLA FACE PARA LOUÇA. MANTA NÃO TECIDO, DE FIBRAS SINTÉTICAS, UNIDAS COM RESINA A PROVA D'ÁGUA, IMPREGNADA COM MINERAL ABRASIVO E ADERIDA À ESPUMA DE POLIURETANO. EMBALADAS A CADA 10 UNIDADES COM PLÁSTICO, DEVIDAMENTE ROTULADAS E IDENTIFICADAS. TAM. APROX.: 75X110MM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESPONJA USO GERAL (FIBRAÇO) FIBRA ULTRA PESADA, SUA TEXTURA ABERTA E ALTA AGRESSIVIDADE PROPORCIONAM LIMPEZA RÁPIDA EM CROSTAS DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO. DIMENSÕES: 87 MM X 125 MM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103, DESCARTAVEL, CAIXAS DE PAPEL COM NO MINIMO 30 UNIDADES.	CAIXA	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FÓSFORO LONGO, CAIXA COM 200 UNIDADES, TAMANHO LONGO	MAÇO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GUARDANAPO DE PAPEL, PEQUENO, DESCARTAVEL, COR BRANCA, FLHA SIMPLES, PACOTE COM 50 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 22 X 23	PACOTES COM 50	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 20 LITROS, MATERIAL PLASTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 39 X 25 X 44 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 50 LITROS, MATERIAL PLASTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 49 X 30 X 54 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 321
Assinatura

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), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO P.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LATEX DESCARTÁVEL (M), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO M.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LATEX DESCARTÁVEL (G), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, COM OU SEM PÓ ABSORVÍVEL (TALCO), DESCARTÁVEL APÓS UM USO. TAMANHO G.	CAIXA COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA PLASTICA DESCARTAVEL (UN), CONFECCIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO ESTÉRIL. TAMANHO ÚNICO.	PACOTE COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MASCARA DESCARTAVEL, EM TNT COM ELASTICO E AJUSTE NO NARIZ, COR BRANCA, TAM.: UNICO	PACOTES OU CAIXA COM 100 UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PÁ DE LIXO COM CABO. MATERIAL PLÁSTICO.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANO MULTIUSO, ROLO COM 300 METROS, DESCARTÁVEL, TIPO PERFEX, FURADINHO, PICOTADO .SUBSTITUI OS PANOS COMUNS E CONTÉM AGENTES ANTI-BACTERIAS. EFICAZ POIS LIMPA, LAVA, SECA E NÃO SOLTA FIAPOS. **CORES DIVERSAS. TAMANHO DO PANO:** 30 X 50CM.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PAPEL TOALHA PICOTADO PARA COZINHA, COR BRANCA, LISA, PCT COM 2 ROLOS COM NO MINIMO 50 UNIDADES CADA, MEDIDA APROX, 20 X 20 CM	PACOTE COM 02 ROLO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PAPEL TOALHA - INTERFOLHADO COM DUAS	FARDO COM 1000	CONFORME PORTE E/OU

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 322
Assinatura

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,	UNIDADES	NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
RODO DE ALUMINIO COM CABO. PRODUZIDO EM ALUMÍNIO E BORRACHA NITRÍLICA QUE PERMITE TROCA DE LÂMINA. INDICADO PARA USO ONDE HÁ A NECESSIDADE DE ANGULAÇÃO DO CABO EM ÁREAS MUITO RESTRITAS. REFIL DA LÂMINA E CABO VENDIDOS SEPARADAMENTE. MEDIDAS: 48CM LARGURA X 1,4CM ALTURA.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SABONETE ANTISSÉPTICO. SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO, REFIL COM BICO DE BORRACHA PARA SABONETEIRA DOSADORA, PRODUTO SEM FRAGRÂNCIA – ODOR CARACTERÍSTICO. PH NEUTRO; PRINCÍPIO ATIVO: TRICLOSAN (0,2%). EMBALAGEM COM 800ML.	PACOTE COM 800ML	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO ALVEJADO PARA LIMPEZA, ALGODÃO, COR BRANCO. MEDIDA APROX.: 45 X 70 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO CRISTAL 2 KG E/OU P/ COBRIR BANDEJAS	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO ESTÉRIL P/ AMOSTRA DE ALIMENTOS. SACO PLÁSTICO VIRGEM FECHADO E LACRADO NOS 4 LADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER CORTADO PARA PODER ABRIR, APÓS ABERTO SEU FECHAMENTO PODERA SER COM LACRE, AMARILHO OU SELADO. DEVERÁ POSSUIR TARJA PARA ANOTAÇÕES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 UND. MEDIDA 18 CM X 30 CM X MICRA 0,6.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO LIXO 40L. MATERIAL DE POLIETILENO, ALTA RESISTÊNCIA; CORES AMARELO, VERDE, VERMELHO E AZUL; CAPACIDADE 40 LITROS; ESPESSURA MÍNIMA DE 8 MICRAS; PACOTES COM 100 UNIDADES; DIMENSÕES 55 X 60CM.	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO LIXO 100L. SACO DE LIXO EM POLIETILENO, COM CAPACIDADE DE 100 LITROS; COR PRETO; ESPESSURA MÍNIMA DE 10 MICRAS DE ESPESSURA, INDICADO PARA LIXOS COMPACTOS E DE GRANDE PESO. DIMENSÕES 75 X 90CM	PACOTES COM 100 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO PLÁSTICO P/ HOT BOX CILINDRICO (ESPESSURA 8 MICRAS - 30 LITROS)	PACOTES COM 1000	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLA
SACO PLASTICO PARA CACHORRO-QUENTE, COR BRANCO LEITOSO, PACOTES COM 100 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 20 X 12CM.	PACOTES COM 100	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO
323
Folha nº
Assinatura

SACO PLÁSTICO 25X35CM. BOBINA PICOTADA, LISA E TRANSPARENTE SEM IMPRESSO COM 500 UNIDADES; MEDIDA 25 X 35CM.	BOBINA COM 500 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO PLÁSTICO 40X60CM. BOBINA PICOTADA, LISA E TRANSPARENTE SEM IMPRESSO COM 500 UNIDADES; MEDIDA 40 X 60CM.	BOBINA COM 500 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SANITIZANTE À BASE DE CLORO. HIPOCLORITO DE SÓDIO E INERTES. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO. COR: AMARELO. DENSIDADE A 25ºC: 1,16 A 1,20 G/ML. PH (SOLUÇÃO A 0,25%): 10 A 11. CONCENTRAÇÃO DE CLORO ATIVO: 9,5% A 11,5%. GALÃO 5 LITROS	GALÃO 5 LITROS	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE DE PAREDE PARA PANO DESCARTÁVEL MULTIUSO COM 300 METROS. O TAMANHO DE LARGURA 40CM X COMPRIMENTO 40CM X SUPERFÍCIE PARA FIXAÇÃO 21CM.	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA ALCOOL GEL. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA PAPEL TOALHA INTERFOLHADA. TOALHEIRO BRANCO, COM CHAVE, FABRICADO EM MATERIAL TERMOPLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALADOS EM CAIXAS COM 1 UNIDADE	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SUPORTE PARA SABONETE. DISPENSER MANUAL PARA EMBALAGEM DE 1000ML	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
VASSOURA DE NYLON COM CABO METALICO REVESTIDO. CORES VARIADAS.	UNIDADE	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
324
Folha nº
Assinatura

ANEXO XII

NÚMERO DE REFEIÇÕES

UNIDADES	TIPO DE SERVIÇO	TIPO DE REFEIÇÃO	DIAS LETIVOS	QUANT DIÁRIA	QUANTIDADE (p/205 dias)
CMEI's	PREPARO NO LOCAL	Desjejum lactário!	205	290	59.450
		Desjejum CMEI	205	1.550	317.750
		Lanche CMEI	205	1.840	377.200
		Almoço lactário	205	290	59.450
		Almoço CMEI	205	1.550	317.750
		Jantar lactário	205	290	59.450
		Jantar CMEI	205	1.550	317.750
ESCOLAS	PREPARO NO LOCAL	Desjejum Escola	205	380	77.900
		Lanche Escola	205	15.240	3.124.200
		Almoço Escola	205	10	2.050
EJA	PREPARO NO LOCAL	Jantar EJA	205	100	20.500
TODAS (CMEI's, ESCOLAS, EJA)	-	Kit Lanche	-	-	5.000

Total de refeições / dia: 23.090
Total de refeições / ano letivo (com base em 205 dias letivos): 4.733.450
Kit Lanche / total para 12 meses: 5.000

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
325
Folha nº
Assinatura

ANEXO XIII

QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

UNIDADE EDUCACIONAL	SOMA POR UNIDADE
CMEI ESTADOS	110
CMEI FRANCISCO J. ORSO	134
CMEI GRALHA AZUL	110
CMEI IGUAÇU	110
CMEI PROF. DARCY	160
CMEI PROF. ERONILDES	110
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	172
CMEI PROF. LUZIA TOMCHAK	180
CMEI PROF. MARCIA CLAUDINO	110
CMEI SANTA TEREZINHA	90
CMEI TIA FANI	180
CMEI VOVÔ JUCA	200
CMEI ZILDA ARNS	180
CMEI PALMEIRA	

UNIDADE EDUCACIONAL	SOMA POR UNIDADE
E. M. 26 DE JANEIRO	780
E. M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	880
E. M. ANTÔNIO BALDAN	440
E. M. ARNALDO BUSATO	880
E. M. CARLOS EDUARDO NICHELE	370
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO	980
E. M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	650
E. M. GUISELA KUSS RIEKE	270
E. M. JOAQUIM K. MATSUMOTO	930
E. M. LUIZ NICHELE	540
E. M. MARLENE BARBOSA	740
E. M. N. SENHORA DE FÁTIMA	840
E. M. PROF. ISABEL C. BORGES	530
E. M. PROF. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)	891

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 326
Assinatura

E. M. MARYLE APª S. FERRY	970
E. M. VALDINEIA DOS SANTOS	950
E. M. RUBIA MARA DA C. PACHECO	600
E. M. SANTA CECÍLIA	900
E. M. SANTA FÉ	620
E. M. SANTA MARIA	380
E. M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	620
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	180
E.R.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	60
Escola XVII de Janeiro	180
EJA	100

ESPECIFICAÇÃO DAS QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇOS

CRECHE (Infantil)

NOME DA ESCOLA	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	TOTAL ATENDIMENTOS
CMEI Estados	18	18	18	18	18	72
CMEI Francisco João Orso	16	16	16	16	16	64
CMEI Gralha Azul	18	18	18	18	18	72
CMEI Iguaçú	18	18	18	18	18	72
CMEI P. Darcy Barbosa Leal	18	18	18	18	18	72
CMEI Eronildes Camargo	18	18	18	18	18	72
CMEI Luzia Tonchack	18	18	18	18	18	72
CMEI Kelly Campos	18	18	18	18	18	72
CMEI Márcia Claudino	18	18	18	18	18	72
CMEI Santa Terezinha	18	18	18	18	18	72
CMEI Tia Fani	18	18	18	18	18	72
CMEI Vovô Juca	18	18	18	18	18	72
CMEI Zilda Arns	18	18	18	18	18	72
TOTAL	**234**	**234**	**234**	**234**	**234**	**928**

CRECHE (Infantil I, II e III)

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº. 324
Assinatura

NOME DA ESCOLA	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	TOTAL ATENDIMENTOS
CMEI Estados	92	92	92	92	92	368
CMEI Francisco João Orso	116	116	116	116	116	464
CMEI Gralha Azul	92	92	92	92	92	368
CMEI Iguaçú	90	90	90	90	90	360
CMEI P. Darcy Barbosa Leal	140	140	140	140	140	560
CMEI Eronildes Camargo	88	88	88	88	88	352
CMEI Luzia Tonchack	161	161	161	161	161	644
CMEI Kelly Campos	154	154	154	154	154	616
CMEI Márcia Claudino	90	90	90	90	90	360
CMEI Santa Terezinha	72	72	72	72	72	288
CMEI Tia Fani	156	156	156	156	156	624
CMEI Vovô Juca	174	174	174	174	174	696
CMEI Zilda Arns	158	158	158	158	158	632
TOTAL	**1583**	**1583**	**1583**	**1583**	**1583**	**6332**

PRÉ(Infantil IV e V)

NOME DA ESCOLA	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	DESJEJUM	LANCHE TARDE	LANCHE MANHÃ	TOTAL ATENDIMENTOS
E. M. 26 DE JANEIRO	191	0	103	88	191
E. M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	219	0	120	99	219
E. M. ANTÔNIO BALDAN	155	0	59	96	155
E. M. ARNALDO BUSATO	247	0	115	132	247
E. M. CARLOS EDUARDO NICHELE	79	0	40	39	79
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO	294	0	136	158	294
E. M. GENEROSO	158	0	88	70	158

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
328
Folha nº
Assinatura

SALUSTIANO BARBOSA					
E. M. GUISELA KUSS RIEKE	58	0	20	38	58
E. M. JOAQUIM K. MATSUMOTO	253	0	117	136	253
E. M. LUIZ NICHELE	135	0	33	102	135
E. M. MARLENE BARBOSA	192	0	98	94	192
E. M. N. SENHORA DE FÁTIMA	238	0	124	114	238
E. M. PROF. ISABEL C. BORGES	157	0	71	86	157
E. M. P. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)	160	0	80	80	160
E. M. MARYLE APª S. FERRY	272	0	133	139	272
E. M. VALDINEIA DOS SANTOS	272	0	137	135	272
E. M. RUBIA MARA DA C. PACHECO	190	0	135	55	190
E. M. SANTA CECÍLIA	180	0	81	99	180
E. M. SANTA FÉ	133	0	36	97	133
E. M. SANTA MARIA	114	0	58	56	114
E. M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	145	0	54	91	145
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	50	0	35	15	50
E.R.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	0	0	0	0	0
Escola XVII de Janeiro	50	0	25	25	50
EJA	0	0	0	0	0
TOTAL					3782

EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 389
Assinatura

NOME DA ESCOLA	ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS	DESJEJUM	MERENDA MANHA	MERENDA TARDE	LANCHE ALMOÇO LANCHE JANTAR	TOTAL ATENDIMENTOS
E. M. 26 DE JANEIRO	571	0	287	284	0	571
E. M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	680	0	343	337	0	680
E. M. ANTÔNIO BALDAN	301	0	105	196	0	301
E. M. ARNALDO BUSATO	639	0	312	327	0	639
E. M. CARLOS EDUARDO NICHELE	267	0	133	134	0	267
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO	653	0	289	364	0	653
E. M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	501	0	222	279	0	501
E. M. GUISELA KUSS RIEKE	153	0	74	79	0	153
E. M. JOAQUIM K. MATSUMOTO	685	0	327	358	0	685
E. M. LUIZ NICHELE	380	0	127	253	0	380
E. M. MARLENE BARBOSA	508	0	225	283	0	508
E. M. N. SENHORA DE FÁTIMA	582	0	281	301	0	582
E. M. PROF. ISABEL C. BORGES	366	0	126	240	0	366
E. M. PROF. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)	891	0	445	446	0	891
E. M.	652	0	314	338	0	652

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
330
Folha nº
Assinatura

MARYLE APª S. FERRY						
E. M. VALDINEIA DOS SANTOS	660	0	293	367	0	660
E. M. RUBIA MARA DA C. PACHECO	431	0	142	289	0	431
E. M. SANTA CECÍLIA	738	0	340	398	0	738
E. M. SANTA FÉ	400	0	151	249	0	400
E. M. SANTA MARIA	299	100	159	140	0	299
E. M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	426	0	185	241	0	426
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	127	0	72	55	0	127
E.R.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	68	0	43	25	0	68
Escola XVII de Janeiro	130	0	60	70	0	130
EJA – 26 Janeiro	100	0	0	0	100	100
CMAEE	80	0	40	40	10	90
TOTAL						**10407**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
331
Folha nº
Assinatura

ANEXO XIV

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 nº _____.
d) A **validade da proposta** é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data de recebimento das
propostas, conforme estipulado no presente edital.
e) Para contato informamos:
Responsável (nome completo): _____
Telefone Fixo nº: (__) _____
Telefone Celular nº: (__) _____
E-mail: _____
Local e Data
Assinatura do Representante Legal

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
332
Folha nº
Assinatura

ANEXO XV

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

(em papel timbrado/identificado da empresa)

Salário Normativo da Categoria:	
Data base da Categoria	
Descrição de Custos	

Módulo 1 – Composição da Remuneração		
1. Composição da Remuneração	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Salário Base		
B – Intervalo Intrajornada		
C – Outros (especificar)		
Total da Remuneração		

Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários		
2. Benefícios Mensais e Diários	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Transporte		
B – Auxílio Alimentação (Vales, cesta básica etc.)		
C – Assistência médica e familiar/Auxilio Odontológico		
D – Fundo Profissional		
E – Outros (especificar)		
Total dos Benefícios Mensais e Diários		

Módulo 3 – Insumos Diversos		
3. Insumos Diversos	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Uniformes		
B – Epi's		
C – Veículo		
D – Outros (especificar)		
Total Insumos Diversos		

Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhista		
4.1 Encargos Sociais e Trabalhista	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – INSS		
B – Salário Educação		
C – FGTS		
D – Seguro Acidente de Trabalho/ SAT/INSS		

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 393
Assinatura

E – Outros (especificar)		
Total Encargos Sociais e Trabalhista		

Sub-módulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias		
4.2 13º Salário e Adicional de Férias	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – 13º Salário		
B – Adicional de Férias		
C – Incidência do Sub-módulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias		
D – Outros (especificar)		
Total Salário e Adicional de Férias		

Sub-módulo 4.3 – Afastamento Maternidade		
4.3 Afastamento Maternidade	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Afastamento Maternidade		
B – Incidência do Sub-módulo 4.1 sobre Afastamento Maternidade		
C – Outros (especificar)		
Total Afastamento Maternidade		

Sub-módulo 4.4 – Provisão para Rescisão		
4.4 Provisão para Rescisão	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Aviso Prévio Indenizado		
B – Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C – Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
D – Aviso Prévio Trabalhado		
E – Incidência do Sub-módulo 4.1 sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
F – Multa do FGTS nas rescisões sem Justa Causa		
G – Outros (especificar)		
Total Provisão para Rescisão		

Sub-módulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4.5 Composição dos Custo de Reposição do Profissional Ausente	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
334
Folha nº
Assinatura

A - Férias		
B – Ausência por Doença		
C – Licença Paternidade		
D – Ausência Legais		
E – Ausência por Acidente de Trabalho		
F – Incidência do Sub-módulo 4.1 sobre o Custo de Reposição do Profissional Ausente		
G – Outros (especificar)		
Total dos Custo de Reposição do Profissional Ausente		

Quadro Resumo – Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhista

4 – Encargos Sociais e Trabalhista	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
4.1 – Encargos Sociais e Trabalhista		
4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias		
4.3 – Afastamento Maternidade		
4.4 – Provisão para Rescisão		
4.5 – Composição dos Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4.6 – Outros (especificar)		
Total Encargos Sociais e Trabalhista		

Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	**Percentuais e Valores de Referências**	**Valor (R$)**
A – Custos Indiretos		
B – Lucro		
C – Tributos Federais (PIS e COFINS)		
D – Tributos Estaduais (especificar)		
E – Tributos Municipais (ISS)		
F – Outros (especificar)		
Total Custos Indiretos, Tributos e Lucro		

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
335
Folha nº
Assinatura

Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentuais e Valores de Referências	Valor (R$)
A – Módulo 1 – Composição da Remuneração		
B – Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários		
C – Módulo 3 – Insumos Diversos		
D – Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhista		
E – Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		
Valor Total Por Empregado		

Local e Data
Assinatura do Representante Legal
N.º RG / CPF

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
326
Folha nº
Assinatura

ANEXO XVI

DECLARAÇÃO

(em papel timbrado/identificado da empresa)
Ref. **Pregão Eletrônico n.° ___/2020**

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

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

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

c) Para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei n.° 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.° 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto n.° 4358 de 05/09/2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).
Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

d) **(NO CASO DE ME/EPP)** Está enquadrada no regime de tributação de microempresa e/ ou empresa de pequeno porte, conforme estabelece o Artigo 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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
337
Folha nº
Assinatura

ANEXO XVII

ATESTADO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

A empresa_____, inscrita no CNPJ nº_____, sediada no Município de_____, Rua_____, nº_____, Bairro:_____ CEP:_____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portatdor (a) da cédula de identidade nº _____ e CPF _____, DECLARA para fins de participação na licitação, que visitou/vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação.

Declara ainda ter ciência que recebeu uma via deste documento.

Fazenda Rio Grande, _____ de _____de 2021.

_____
Responsável Técnico da Empresa

_____
Responsável Secretaria Municipal de Educação

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUN. FAZENDA RIO GRANDE

Relação das Coletas de Preços (Geral) - 2 casas

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 335 Assinatura

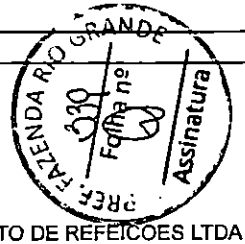
(Período de 01/08/2021 a 26/08/2021)

Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu	
Material:	**03-10-0003 - Desjejum Lactário**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	1	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		59.450,000	1,6700	99.281,50	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	1	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		59.450,000	1,7900	106.415,50	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	1	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		59.450,000	1,8800	111.766,00	Não	
					Preço Médio -->		**1,78**	**105.821,00**		
Material:	**03-10-0004 - Desjejum CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	2	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		317.750,000	3,1200	991.380,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	2	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		317.750,000	3,3900	1.077.172,50	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	2	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		317.750,000	3,6000	1.143.900,00	Não	
					Preço Médio -->		**3,37**	**1.070.817,50**		
Material:	**03-10-0005 - Desjejum escola (2x)**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	3	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		77.900,000	2,8200	219.678,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	3	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		77.900,000	2,9000	225.910,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	3	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		77.900,000	2,9900	232.921,00	Não	
					Preço Médio -->		**2,90**	**225.910,00**		
Material:	**03-10-0006 - Lanche CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	4	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		377.200,000	1,7700	667.644,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	4	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		377.200,000	1,8400	694.048,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	4	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		377.200,000	1,9300	727.996,00	Não	
					Preço Médio -->		**1,85**	**697.820,00**		
Material:	**03-10-0007 - Lanche Escola e XVII de Janeiro**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	5	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		3.1[illegible]00,000	3,6000	11.247.120,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	5	NUTRI & SAUDE REFEI[illegible]COLETIVAS LTDA. - (16584)		3.1[illegible]00,000	3,7200	11.622.024,00	Não	

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUN. FAZENDA RIO GRANDE

Relação das Coletas de Preços (Geral) - 2 casas (Período de 01/08/2021 a 26/08/2021)



Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu	
Material:	**03-10-0007 - Lanche Escola e XVII de Janeiro**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	5	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		3.124.200,000	3,8000	11.871.960,00	Não	
					Preço Médio -->		**3,71**	**11.590.782,00**		
Material:	**03-10-0008 - Almoço Lactário/CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	6	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		59.450,000	3,6200	215.209,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	6	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		59.450,000	3,8000	225.910,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	6	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		59.450,000	3,9700	236.016,50	Não	
					Preço Médio -->		**3,80**	**225.910,00**		
Material:	**03-10-0009 - Almoço CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	7	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		317.750,000	4,2000	1.334.550,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	7	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		317.750,000	4,4500	1.413.987,50	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	7	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		317.750,000	4,6900	1.490.247,50	Não	
					Preço Médio -->		**4,45**	**1.413.987,50**		
Material:	**03-10-0010 - Almoço Escola**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	8	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		2.050,000	6,8000	13.940,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	8	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		2.050,000	6,9700	14.288,50	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	8	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		2.050,000	6,9900	14.329,50	Não	
					Preço Médio -->		**6,92**	**14.186,00**		
Material:	**03-10-0011 - Jantar Lactário/CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	9	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		59.450,000	1,6500	98.092,50	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	9	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		59.450,000	1,7200	102.254,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	9	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		59.450,000	1,8600	110.577,00	Não	
					Preço Médio -->		**1,74**	**103.443,00**		

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUN. FAZENDA RIO GRANDE

Relação das Coletas de Preços (Geral) - 2 casas (Período de 01/08/2021 a 26/08/2021)

PREFEITURA FAZENDA RIO GRANDE Folha nº Assinatura

Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu	
Material:	**03-10-0012 - Jantar CMEI**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	10	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		317.750,000	2,8300	899.232,50	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	10	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		317.750,000	2,9700	943.717,50	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	10	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		317.750,000	3,0700	975.492,50	Não	
					Preço Médio -->		**2,96**	**940.540,00**		
Material:	**03-10-0013 - Jantar EJA**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	11	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		20.500,000	4,3500	89.175,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	11	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		20.500,000	4,7400	97.170,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	11	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		20.500,000	4,9300	101.065,00	Não	
					Preço Médio -->		**4,67**	**95.735,00**		
Material:	**03-10-0014 - Kit lanche.**									
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	12	RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTI		5.000,000	5,5300	27.650,00	Sim	***
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	12	NUTRI & SAUDE REFEICOES COLETIVAS LTDA. - (16584)		5.000,000	6,0800	30.400,00	Não	
231/2021	17/08/2021	18/10/2021	12	BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA - (20569)		5.000,000	6,2100	31.050,00	Não	
					Preço Médio -->		**5,94**	**29.700,00**		
					Total Preço Médio -->		**44,08**	**16.514.652,00**		

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha 32 Assinatura

PROTOCOLO Nº 41221/2021

INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E FINANCEIRAS

( )	Convite	( )	Concorrência
( )	Pregão Presencial	( )	Concurso
(x)	Pregão Eletrônico	( )	Dispensa de Licitação
( )	Tomada de Preços	( )	Inexigibilidade de Licitação

1) **OBJETIVO:** Abertura de Licitação com Registro de Preço para contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

2) **VALOR MÉDIO ESTIMADO:** R$ 16.514.652,00 (Dezesseis milhões quinhentos e quatorze mil e seiscentos e cinquenta e dois reais).

3) **FORMA DE PAGAMENTO:** Em até 30 (trinta) dias após efetiva liquidação/fatura e de acordo com a disponibilidade Financeira.

4) **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Conforme PPA 2018 a 2021**

Código Reduzido	Funcional	Fonte	Recurso	Secretária
822	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1104	Livres	SME
833	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.39	1000	Livres	SME
846	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.39	1107	Federal	SME
1224	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.39	1000	Livres	SME
1029	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1000	Livres	SME
1030	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1103	Livres	SME
1031	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1104	Livres	SME
1050	16.03 12.361.0004 2.075.3.3.90.39	1102	Federal	SME
832	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.32	1000	Livres	SME
1019	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1174	Federal	SME
1222	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1000	Livres	SME
1293	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	3174	Federal	SME
819	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.30	1104	Livres	SME
831	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.30	1000	Livres	SME
843	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.30	1107	Federal	SME
1018	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1174	Federal	SME
1223	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1000	Livres	SME
1023	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1000	Livres	SME

PREF. FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 32 Assinatura

PROTOCOLO Nº 41221/2021

1024	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1103	Livres	SME
1025	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1104	Livres	SME

5) RECURSOS FINANCEIROS

(X) Há previsão orçamentária inclusa na Lei Orçamentária Anual.

( ) Não há previsão recursos orçamentário.

6) Declaramos que a análise da regularidade orçamentária e legal é feita pelo órgão solicitante, de acordo com as informações constantes no processo e epígrafe, em conformidade com o que dispões os Arts. 16 e 17 da LC 101/00.

Fazenda Rio Grande, 26/08/2021

Daniel Ribeiro Nardoto
Compras e Licitações
Matrícula 358.099

Mauro Antônio Pedroso
Matricula – 349.586
Contador CRC/PR 044724/0-9

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
343
Folha nº
D
Assinatura

Protocolo nº: 41221/2021
Memorando nº: 0836/2021
Requerente: Secretaria Municipal de Educação.

Ao Jurídico.

Considerando que não há Processo/Contrato/Ata de Registro de Preço vigente com objeto semelhante, em se tratando de contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, remeto o processo para análise e parecer, para que verifique a possibilidade de realização da Abertura de Licitação, atendendo o solicitado.

Fazenda Rio Grande, 09 de Setembro de 2021.

Daniel Ribeiro Nardoto
Matricula 358.099
Departamento de Compras e Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 344
Assinatura

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 594/2021

Processo nº 41221/2021
Interessado: Secretaria Municipal de Educação
Objeto: Modalidade de licitação

Pretende o Município de Fazenda Rio Grande, consoante requerimentos da Secretaria de Educação, a contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação ao alunos das rede municipal de ensino.

Da análise do processo administrativo, temos que:

O processo teve inicio com as requisições das Secretarias interessadas, a Contabilidade informou a dotação orçamentária correspondente. O processo ainda não foi autorizado pelo Prefeito Municipal.

Constata-se pelas informações do processo em epígrafe, que, em princípio, os objetos pretendidos podem ser objetivamente definidos no edital, eis que presentes cotações.

Também há de observar que existe no quatro de servidores do município o cargo merendeira, cujas atribuições são semelhantes às do serviço a ser contratado, no entanto, esse cargo já está em extinção, e o número de profissionais é insuficiente para suprir a demanda da rede municipal de ensino, o que justifica a pretendida contratação.

Isto posto, esta Procuradoria verifica que, nos termos legais, estão presentes os requisitos para que a licitação ocorra pela modalidade Pregão, devendo ser realizado preferencialmente na forma eletrônica. Caso opte pela forma presencial, deverá ser devidamente justificado. Observe-se que, em se tratando de repasse de verbas federais, é necessária a realização preferencialmente na forma eletrônica, havendo que, a impossibilidade de dar-se desta forma ser devidamente justificada.

Ressalte-se que os critérios e a análise de mérito (oportunidade e conveniência do pedido) e o interesse público da contratação constituem análise técnica do solicitante, bem como a verificação das dotações orçamentárias e especificidade ou cumulação do objeto do procedimento licitatório, pelo que, o presente opinativo cinge-se exclusivamente aos contornos jurídicos formais do caso em comento.

É o parecer.

Fazenda Rio Grande/PR, 09 de setembro de 2021.

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
345
Folha nº
Assinatura

Protocolo nº: 41221/2021
Memorando nº: 0836/2021
Requerente: Secretaria Municipal de Administração

A Administração

A Diretora de compras para análise após encaminhar ao prefeito para autorização.

Fazenda Rio Grande, 09 de Setembro de 2021.

Daniel Ribeiro Nardoto
Matricula 358.099
Departamento de Compras e Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PM FAZENDA RIO GRANDE
346
Folha nº
Assinatura

Protocolo nº 41221/2021

Em, 09 de setembro de 2.021

Considerando o ofício inicial, termo de referencia do processo e cotações, informações do departamento de compras, parecer jurídico e informações de ordem orçamentárias contidos no presente processo, **AUTORIZO** a abertura de procedimento licitatório que tem por objeto: Contratação de empresa referente a terceirização da alimentação escolar

Valor Máximo: R$ 16.514.652,00 (dezesseis milhões quinhentos e quatorze mil e seiscentos e cinquenta e dois reais)

Fica o Departamento Jurídico observar a modalidade da licitação, com fiel observância à legislação e formalidades pertinentes em vigor.

Encaminhe-se para as providências necessárias.

Atenciosamente.

Nassib Kassem Hammad
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 347
Assinatura

MEMORANDO Nº 191/2021 **Fazenda Rio Grande, 21 de setembro de 2.021**

A Equipe de apoio e colaboradores;

Para ajudar a equipe nos processos licitatórios, realizei a minuta do Edital Pregão Eletrônico que tem por objeto a **"Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviços de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Instituições da Rede de Ensino de Fazenda Rio Grande"**, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

Em tempo, informo:

1 – Realizei a impressão dos anexos complementares ao oficio 836/2021 da Secretaria Municipal de Educação, segue todos no processo físico;

2 - Verificar quanto a planilha de custos será solicitada, somente para a vencedora ou para todas as que apresentarem propostas;

3 - Visto que o gestor informa que a documentação técnica será analisada por servidores da Secretaria de Educação, solicitar a portaria para anexar ao processo e informar no edital;

4 – Verificar se haverá necessidade de informar quanto ao Sindicato;

5 – As planilhas foram corrigidas o somatório;

6 – Grifado em amarelo, corrigir do edital, grifado em turquesa informações da Secretaria Municipal de Educação.

7 – Identifiquei no impresso os itens informados pela Secretaria Municipal de Educação a lápis aonde inclui no edital;

8 – Não encaminho a Minuta impressa, visto que a mesma ainda terá correções pela equipe de apoio, colaboradores do setor e pregoeiro, o mesma esta salvo na Pasta: Compras; Edital; 2021; Pregão; PE 00 – 21 – Alimentação Escolar – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MINUTA- Geo;

Sem mais a disposição para ajudar a concluir este processo.

Geovana Maria Cordeiro
Diretora de Compras e Licitação

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
348
Folha nº
Assinatura

ANEXO IV

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS

Instituição	Telefone	Endereço	Responsável pelo recebimento
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	3608-7139	RUA TENENTE SANDRO LUIZ KAMPA, 182 – IGUAÇUCEP: 83.833-090	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	3608-7681	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	3608-7682	RUA PESSEGUEIRO, 197 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-449	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	3608-7683	RUA ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	3608-7684	AV. BRASIL, 1540 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos Lobato da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	3608-7685	RUA NOSSA Sª. DO ROCIO – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-044	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de Jesus dos Santos Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	3608-7686	RUA SÃO BRAZ, 94 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-242	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	3608-7676	RUA PAULO LEMINSKI – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-320	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	3608-7687	AV. PORTUGAL, 244 – NAÇÕES CEP: 83.824-000	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	3608-7671	RUA JAGUARIAIVA, 11149 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.830-033	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	36087668	RUA ERITREIA, 171 – NAÇÕES CEP: 83.823-257	Vanessa Bento Damasceno da Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	3608-7688	RUA ALFREDO GONCHOROVSKI, 337 – PIONEIROS CEP: 83.833-044	Silvia Luciana Pereira / Denize Wilczak
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL	Franciele Pacheco da Silva Mossner / Elizangela Santos



SCHETTERT FERRI		CEP: 83.824-418	Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	3608-7680	RUA SÃO NICOLAU, 2420 – SANTA TEREZINHA CEP: 83.833-138	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	3608-7673	RUA MARANHÃO, 74 – ESTADOS CEP: 83.830-211	Maria José Soares Almendana Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	3608-7691	RUA RIO TIETE, 500 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	36087667	RUA CURITIBA. 654 – ESTADOS CEP: 83.830-566	Michele Albergoni / Mônicade Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	3608-7692	RUA EL SALVADOR, 471 – NAÇÕES CEP: 83.823-148	Enir Terezinha Cavalheiro / Jaqueline de Fátima dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	3608-7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Juliana Alves Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveira
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	3608-7675	AV. JOÃO QUIRINO LEAL, 392 – SÃO SEBASTIÃO CEP: 83.825-991	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	36278548	EST. PASSO AMARELO, S/N	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	3608-7693	RUA VIRMOND ESQ. RUA PINHÃO – ESTADOS CEP: 83.833-497	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIALIR. HENRI (MARISTA)	3271-2535	RUA JAPIM ESQUINA COM RUA JURUVIARIA – GRALHAAZUL	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela Flávia Soeiro da Conceição
CMAEE – CENTRO MUNICIPAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO	3608-7694	RUA CASTANHEIRA, 596 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-056	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
CMEI ESTADOS	3608-7674	AV. PARANÁ, S/N – ESTADOS CEP: 83.833-008	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	3608-7695	RUA PESSEGUEIRO, 289 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	3608-7696	AV. ALBATROZ, 430 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-402	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos

PREF. FAZENDA RIO
350
Folha nº
Ramos
Assinatura

CMEI IGUAÇU	3608-7697	RUA FARID STEPHENS, S/N – PIONEIROS CEP: 83.833-008	Maristela Vascondelos / Márcia Adriana de Oliveira Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMONDDE ANDRADE, 1780 – JARDIM VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira deLima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	3608-7698	RUA CANÁRIOS, 173 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-141	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	3627-8563	AV. VENEZUELA, 1525 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-605	Maisa Marques / Araci Alvesde Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	3627-8567	RUA RIO PIQUIRI, S/N – IGUAÇU CEP: 83.833-173	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	3627-8579	AV. BRASIL, 2014 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-065	Claudinéia Alves do Nascimento Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	3608-7670	RUA RIO TIETE, 769 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Marcela Fabiana de Souza Laurindo / Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	3608-7679	RUA ESTADOS UNIDOS, 956 – NAÇÕES CEP: 83.823-196	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves deMelo
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	36278559	RUA PAU BRASIL, 378 – EUCALIPTOS CEP: 83.820-381	Simone Tatiane dos Santosde Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	36087639	AV. NOSSA SENHORA DE GUADALUPE ESQ RUA SANTA LUÍZA – SANTA TEREZINHA CEP: 83.829-281	Elisangela Oliveira Delgado
APAE (Assossiação de Pais e Amigos dos Excepcionais) – ESCOLA XVII DE JANEIRO	3604-3328	AVENIDA BRASIL Nº 1580 - EUCALIPTOS	Isabel Cristina Pelanda

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
351
Folha nº
B
Assinatura

ANEXO V
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
8. Frutas in natura (nº insuficiente, excesso, danificadas)
9. Falta de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
10. Problemas com reposição de copos, pratos, cremeiras e talheres para o servimento dos alunos
11. Falta de material para porcionamento (sacos plásticos, guardanapos, sacos plásticos de amostra)
12. Atraso no horário de servimento do lanche na unidade
13. Cardápio assinado não entregue na escola no prazo
14. Troca de alimento do cardápio sem autorização do setor de nutrição
15. Troca de alimento do cardápio sem aviso prévio por escrito pela empresa
16. Cardápio assinado de dietas não entregue na escola no prazo
17. Dietas (temperatura inadequada, falta de registro de temperatura, problemas com envase, outros)
18. Aluno não aceita os alimentos da Dieta
19. Falta de envio de Dietas
27. Envio de Dieta Incorreta
20. Diferença de porcionamento (per capita) por aluno
21. Falta de retirada de amostra
22. Falta de registro da temperatura
23. Alimento com baixa aceitabilidade pelos alunos
24. Necessidade de reparos/consertos na cozinha de responsabilidade da terceirizada
25. Problemas com Mobiliário (Mesa, Armário)
26. Falta de produto de limpeza/ outros materiais
27. Problemas com funcionários da empresa (supervisora, merendeira, volante, motorista)
28. Merendeira(s) da terceirizada sem uniforme
29. Número insuficiente de merendeiras na escola
30. Outras situações não descritas

Descrição do Problema Ocorrido:

_____
_____
_____
_____

Condução do Problema:

_____
_____
_____
_____

Parecer da Unidade:

_____
_____
_____
_____
_____

Observações:

_____
_____

_____ Diretor(a)/ Responsável da Unidade Escolar

_____ Merendeira/Supervisor(a) da Empresa

ANEXO VI

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR



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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
353
Folha nº
Assinatura

processamento e data de validade).
MANDIOCA DESCASCADA, HIGIENIZADA, PIÇADA, 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)
BOLAÇHA 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)
SUCO DE LARANJA INTEGRAL (sem adição de açúcar, embalagem contendo 5 litros, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
DOCE DE BANANA EM PASTA (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

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
354
Folha nº
Assinatura

ANEXO VII

CARDÁPIOS

ESCOLAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE AGOSTO

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
2	3	4	5	6
POLENTA MOLHO BOLONHESA MAÇÃ	MACARRÃO MOLHO FRANGO SALADA DE CENOURA	ARROZ C/ FEIJÃO TIRAS ACEBOLADAS SALADA DE BETERRABA	SOPA DE FEIJÃO ESPINAFRE BANANA	PÃO FATIADO (AF) MARGARINA CHÁ MATE MAMÃO
9	10	11	12	13
QUIRERA MOLHO DE FRANGO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA BATATA SALSA CHUCHU ABOBRINHA) COM CARNE BETERRABA	ARROZ STROGONOFF CARNE COUVE FLOR/ BROCOLIS LARANJA	MACARRÃO MOLHO BOLONHESA AGRIÃO/ TOMATE BANANA	BOLACHA CASEIRA LEITE (SEM AÇUCAR) MAÇÃ
16	17	18	19	20
RISOTO MOLHO FRANGO BROCOLIS	CANJA MAÇÃ	ARROZ C/ TUTU DE FEIJÃO MOLHO BOLONHESA C/ PTS SALADA DE REPOLHO	ARROZ/FEIJÃO FAROFA DE OVOS CENOURA BANANA	CANJICA MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	279,89	10,23	6,13	45,05	2,54	80,21	33,35	1,73	2,3	21,92	6,62
	290,77	8,91	20,51	48,5	2,9	53,06	31,16	1,15	1,07	11,11	4,6
	295,27	9,8	21,62	44,5	3,08	66,5	36,02	1,56	1,5	11,26	36,44

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE AGOSTO

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
23	24	25	26	27
ARROZ DOCE	POLENTA MOLHO DE FRANGO MAMÃO	ARROZ C/ FEIJÃO FAROFA DE COUVE SALADA DE BETERRABA BANANA	ARROZ/FEIJÃO QUIBEBE CARNE MOIDA REFOGADA	RISOTO DE FRANGO CAQUI SALADA DE PEPINO
30	31	1	2	3
MACARRÃO MOLHO DE FRANGO	ARROZ /TUTU DE FEIJÃO CARNE DE PANELA FAROFA DE COUVE	ARROZ C/ FEIJÃO MOÍDA AO MOLHO COM PTS ALFACE BANANA	PURE DE BATATAS MOLHO BOLONHESA E ABOBRINHA LARANJA	PÃO FATIADO (AF) MARGARINA CHÁ MATE MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	277,72	8,78	4,24	52,15	3,53	89,01	38,09	0,93	0,85	21,94	34,19
	289,71	10,03	22,41	41,91	2,48	61,01	29,88	1,66	1,95	11,12	15,69

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

EJA

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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE 355 Folha nº Assinatura

CARDÁPIO 2021 – EJA

Segunda-Feira	Terça – Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira
1ª SEMANA	1ª SEMANA	1ª SEMANA	1ª SEMANA
RISOTO SALADA DE BETERRABA LARANJA	MACARRONADA COM CARNE SALADA DE REPOLHO BANANA	POLENTA AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE CENOURA MAÇA	ARROZ C/ FEIJÃO STROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE
2ª SEMANA	2ª SEMANA	2ª SEMANA	2ª SEMANA
SOPA DE FEIJÃO SALADA DE BETERRABA LARANJA	ARROZ E TUTU DE FEIJÃO QUIBEBE CARNE MOIDA REFOGADA	MACARRÃO MOLHO BOLONHESA E PTS SALADA DE ACELGA MAÇA	ARROZ C/ FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS MAMÃO
3ª SEMANA	3ª SEMANA	3ª SEMANA	3ª SEMANA
QUIRERA MOLHO DE FRANGO	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SOPA DE LEGUMES (CENOURA,BATATA SALSA,CHUCHU,ABOBRINHA) COM CARNE BETERRABA	FEIJÃO ARROZ STROGONOFF CARNE COUVE FLOR/ BROCOLIS LARANJA	QUIRERA MACARRÃO MOLHO BOLONHESA AGRIÃO/ TOMATE BANANA
4ª SEMANA	4ª SEMANA	4ª SEMANA	4ª SEMANA
MACARRÃO MOLHO DE FRANGO	ARROZ /TUTU DE FEIJÃO CARNE DE PANELA FAROFA DE COUVE	ARROZ C/ FEIJÃO MOÍDA AO MOLHO COM PTS ALFACE BANANA	PURE DE BATATAS MOLHO BOLONHESA E ABOBRINHA LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Fibras (g)	Magnésio (mg)	Zinco (mg)
1ª SEMANA	408,31	33,11	42,34	11,84	51,32	3,67	242,61	191,83	2,57	12,09	4,31
2ª SEMANA	332,37	21,74	33,66	12,31	72,28	3,47	382,37	122,09	3,3	1,81	4,37
3ª SEMANA	(kcal) 371,53	(g) 34,50	(g) 33,30	(g) 11,15	(mg) 53,36	(mg) 2,92	(mcg) 332,17	(mg) 191,10	(g) 2,52	(mg) 0,53	(mg) 3,38
4ª SEMANA	360,45	25,46	40,87	10,57	44,92	3,52	184,71	146,59	2,17	12,02	3,92

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo e as fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade, e podem atuar prevenindo várias doenças. OBS: ***Cardápio sujeito a alterações.***

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitzer Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

CMEI

LACTENTES DE 4 MESES ATÉ 4 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Almoço	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Lanche da tarde	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES

LACTENTES DE 5 MESES ATÉ 5 MESES E 29 DIAS

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
356
Folha nº
Assinatura

SEMANA I	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Almoço	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES
Lanche da tarde	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 0 a 6 MESES

** Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.*

6 MESES A 6 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES
Almoço	**Papa de arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes**	**Papa de batata + carne + caldo feijão+ 2 legumes**	**Papa de Arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes**	**Papa de arroz + carne + caldo feijão + 2 legumes**	**Papa de fubá + frango + grupo 1 + 2 legumes**
Lanche da tarde	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**	**PAPA DE FRUTA**
Jantar	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES

** Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.*

DE 7 MESES ATÉ 11 MESES E 29 DIAS

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES	FORMULA PARA LACTENTES DE 6 a 12 MESES
Almoço	Papa de arroz + frango + 2 legumes	Papa de batata + carne + feijão+ 2 legumes	Papa de Arroz + frango + grupo 1 + 2 legumes	Papa de arroz + carne + feijão + 2 legumes	Papa de fubá + frango + grupo 1 + 2 legumes
Lanche da tarde	Papa doce	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite	Papa de fruta com leite
Jantar	Sopa de legumes e carne	Creme de fubá com carne	Sopa de legumes e frango	Sopa de legumes e frango	Creme de legumes

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
357
Folha nº
Assinatura

** Oferecer chá sem adição de açúcar (camomila, erva doce, hotelã) nos intervalos das refeições.*

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS – Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 05/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Omelete Macarrão ao sugo Salada de beterraba	Laranja	Sopa de carne com cenoura, batata e couve flor
Terça – feira 06/04	Leite Biscoito Maçã	Arroz c/ feijão Iscas acebolada Batata cozida Salada de alface e tomate	Maçã	Torta Salgada de frango e legumes
Quarta – feira 07/04	Chá Pão com manteiga Mamão	Arroz c/ feijão Moída ao molho Polenta Salada de tomate	Salada de fruta	Sopa de frango com brócolis, chuchu, batata e cenoura.
Quinta – feira 08/04	Leite Pão caseiro com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Carne moída Legumes refogados Salada de acelga e cenoura	Banana	Risoto de frango com cenoura, espinafre e abobrinha
Sexta – feira 09/04	Chá Pão com molho de tomate Manga	Arroz c/ feijão Tiras de frango ao molho Cenoura refogada Salada de abobrinha	Mamão	Panqueca de espinafre com molho bolonhesa Salada de tomate

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (ug)	VIT. C (mg)
	752,49	44,04	54,33	113,29	8,58	158,69	112,80	4,81	6,90	45,19	86,19

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos in natura ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (Guia alimentar para população brasileira).OBS: *Cardápio sujeito a alterações.*

Deysi C. Nutricionista CRN8-3225

Valdirene Ilmer Pedibo Nutricionista CRN8-1652

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 19/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Carne moída Macarrão ao sugo Salada de brócolis	Maçã	Arroz nutritivo (ovos, moída, brócolis, cenoura e espinafre)
Terça – feira 20/04	Leite Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Frango ensopado Polenta Salada de pepino e cenoura	Banana	Sopa de feijão com macarrão, espinafre e couve manteiga
Quarta – feira 21/04				
Quinta – feira 22/04	Chá Pão com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Frango ao molho Jardineira de legumes Salada de acelga e tomate	Laranja	Sopa canja de frango com batata, abobrinha, cenoura e cheiro verde.
Sexta – feira 23/04	Leite Biscoito caseiro manga	Arroz c/ feijão Iscas ao molho Quirera Salada de alface	Mamão	Madalena de frango Salada de vagem

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (ug)	VIT. C (mg)
	873,93	46,58	61,78	107,90	7,40	175,30	116,88	4,82	7,15	50,63	79,98

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

CARDÁPIO DE ABRIL

13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 12/04	Chá Pão com manteiga Laranja	Arroz c/ feijão Coxa e sobrecoxa ao molho Farofa de couve Salada de cenoura cozida	Melão	Sopa de feijão e macarrão, couve e espinafre
Terça – feira 13/04	Leite Biscoito caseiro Banana	Arroz c/ feijão Ovo cozido Abobrinha e cenoura refogados Salada de repolho	Maçã	Macarrão com almondegas ao sugo Salada de repolho
Quarta – feira 14/04	Chá Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Peixe empanado Quirera Salada de couve-flor	Laranja	Sopa de carne, macarrão, abobrinha, cenoura, chuchu.
Quinta – feira 15/04	Leite Pão caseiro com patê de frango Mamão	Arroz c/ feijão Músculo com alpim ao molho Salada de acelga	Salada de fruta	Quirera com molho de frango Salada de acelga
Sexta – feira 16/04	Chá Pão com manteiga melão	Arroz c/ feijão Estrogonofe de frango Cenoura refogada Salada de abobrinha	Mamão	Panqueca verde com molho de frango Salada de beterraba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (ug)	VIT. C (mg)
	741,08	43,33	58,23	98,94	6,93	171,17	113,05	4,28	5,84	54,41	89,96

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
358
Folha nº
Assinatura

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

CARDÁPIO DE ABRIL
13 MESES A 4 ANOS - Consistência Normal

	Café da manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Segunda – feira 26/04	Chá Pão com manteiga Maçã	Arroz c/ feijão Omelete Macarrão ao sugo Salada de repolho	Laranja	Sopa de frango com cenoura, chuchu, cenoura, vagem
Terça – feira 27/04	Leite Biscoito Manga	Arroz c/ feijão Carne de panela Farofa de couve Salada de alface	Banana	Torta salgada (moida com brócolis e cenoura)
Quarta – feira 28/04	Chá Pão com manteiga Banana	Arroz c/ feijão Frango desfiado ao molho Quirera Salada de beterraba	Mamão	Sopa de carne com abóbora, aipim e vagem
Quinta – feira 29/04	Leite Pão caseiro com manteiga mamão	Arroz c/ feijão Estrogonofe de frango Polenta Salada de cenoura	Maçã	Lasanha de frango e cenoura (Massa panqueca, molho branco e molho bolonhesa)
Sexta – feira 30/04	Leite Pão com molho de tomate Laranja	Arroz c/ feijão Almondegas caseira de carne Quibebe de abóbora Salada de cenoura	Salada de fruta	Macarrão com molho branco e brócolis

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	FIBRAS (g)	CÁLCIO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)	VIT. A (µg)	VIT. C (mg)
	787,77	33,76	62,62	103,95	7,39	206,92	102,06	3,67	4,06	78,35	77,83

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FAZENDA RIO GRANDE -

CARDÁPIO KIT LANCHE

EXEMPLO: Suco, achocolatado, bolo (doce ou salgado), sanduíches (diversos) e frutas (deverá conter no mínimo 1 líquido, 1 carboidrato e 1 fruta).

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8-5285

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
359
Folha nº
Assinatura

ANEXO VIII

PER CAPITAS

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

Produto	Creche I	Creche II, III e Pré I, II,	Ensino Fundamental (Merenda)	EJA (Merenda)
Abacaxi	80	120	120	150
Abóbora paulista	35	50	65	80
Abobrinha	15	20	25	30
Acelga	20	25	30	40
Açúcar refinado	0	8	12	20
Aipim	50	60	75	100
Alface crespa	10	25	30	40
Alho	0,5	1	1	1
Arroz branco (sopa)	15	20	25	50
Arroz parboilizado (risoto)	30	40	50	100
Arroz parboilizado/Integral + 1 carboidrato	20	30	40	90
Arroz parboilizado/Integral (único carboidrato)	30	40	50	100
Aveia em flocos médios	10	10	20	20
Banana branca	120	120	120	120
Banana salada de fruta	50	50	50	50
Banana (vitamina e cuca)	30	50	50	50
Batata doce	20	35	50	100
Batata inglesa (inteira)	20	35	50	100
Batata inglesa (purê)	20	35	50	100
Batata para sopa e com carne	20	35	50	50
Bebida Láctea	0	0	0	0
Beterraba	40	50	60	80
Biscoito (doce ou salgado)	25	35	35	0
Brócolis	20	25	30	30
Chocolate em pó 50% cacau	0	12	15	15
Chocolate em pó 50% cacau para bolo	0	12	15	15
Caqui	120	120	120	120
Bolo simples	0	0	35	50
Carne bovina iscas patinho	30	40	40	100
Carne bovina moída	30	40	40	100
Carne suína	0	30	40	100
Cebola	1	2	2	2
Cenoura (salada, com carne	30	40	60	70
Cenoura para bolo	15	25	30	30
Chuchu	50	75	90	120

Chuchu para sopa	20	20	25	30
Colorau	0,2	0,3	0,4	0,6
Couve folha	20	25	30	30
Couve folha para farofa	15	15	20	20
Coxa e sobrecoxa	80	80	120	120
Manteiga	0	10	15	15
Doce de fruta	0	0	20	20
Farinha de mandioca	5	10	15	15
Farinha de milho	5	10	15	15
Farinha de trigo bolos, cucas, torta de frango	25	40	40	40
Feijão preto	15	25	30	30
Fermento para bolos	0	0,3	0,3	0,3
Peixe	30	30	40	100
Laranja	100	120	140	140
Laranja salada de fruta	50	60	60	60
Leite em pó integral geral	10	15	18	18
Leite em pó para café	10	15	18	18
Maçã	120	120	120	120
Maçã salada de fruta	60	60	60	60
Maçã para cuca	30	50	50	50
Macarrão	30	40	50	80
Mamão formosa	100	120	120	140
Manga	100	120	120	140
Mamão salada de fruta	50	50	50	50
Mamão para Vitamina	25	25	25	25
Melancia	180	220	280	300
Melão	100	120	120	140
Milho verde grão	0	10	15	20
Milho de pipoca	0	20	20	30
Nectarina	100	120	120	140
Ovos (omelete, pão, mexido)	25	25	30	30
Pão hot dog	25	25	50	100
Pão fatiado integral	25	45	50	100
Pão fatiado trigo	25	45	50	100
Pão tipo bisnaguinha	25	30	50	0
Peito de frango sem osso, sem pele	30	40	35	100
Peito de frango para pão	0	30	40	100
Peito de Frango para torta	0	30	40	100
Pepino	0	50	60	80
Queijo muçarela fatiado	0	35	35	35
Repolho verde	20	25	30	40
Salsinha ou Cebolinha	1	1	2	2
Sal	0	0,3	0,5	0,5
Suco polpa	40	40	60	60
Tangerina	0	120	120	120
Tomate para salada	30	50	60	80

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
360
Folha nº
B
Assinatura

Vinagre	3	5	8	8

INGREDIENTE PADRÃO E PER CAPITA DE CMEI	
INGREDIENTES	PER CAPITA (g/ml)
Acém em cubos	80
Acém moído – molho	80
Acém moído – pão	15
Fígado em iscas	80
Fígado de frango	80
Frango grelhado – molho	20
Músculo em cubos	80
Pat nho em iscas	70
Peito de frango em iscas – almoço	80
Peito de frango em iscas – pão	15
Filé de t lápia ou cação	80
Açúcar ref nado – chocolate/suco	8
Arroz – almoço	30
Biscoito com leite t po lanche	25
Biscoito salgado t po aperit vo	15
Biscoito salgado t po lanche	20
Chocolate em pó	8
Colorau	0,2
Extrato de tomate – moho para pão	2
Extrato de tomate – molho para arroz/risoto	5
Extrato de tomate – molho para macarrão	10
Farinha de trigo especial – para bolo	25
Farinha de trigo especial – pães caseiros	25
Farinha de trigo pré mistura para pão francês	25
Farinha de trigo pré mistura para pão hot dog	25
Farinha de trigo pré mistura para pão doce	25
Feijão carioquinha – almoço/janta	15
Feijão carioquinha – sopa	15
Feijão soja – complemento para salada	5
Flocos de milho açucarado	20

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
361
Folha nº
Assinatura

Flocos de aveia – para fruta	10
Fórmula láctea, à base de soja enriquecido com vitaminas e minerais	20
Fórmula infant l (0 à 6 meses)	30
Fórmula infant l (6 à 12 meses)	30
Legumes cozidos à vapor – salada	30
Legumes cozidos à vapor – sopa/risoto	10
Leite em pó integral	10
Macarrão com ovos parafuso – molho	30
Macarrão com ovos parafuso – sopa	8
Margarina	8
Óleo de soja	2
Orégano	0,1
Sal iodado	0,3
Semente de gergelim (enriquecimento de salada)	3
Semente de linhaça (enriquecimento de salada)	3
Sequilho de amido de milho	15
Suco concentrado de abacaxi	25
Suco concentrado de uva	25
Suco concentrado de goiaba/caju	15
Suco concentrado de pêssego	15
Vinagre	3
Abacaxi	80
Abóbora seca com carne	35
Abobrinha – carne/sopa	15
Abobrinha – salada	30
Acelga – salada	20
Alface – salada	20
Alho por prato preparado	0,5
Almeirão – salada	20
Banana maçã	100
Banana nanica	120
Batata lisa média – sopa	20

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
362
Folha nº
Assinatura

Batata lisa média – purê	70
Berinjela – salada	40
Berinjela – carne	15
Beterraba	40
Cebola por preparação	1
Cenoura – carne/sopa	15
Cenoura – salada	30
Coentro	0,2
Chuchu – carne/sopa	20
Chuchu – salada	50
Couve com talos	20
Escarola	20
Goiaba vermelha – para bater com leite	40
Maçã nacional	120
Mandioca – carne	60
Mandioquinha – carne	50
Mangericão	0,1
Mamão formosa	100
Mamão havaí	100
Manga	100
Melancia redonda	180
Melão amarelo	100
Mexerica	120
Morango	130
Ovo de galinha – acompanhamento	20
Pêra nacional	120
Repolho liso – salada	20
Repolho liso – sopa	10
Tomate – molho	10
Tomate – salada	30
Tomate – salada com verdura/legumes	20
Uva niágara	110
Vagem – acompanhamento	15
Vagem – salada	40

SECRETARIA DE FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 363
Assinatura

PER CAPITAS ESCOLAS - Lanche

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	200ml
	ARROZ PARBOILIZADO	30	
	COCO RALADO SECO	5	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
364
Folha nº
Assinatura

ARROZ, CARNE PICADA E LEGUMES	AIPIM	40	ARROZ 100g + CARNE PICADA 70g + LEGUMES 30g
	ALHO	0,3	
	ARROZ INTEGRAL	42	
	CARNE PATINHO/ COXÃO MOLE	60	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	12,6	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	3	
	TOMATE	8	
BATIDA DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	
BATIDA DE POLPA DE MARACUJÁ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	POLPA DE MARACUJÁ	30	
BEBIDA LÁCTEA (DIVERSOS SABORES)	BEBIDA LÁCTEA (DIVERSOS SABORES)	200	200ml
BISCOITO COOKIES	BISCOITO COOKIES	40	40g
BISCOITO COOKIES DE AVEIA	BISCOITO COOKIES DE AVEIA	40	40g
BISCOITO COOKIES INTEGRAL	BISCOITO COOKIES INTEGRAL	40	40g
BISCOITO DE AVEIA	BISCOITO DE AVEIA	40	40g
BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	BISCOITO DE BANANA COM CEREAIS	40	40g
BISCOITO DE CHOCOLATE	BISCOITO DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO DE COCO	BISCOITO DE COCO	40	40g
BISCOITO DE LEITE	BISCOITO DE LEITE	40	40g
BISCOITO DE MILHO	BISCOITO DE MILHO	40	40g
BISCOITO DE NATA	BISCOITO DE NATA	40	40g
BISCOITO DE POLVILHO	BISCOITO DE POLVILHO	40	40g
BISCOITO MAISENA	BISCOITO MAISENA	40	40g
BISCOITO MARIA	BISCOITO MARIA	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	40	40g
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	40g	40g
BISCOITO SALGADO INTEGRAL	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	40	40g
BOLO DE ABÓBORA COM COCO	ABÓBORA	20	90g
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	COCO RALADO SECO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Fls. 365
Folha nº
Assinatura

	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE AIPIM COM COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO SECO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE CENOURA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CENOURA CRUA	20	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE CHOCOLATE	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO SECO	7	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE FUBÁ COM COCO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	COCO RALADO	5	
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	19	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO DE MANDIOCA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	FARINHA DE TRIGO	19	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANDIOCA COZIDA	20	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO FORMIGUEIRO	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE GRANULADO	5	

	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	1	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO MÁRMORE	AÇÚCAR MASCAVO	20	90g
	AÇÚCAR REFINADO	30	
	CANELA EM PÓ	0,2	
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,7	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
BOLO NEGA MALUCA	AÇÚCAR REFINADO	30	90g
	CHOCOLATE EM PÓ	4	
	CHOCOLATE GRANULADO (COBERTURA)	5	
	FARINHA DE TRIGO	38	
	FERMENTO EM PÓ	2	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	3	
	MANTEIGA SEM SAL	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	8	
CAFÉ COM LEITE	AÇÚCAR REFINADO	15	200ml
	CAFÉ A VÁCUO	6	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CANJICA	AÇÚCAR REFINADO	20	200ml
	CANJICA BRANCA	35	
	COCO RALADO SECO	5	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CAPPUCCINO	AÇÚCAR REFINADO	20	200ml
	CACAU NATURAL/ALCALINIZADO EM PÓ	17	
	CAFÉ A VÁCUO	5	
	CANELA EM PÓ	0,3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
CARNE MOÍDA REFOGADA	ALHO	0,3	60g
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	70	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1,5	
	TOMATE	8	
CARNE PICADA AO MOLHO COM ERVILHA	ALHO	0,3	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	CEBOLA BRANCA	2	
	ERVILHA EM CONSERVA	10	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ÓLEO DE SOJA	1	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 366
Assinatura

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
367
Folha nº
Assinatura

	SAL REFINADO	1	
CHÁ DE CAPIM CIDREIRA COM LIMÃO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CAPIM CIDREIRA	4	
	POLPA DE LIMÃO	10	
CHÁ MATE	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
CHÁ MATE COM LIMÃO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
	POLPA DE LIMÃO	4	
CHÁ MATE COM PÊSSEGO	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	CHÁ MATE EM FOLHA	4	
	POLPA DE PÊSSEGO	4	
CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	CHINEQUE INTEGRAL DE BANANA	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	CHINEQUE INTEGRAL DE COCO	70	70g
CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	CHINEQUE INTEGRAL DE GOIABA	70	70g
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	90	90g
FRUTA UNITÁRIA	FRUTA UNITÁRIA	1	1 unid
GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)	GELÉIA DE FRUTAS	20	20g
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	120g
	CEBOLA BRANCA	5	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	60	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	15	
	ALHO	0,5	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO COM	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	MACARRÃO 120g + MOLHO DE
	CEBOLA	2	

PREF. FAZENDA R. GRANDE
368
Fls. nº
Assinatura

CARNE PICADA E ERVILHA	CHEIRO VERDE	0,7	CARNE E ERVILHA 60g
	ERVILHA	10	
	EXTRATO DE TOMATE	1,5	
	MACARRÃO PARAFUSO C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	4	
MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	MACARRÃO 120g + MOLHO DE FRANGO E LEGUMES 60g
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1,2	
	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	70	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	1,5	
MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	15	MACARRÃO 120g + MOLHO DE FRANGO E LEGUMES 60g
	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	50	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	8	
MANTEIGA COM SAL	MANTEIGA COM SAL	20	20g
MISTO FRIO	PÃO FATIADO INTEGRAL	50	50g + 50g
	PRESUNTO FATIADO	25	
	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	20	45g
	MAIONESE	20	
	SAL REFINADO	0,05	

PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO	PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO	25	25g
PIZZA VERDE COM FRIOS, TOMATE E CENOURA	CEBOLA	2	120g
	CENOURA	15	
	MASSA DE PIZZA DE ESPINAFRE	70	
	QUEIJO MUSSARELA	20	
	TOMATE	8	
POLENTA COM MOLHO BOLONHESA E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	40	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE MOLHO	16	
POLENTA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	POLENTA 185g + MOLHO 65g
	CEBOLA	2	
	CENOURA	20	
	EXTRATO DE TOMATE	1,2	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	40	
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE MOLHO	1,5	
PRESUNTO FATIADO	PRESUNTO	25	25g
PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA (MADALENA)	BATATA EM FLOCOS	40	PURÊ 160g + MOLHO DE CARNE 60g
	BATATA INGLESA IN NATURA	55	
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	40	
	EXTRATO DE TOMATE	4	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	15	
	MANTEIGA SEM SAL	2	
	SAL REFINADO	2	
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	QUEIJO MUSSARELA	25	25g
QUIRERA COM MOLHO DE FRANGO E LEGUMES	ABOBRINHA	20	QUIRERA 185g + MOLHO 65g
	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	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
369
Fls nº
Assinatura

PREF. FAZENDA RIO GR
370
Folha nº
Assinatura

REQUEIJÃO CREMOSO	REQUEIJÃO CREMOSO	25	25g
RISOTO INTEGRAL DE CARNE COM ABÓBORA	ABÓBORA	25	200g
	ALHO	0,5	
	ARROZ INTEGRAL	36	
	CEBOLA	2	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	7	
RISOTO INTEGRAL DE FRANGO COM MILHO	ALHO	0,5	200g
	ARROZ INTEGRAL	36	
	CEBOLA	2	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	MILHO VERDE CONSERVA	9	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	45	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	7	
SAGU DE UVA	AÇÚCAR REFINADO	16	150ml
	SAGU A GRANEL	20	
	SUCO UVA CONCENTRADO	21	
SALADA DE ABOBRINHA COM CENOURA	ABOBRINHA	20	60g
	CENOURA	30	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE BETERRABA COZIDA	BETERRABA	45	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE FRUTAS	ABACAXI	35	120g
	AÇÚCAR REFINADO	15	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
	MAMÃO	35	
SALADA DE REPOLHO	CHEIRO VERDE	0,1	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	REPOLHO VERDE	50	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO	ALFACE	8	PÃO 50g + RECHEIO 45g
	CENOURA CRUA	8	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	MAIONESE	15	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 371
Assinatura

	MILHO VERDE	5	
	PÃO INTEGRAL FATIADO	50	
	FILÉ DE FRANGO EM OSSO E SEM PELE DESFIADO	20	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	5	
SEQUILHO	SEQUILHO	40	40g
SOPA CANJA	ALHO	3	200g
	ARROZ PARBOILIZADO	20	
	BATATA	18	
	CENOURA	15	
	CEBOLA	3	
	CHEIRO VERDE	20	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	50	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	8	
SOPA DE LEGUMES MACARRÃO E CARNE	ALHO	0,5	200g
	BATATA	5	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	2	
	CENOURA	3	
	CHEIRO VERDE	0,7	
	MACARRÃO PARAFUSO C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	1	
SOPA MINESTRA	ALHO	3	200g
	BACON MANTA	3	
	BATATA	18	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	50	
	CEBOLA	3	
	FEIJÃO PRETO	17	
	MACARRÃO AVE MARIA C/ OVOS	20	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
SUCO DE FRUTA	FRUTA	100	200ml
	AÇÚCAR REFINADO	10	
SUCO DE POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	POLPA DE FRUTA (DIVERSOS SABORES)	60	
SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml
	POLPA DE MARACUJÁ	30	
SUCRILHOS	SUCRILHOS	50	50g
TORTA DE FUBÁ COM LEGUMES	ABOBRINHA	13	90g
	BRÓCOLIS	15	
	CENOURA	13	

PREF. FAZENDA RIO GR... DO SUL
372
Folha nº
Assinatura

	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 INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	6	
TORTA MESCLA DE BANANA	AÇÚCAR MASCAVO	15	90g
	BANANA CATURRA	60	
	CANELA EM PÓ	0,5	
	FARINHA DE TRIGO	30	
	FERMENTO EM PÓ	3	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	15	
	MANTEIGA SEM SAL	8	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	3	
VITAMINA DE BANANA	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	BANANA	50	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	AVEIA FINA	10	
	BANANA	50	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
VITAMINA DE FRUTAS	AÇÚCAR REFINADO	10	200ml
	BANANA	15	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	15	
	MAMÃO FORMOSA	15	
VITAMINA DE MAÇÃ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	60	
VITAMINA DE MAMÃO	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL MAMÃO	26 45	200 ml

PER CAPITAS - ESCOLAS - ALMOÇO			
PREPARAÇÕES	**INGREDIENTES**	**PER CAPITA (g/ml)**	**PORCIONAMENTO**
ABOBRINHA COM TOMATE	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABOBRINHA	55	
	TOMATE	10	
	CEBOLA BRANCA	4	
ABOBRINHA	SAL REFINADO	1	50g

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
373
Folha nº
Assinatura

REFOGADA	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABOBRINHA	55	
	CEBOLA BRANCA	4	
AIPIM SAUTÉE	SAL REFINADO	1	55g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	AIPIM COMUM	200	
	CEBOLA BRANCA	4	
ALMÔNDEGAS AO SUGO	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	85	ALMÔNDEGAS 80g + MOLHO 20g
	CEBOLA BRANCA	5	
	CHEIRO VERDE	1	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	FARINHA DE ROSCA	2,5	
	FARINHA DE TRIGO	2,5	
	ÓLEO DE SOJA	6	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	2	
	TOMATE	15	
ARROZ	ARROZ PARBOILIZADO	44	100g
	CEBOLA BRANCA	1	
	ALHO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	1,2	
	SAL REFINADO	1,2	
ARROZ PRIMAVERA	SAL REFINADO	1	110g
	SALSICHA TIPO HOTDOG	20	
	ARROZ PARBOILIZADO	40	
	ERVILHA CONSERVA	10	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	ABOBRINHA	18	
	CENOURA	25	
	CEBOLA BRANCA	2	
BARREADO	EXTRATO DE TOMATE	8	CARNE 90g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1,5	
	TOMATE	20	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	2	
	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	110	
	BACON	10	
BATATA ENSOPADA	EXTRATO DE TOMATE	0,5	80g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	TOMATE	11	
	BATATA	100	
	CEBOLA BRANCA	5	
BATATA ITALIANA	ORÉGANO	0,1	90g
	SAL REFINADO	1	



	ÓLEO DE SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	11	
	BATATA	100	
	ALHO	0,5	
BATATA PALHA	BATATA PALHA	40	40g
BATATA SAUTEE	SAL REFINADO	1	70g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	BATATA	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
BERINJELA REFOGADA	SAL REFINADO	1	50g
	BERINJELA	60	
	ÓLEO DE SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CEBOLA BRANCA	4	
BIFE ACEBOLADO	SAL REFINADO	0,5	1 unid
	ÓLEO DE SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	5	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
BIFE AO MOLHO COM ERVILHA	SAL REFINADO	1	1 unid + MOLHO 20g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	BIFE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ALHO	0,3	
	ERVILHA EM CONSERVA	10	
	CEBOLA BRANCA	2	
BIFE AO MOLHO ROTY	EXTRATO DE TOMATE	5	1 unid + MOLHO 20g
	MOLHO SOJA SHOYU	5	
	SAL REFINADO	1	
	BIFE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ÓLEO SOJA	2	
	TOMATE MOLHO	2	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	0,5	
BOLINHO DE LEGUMES	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	60g
	FARINHA DE TRIGO	20	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	3	
	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	2	
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1	
	ABOBRINHA	20	
	CENOURA	20	
	CEBOLA BRANCA	4	
BRÓCOLIS SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	20	
	BRÓCOLIS	80	
	CEBOLA BRANCA	7	
CARNE DE PANELA	EXTRATO DE TOMATE	10	CARNE 80g +

	ÓLEO SOJA	1	MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	5	
	TOMATE MOLHO	50	
	CEBOLA BRANCA	20	
	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
CARNE MOÍDA COM SELETA	ALHO	0,3	90g
	CEBOLA BRANCA	6,5	
	CARNE MOÍDA DE PATINHO/COXÃO MOLE	70	
	CHEIRO VERDE	1,5	
	ÓLEO SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE EXTRA AA	5	
	VAGEM MACARRÃO EXTRA AA	6	
	EXTRATO DE TOMATE	3	
	CENOURA EXTRA AA	6	
CENOURA COM CHEIRO VERDE	SAL REFINADO	1	60g
	ÓLEO SOJA	3	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	75	
	CEBOLA BRANCA	5	
CENOURA SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
CHUCHU COM MOLHO BRANCO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	8	60g
	FARINHA TRIGO	15	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	8	
	CHEIRO VERDE	0,8	
	CHUCHU	75	
	CEBOLA BRANCA	5	
CHUCHU SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	MANTEIGA SEM SAL	10	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CHUCHU	90	
	CEBOLA BRANCA	2	
COPA LOMBO AO MOLHO ROTY	MOLHO SHOYU	3	1 unid + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	4	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	COPA LOMBO	100	
COPA LOMBO GRELHADO	SAL REFINADO	1	1 unid
	ÓLEO SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
375
Folha nº
Assinatura

	ALHO	1	
	COPA LOMBO	100	
COUVE REFOGADA	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	COUVE MANTEIGA	65	
	ALHO	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
CREME DE MILHO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	60g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	FARINHA DE TRIGO	20	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA	5	
	ÓLEO SOJA	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
CUBOS DE CARNE A MARECHAL	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	10	CARNE 80g + MOLHO 20g
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	MOLHO SHOYU	5	
	CHEIRO VERDE	4	
	TOMATE MOLHO	25	
	CEBOLA BRANCA	5	
	ALHO	1	
	CARNE EM CUBOS PATINHO/COXÃO MOLE	100	
CUBOS DE COPA LOMBO A PARISIENSE	COPA LOMBO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	PRESUNTO	10	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	7,5	
	FARINHA DE TRIGO	7	
	SAL REFINADO	2	
	CEBOLA BRANCA	1	
	MANTEIGA SEM SAL	3,5	
CUPIM AO MOLHO ROTY	MOLHO SHOYU	3	CARNE 80g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	4	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	CUPIM PEÇA FATIADA	100	
ENSOPADO CAIPIRA	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	90	CARNE 80g + MOLHO 20g
	BATATA SALSA	15	
	AIPIM COMUM	15	
	CENOURA	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
	TOMATE	15	
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	0,6	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
376
Folha nº
Assinatura

ENSOPADO RURAL	CARNE PATINHO/COXÃO MOLE	90	CARNE 80g + MOLHO 20g
	BATATA SALSA	15	
	AIPIM COMUM	15	
	CENOURA	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
	TOMATE	15	
	SAL REFINADO	1	
	CHEIRO VERDE	0,6	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
ESPINAFRE REFOGADO	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO DE SOJA	4	
	ESPINAFRE	70	
	CEBOLA BRANCA	5	
FAROFA COLORIDA	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	2	45g
	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	
	FARINHA MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	3	
	ÓLEO SOJA	10	
	OVO BRANCO	20	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
	PRESUNTO	4	
FAROFA DE CENOURA	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	CENOURA	20	
	CEBOLA BRANCA	3	
FAROFA DE COUVE	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE MANTEIGA	20	
	CEBOLA BRANCA	3	
FAROFA DE LEGUMES	FARINHA DE MILHO AMARELA	20	45g
	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	15	
	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE MANTEIGA	10	
	CEBOLA BRANCA	3	
	CENOURA	10	
	ABOBRINHA	10	
	TOMATE	10	

PREF. FAZENDA RIO GR... 377 Folha nº 9 Assinatura

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 378
Assinatura

	VAGEM	5	45g
FAROFA DE REPOLHO	FARINHA DE MILHO AMARELA	35	
	FARINHA MANDIOCA TORRADA	8	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA	7	
	ÓLEO SOJA	2	
	CEBOLA BRANCA	3	
	REPOLHO VERDE	20	
	TOMATE	3	
FEIJÃO PRETO/CARIOCA	FEIJÃO PRETO/CARIOCA	25	70g
	ALHO	0,1	
	CEBOLA BRANCA	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
FRANGO ASSADO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	110	85g
	ALHO	0,1	
	CEBOLA BRANCA	2	
	SAL REFINADO	1	
FRANGO ENSOPADO	EXTRATO DE TOMATE	5	FRANGO 70g + MOLHO 20g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	110	
	TOMATE MOLHO	15	
FRANGO XADREZ	SAL REFINADO	1	FRANGO 70g + MOLHO 20g
	ALHO	0,5	
	ÓLEO SOJA	10	
	FILÉ DE FRANGO EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO	90	
	AMIDO DE MILHO	2	
	MOLHO SHOYU	5	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	3	
FRICASSE DE FRANGO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	7,5	110g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	6,5	
	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	90	
	FARINHA DE TRIGO	10	
	CATCHUP	15	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	6,5	
	CEBOLA BRANCA	4	

	MANTEIGA SEM SAL	3,5	
	ÓLEO SOJA	2	
FRUTA PORÇÃO	FRUTA PORÇÃO	90	90g
FRUTA UNITÁRIA	FRUTA UNITÁRIA	1 unid	1 unid
ISCAS DE CARNE GRELHADA	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	90g
	ÓLEO SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
ISCAS DE FÍGADO AO MOLHO	ISCAS DE FÍGADO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
ISCAS DE FRANGO AO SUGO	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	100	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ÓLEO SOJA	1	
	TOMATE MOLHO	10	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
JARDINEIRA DE LEGUMES	SAL REFINADO	1	70g
	ÓLEO SOJA	5	
	CENOURA	30	
	BATATA COMUM	40	
	ALHO	1	
	CEBOLA BRANCA	4	
	CHUCHU	30	
LEGUMES REFOGADOS	ÓLEO SOJA	1	70g
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE FLOR	45	
	VAGEM	20	
	CENOURA	40	
	CEBOLA BRANCA	2	
LOMBO ASSADO	MOLHO SHOYU	3	110g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	15	
	ALHO	1	
	COPA LOMBO	150	
MACARRÃO GRAVATINHA AO SUGO	MACARRÃO GRAVATINHA	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	MACARRÃO PARAFUSO	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	

PREF. CAMPINA DA LAGOA
Fls. nº 379
Assinatura

SEF FAZENDA RIO GRANDE DE
980
Folha nº
Assinatura

	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO	60	100g
	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	PRESUNTO	5	
	CEBOLA BRANCA	5	
	TOMATE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ALHO	0,3	
NHOQUE AO SUGO	EXTRATO DE TOMATE	8	120g
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO SOJA	1,5	
	NHOQUE FRESCO	90	
	CEBOLA BRANCA	2,5	
	TOMATE MOLHO	25	
	CHEIRO VERDE	1,2	
PEITO DE FRANGO GRELHADO	SAL REFINADO	1	1 unid
	ALHO	0,5	
	FILÉ DE PEITO FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	120	
PEIXE A MILANESA	FARINHA DE ROSCA	30	80g
	FARINHA DE TRIGO	6	
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	1	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE À PORTUGUESA	MOLHO PIMENTA	3	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	CEBOLA BRANCA	5	
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	AZEITE DE OLVA	5	
	TOMATE MOLHO	20	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE À SUÍÇA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	CHEIRO VERDE	2	
	CEBOLA BRANCA	8	
	ALHO	1	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	FARINHA TRIGO	20	
	SAL REFINADO	1	
PEIXE AO FORNO	SAL REFINADO	2	110g
	ÓLEO SOJA	5	

	FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO	150	
PEIXE AO MOLHO SUGO	TOMATE MOLHO	15	PEIXE 70g + MOLHO 20g
	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA OU LOMBO DE CAÇÃO)	90	
	ÓLEO DE SOJA	10	
	CEBOLA BRANCA	2	
	SAL REFINADO	1	
PICADINHO A JULIANA	SAL REFINADO	2	CARNE 80g + MOLHO 20g
	ÓLEO SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	2	
	CENOURA	15	
	TOMATE MOLHO	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	90	
	VAGEM	15	
POLENTA	FUBÁ AMARELO	35	100g
	ÓLEO SOJA	1	
	SAL REFINADO	1	
PURÊ DE ABÓBORA COM CHEIRO VERDE	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	BATATA	20	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
	CHEIRO VERDE	1	
	ABÓBORA	40	
PURÊ DE BATATA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS	40	
	BATATA INGLESA IN NATURA	55	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
PURÊ DE CENOURA	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	100g
	CHEIRO VERDE	1	
	CENOURA	40	
	SAL REFINADO	1	
	MANTEIGA SEM SAL	7	
QUIBE DE FORMA	CARNE MOÍDA PRIMEIRA	70	100g
	FARINHA DE QUIBE	15	
	EXTRATO DE TOMATE	5	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	OVO INTEGRAL DESIDRATADO	2	
	SAL REFINADO	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
	CHEIRO VERDE	1	
QUIBEBE DE ABÓBORA	SAL REFINADO	1	100g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,2	
	CEBOLA BRANCA	3	
	ALHO	0,5	

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE
Folha nº 381
Assinatura

	ABÓBORA	110	
	BACON MANTA	8	
QUIRERA	QUIRERA MÉDIA	25	100g
	ÓLEO SOJA	3	
	ALHO	1	
	CHEIRO VERDE	1	
	CEBOLA BRANCA	2	
REPOLHO ESPECIAL	LEITE EM PÓ INTEGRAL	1,4	60g
	FARINHA DE TRIGO	1,9	
	SAL REFINADO	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	REPOLHO VERDE	55	
REPOLHO REFOGADO	SAL REFINADO	1	50g
	ÓLEO SOJA	3	
	REPOLHO VERDE	70	
	CEBOLA BRANCA	4	
	ALHO	1	
SALADA DE ACELGA	ACELGA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE AGRIÃO	AGRIÃO	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ALFACE	ALFACE CRESPA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ALFACE ROXA	ALFACE ROXA	43	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BETERRABA COZIDA	BETERRABA	52	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BETERRABA RALADA	BETERRABA	45	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE BRÓCOLIS	BRÓCOLIS	60	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE CENOURA COM ERVILHA	SAL REFINADO	1	30g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	CENOURA	15	

SECRETARIA DA FAZENDA RIO GR. DO SUL
DREF
382
Folha nº
Assinatura

	ERVILHA EM CONSERVA/CONGELADO	15	
	ÓLEO SOJA	0,5	
SALADA DE CENOURA COZIDA	CENOURA	52	50g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE CENOURA RALADA	CENOURA	40	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA	36	25g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE ESCAROLA	ESCAROLA	47	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE FRUTAS	AÇÚCAR REFINADO	15	100g
	ABACAXI	35	
	BANANA	45	
	LARANJA	30	
	MAÇÃ	25	
	MAMÃO	35	
SALADA DE MILHO	MILHO VERDE EM CONSERVA	30	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE PEPINO COM TOMATE	SAL REFINADO	1	50g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEPINO	28	
	TOMATE	15	
SALADA DE REPOLHO	REPOLHO VERDE	40	30g
	SAL REFINADO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE REPOLHO BICOLOR	REPOLHO VERDE	20	40g
	SAL REFINADO	1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	REPOLHO ROXO	20	
	CHEIRO VERDE	0,1	
SALADA DE REPOLHO ROXO	REPOLHO ROXO	40	30g
	SAL REFINADO	0,5	
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	CHEIRO VERDE	0,1	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
383
Folha nº
Assinatura

	VINAGRE DE ÁLCOOL	0,7	
SALADA DE RÚCULA	RÚCULA	47	30g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE TABULE	TRIGO PARA QUIBE	5	30g
	SAL REFINADO	1	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	PEPINO	28	
	TOMATE	15	
	CEBOLA BRANCA	10	
SALADA DE TOMATE	TOMATE	70	70g
	ÓLEO DE SOJA	0,5	
	SAL REFINADO	0,5	
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
SALADA DE VINAGRETE	SAL REFINADO	1	50g
	VINAGRE DE ÁLCOOL	1	
	CHEIRO VERDE	1	
	TOMATE	30	
	CEBOLA BRANCA	15	
SASSAMI GRELHADO	FILÉ DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	100	90g
	ALHO	0,5	
	SAL REFINADO	1	
STROGONOFF DE CARNE	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	CARNE 80g + MOLHO 20g
	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	10	
	FARINHA DE TRIGO	5	
	SAL REFINADO	1	
	ISCAS DE PATINHO/COXÃO MOLE	100	
	ÓLEO SOJA	3	
	TOMATE MOLHO	20	
	CEBOLA BRANCA	7	
	CATCHUP	7	
	ALHO	1	
VAGEM COM CENOURA SAUTEE	SAL REFINADO	1	60g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	CENOURA	45	
	VAGEM	25	
	CEBOLA BRANCA	4	
VAGEM REFOGADA	SAL REFINADO	1	45g
	ÓLEO DE SOJA	1	
	CHEIRO VERDE	0,1	
	VAGEM	50	

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
Fls. nº 389
Assinatura

	CEBOLA BRANCA	4	



PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE 386 Folha nº 9 Assinatura

ANEXO IX

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI HAVAÍ/PÉROLA, AMEIXA VERMELHA, BANANA CATURRA/MAÇÃ/NANICA/PRATA, CAQUI FUYU, GOIABA BRANCA/VERMELHA, LARANJA PÊRA/LIMA, LIMÃO ROSA/TAITI, KIWI, MAÇÃ GALA/FUJI, MAMÃO FORMOSA/PAPAYA, MARACUJÁ AZEDO, MELÃO AMARELO COMUM, MELANCIA, MORANGO, MORGOTE, NECTARINA, PÊRA D'ÁGUA/NACIONAL/WILLIAMS, PÊSSEGO NACIONAL, PONCÃ	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 1.1 Frutas frescas, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitos frutas minimamente processadas à vácuo ou congeladas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de substâncias terrosa, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.
2.5 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.6 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 REFERÊNCIAS	
3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	

3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
4.2 A embalagem das frutas minimamente processadas deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" ou "à vácuo", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
4.3 Frutas minimamente processadas: Embalagem contendo até 3 (três) quilos.
4.4 Frutas minimamente processadas: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
4.5 Frutas minimamente processadas: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
5 TRANSPORTE
5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
5.3 Frutas minimamente processadas: O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
5.4 Frutas minimamente processadas: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
5.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.

PRODUTOS: ABÓBORA MENINA/PAULISTA/PESCOÇO/CABOTIÁ, ABOBRINHA BRANCA EXTRA AA, ABOBRINHA VERDE EXTRA AA, ALHO NACIONAL/ROXO, AIPIM PRIMEIRA, BATATA DOCE, BATATA INGLESA PRIMEIRA, BATATA SALSA PRIMEIRA, BERINJELA EXTRA AA, BETERRABA EXTRA AA, BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA EXTRA AA, CHUCHU EXTRA AA, COUVE-FLOR, MILHO VERDE ESPIGA SEM PALHA NÃO TRANSGÊNICO, PEPINO EXTRA AA, PIMENTÃO AMARELO/VERDE/VERMELHO EXTRA AA, TOMATE SALADA EXTRA AA, TOMATE MOLHO, RABANETE, VAGEM MACARRÃO EXTRA AA
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Vegetais frescas, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitos vegetais minimamente processados à vácuo ou congelados. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias da espécie.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução de crescimento completo.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível da terra aderente; Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**REFERÊNCIAS**
3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
4.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
4.2 A embalagem dos vegetais minimamente processados deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" ou "à vácuo", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	
4.3 Vegetais minimamente processados: Embalagem contendo até 5 (cinco) quilos.	
4.4 Vegetais minimamente processados: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
4.5 Vegetais minimamente processados: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
5	**TRANSPORTE**

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

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

1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Hortaliças e temperos frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado. Poderão ser aceitos hortaliças minimamente processadas à vácuo ou com atmosfera modificada. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Serem frescas.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	REFERÊNCIAS
3.1 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
3.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
3.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
3.4 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
4.2 A embalagem das hortaliças minimamente processadas deve ser plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "à vácuo", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	
4.3 Hortaliças minimamente processadas: Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.	
4.4 Hortaliças minimamente processadas: A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
4.5 Hortaliças minimamente processadas: Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
5	TRANSPORTE
5.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
5.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
5.3 Hortaliças minimamente processadas: O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
5.4 Hortaliças minimamente processadas: O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
5.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Certificado para produtos orgânicos.	

PRODUTO: AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – GRUPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO

Folha nº 891
Assinatura

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido com cristais bem definidos.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,5.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,10.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 300.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,1.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 20.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA
4.3 Resolução RDC n° 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 n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

PREFEITURA DE FAZENDA RIO GRANDE
392
Fls nº
Assinatura

4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido com cristais bem definidos.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 150.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 5.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Portaria nº 152, DE 06/12/13 – MAPA
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
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 n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n° 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 n° 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 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

PREF. FAZENDA RIO GRANDE
294
Fol. nº
Assinatura

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

PRODUTO: AÇÚCAR MASCAVO – GRUPO I

1 CARACTERIZAÇÃO

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido.
2.1.2 Cor	Marrom escuro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA

4.3 Resolução RDC n° 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 n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n° 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 n° 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO – GRUPO I
1 CARACTERIZAÇÃO

FAZENDA RIO GRANDE 396 Fls Nº Assinatura

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

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Polarização (°Z)	Mínimo 99,0.
2.5 Umidade (%)	Máximo 0,30.
2.6 Cor ESCONSA (UI)	Máximo 100.
2.7 Cinzas condutimétricas (% m/m)	Máximo 0,20.
2.8 Pontos pretos (n°/100g)	Máximo 5.
2.9 Partículas magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 5.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria Nº 152, DE 06/12/13 – MAPA	
4.3 Resolução RDC n° 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 n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 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 n° 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo, 5 (cinco) quilos ou 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA E XILITOL	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 **1.1 ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: água, edulcorante natural esteviosídeo, sorbato de potássio e ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. 1.2 **1.2 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE STÉVIA:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural esteviosídeo e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. 1.3 **1.3 ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE XILITOL:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico. Ingredientes principais: edulcorante natural xilitol e dióxido de silício. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. 1.4 1.4 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
	Produto líquido: líquido.

2.1.1 Aspecto	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 n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Produto em pó: Máximo 5%.
2.5 pH	Produto líquido: 3,5 a 4,5.
2.6 Densidade	Produto líquido: 1,01 a 1,05.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC n° 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Adoçante líquido: Frasco de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Adoçante em pó: Pote de polietileno atóxico, não violado, resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.3 Embalagem do adoçante líquido com capacidade de até 100 (cem) mililitros.

5.4 Embalagem do adoçante em pó com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.

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

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

6 TRANSPORTE

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

6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

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

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Proteína	Para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100 kcal, antes de sua reconstituição.
2.5 Sódio	Não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo.
2.6 Ingredientes opcionais	Conforme Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.

2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Podem ser adicionados vitaminas e minerais, de acordo com as listas de referência de compostos vitamínicos e sais minerais da Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS.
2.9 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.
2.10 Resíduos de agrotóxicos	Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.11 Resíduos de aditivos dos ingredientes	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Contaminantes inorgânicos	Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS	
4.2 Portaria nº 29, DE 13/01/98 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.4	4.4 Lei nº 11.265, de 03/01/2006
4.5	4.5 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS
4.6	4.6 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.7 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.15 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, conteúdo líquido, modo de preparo, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no Ministério da Saúde e ficha técnica do produto.

PRODUTO: ALIMENTO À BASE DE FLOCOS DE CEREAIS	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.

2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, conteúdo líquido, modo de preparo, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária e número de registro do produto no órgão competente.	
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	

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

PRODUTO: AMIDO DE MILHO

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto amiláceo extraído do milho. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (%) (g/100g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA	
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 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

5.1 Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 | TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: AROMA NATURAL DE BAUNILHA EM PÓ
1 | CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto constituído de partes dos frutos da Baunilha / *Vanilla planifolia Jacks.*, 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. 1.1

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

405

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

406

1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (*Oryza sativa)* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como tipo 1 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada como Tipo Único e deve constar na denominação do produto na embalagem. **Não é permitida a mistura de classe e tipo e deverá ser da safra corrente.** Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do arroz, objeto desta licitação, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos **Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos** fixados pela ANVISA .
2.5 Classificação da umidade utilizando 100g do produto	Tipo 1.
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência.
2.7 Insetos	Ausência .
2.8 Umidade	Máxima de 14%.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 | VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de empacotamento.	
4 | REFERÊNCIAS	
4.1 Instrução Normativa nº 06, de 16/02/09 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 347 de 16/12/02 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	

4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica, em polietileno, transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um), 5 (cinco) ou 30 (trinta) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL	
1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Caracteriza-se por corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinqüenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 (doze) milímetros. O atum utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e submetido aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. A conserva de atum deve conter, no mínimo, 54% (cinqüenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado. A matéria-prima, fresca ou congelada, deve ser das seguintes espécies: *Thunnus alalunga; Thunnus albacares; Thunnus atlanticus; Thunnus obesus; Thunnus maccoyii; Thunnus thynnus; Thunnus tonggol e Katsuwonus pelamis.* O meio de cobertura pode ser azeite ou óleo (s) comestível (eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas; para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado; não é tolerável a presença de água em mais de 10% (dez por cento) do peso líquido declarado. No caso da apresentação sólida nos produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve cobrir totalmente o produto. Em relação às características sensoriais: a aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrindo a carne; não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom; não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais; não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening); não apresentar descolorações ou enegrecimentos; não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo; não apresentar cristais de estruvita; na avaliação da textura deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa e não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração. O produto deve ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção com as seguintes características: permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido; ser de material inócuo e na inspeção visual não deve ser evidenciado defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto. A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de atum deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.1.5 Aspecto	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Nível de histamina (g/kg)	Máximo 100.

2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa n°46, de 15/12/11 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa n° 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 n° 42, 29/08/13 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem primária: pillow pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 A embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas a 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
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.	
1.1	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % (g/100g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

5.1 Embalagem primária do produto deverá ser em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo.

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

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

6	TRANSPORTE

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

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

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

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO E/OU FATIADA SEM CAROÇO EM CONSERVA

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Preparada com os frutos curados na variedade verde, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Cor		Próprio.

2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 – 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 Pacotes ou baldes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado ou com tampa lacrada, devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. 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.	
5.2 Embalagem com capacidade (peso drenado) de 160 (cento e sessenta) gramas a 1,8 (um quilo e oitocentos gramas).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	

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

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: BALA DE BANANA

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 É o produto contendo polpa de banana constituído por açúcar e ou outros ingredientes. Incluem-se, nesta definição, os produtos similares a balas. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto, forma de apresentação ou característica(s) específica(s). As balas devem ser confeccionadas com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas devem ser embaladas individualmente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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		Próprio.
2.1.1 Textura		Própria, macia.
2.1.2 Cor		Própria.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		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 Corantes e conservantes artificiais		Ausência.
2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

4	REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC n° 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC n° 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 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 265, de 22/09/05 – 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 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 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.
PRODUTO: BATATA PALHA
1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 O produto deverá ser obtido pela fritura de batatas sãs e limpas, bem desenvolvidas, com características próprias da espécie, próprias para o consumo, isentas de matérias terrosas e sujidades. Deverá apresentar-se sob tipo de palha, sabor natural, composta por batata in natura, gordura vegetal e sal, livre de gordura trans, sem adição de corantes artificiais e aromatizantes. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Aparência		Palha.
2.1.2 Cor		Própria.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade %		Máximo de 0,1.
2.5 Corantes artificiais		Ausência.
2.6 Antioxidante BHT e/ou BHA		Limite máximo de 50 mg/kg para os compostos individualmente ou sua somatória (BHT + BHA).
2.7 Conservador Dióxido de enxofre		Máximo de 0,02 g/100g, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.8 Corantes artificiais e aromatizante		Ausência.
2.9 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução n° 04, de 24/11/88 – CNS/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	

4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser em filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) ou PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução n° 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 140 (cento e quarenta) gramas ou até 01 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

1.1 As barras de cereais individuais deverão ser elaboradas a partir de matérias primas sãs e frescas. Poderão conter os aditivos permitidos pela legislação. Não poderão conter edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na sua composição, e corantes artificiais. As barras de cereais que apresentarem gordura vegetal, esta deverá ser **isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans e o teor de gorduras saturadas deverá ser menor que 5 gramas/100 gramas.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BARRA DE CEREAIS – BANANA: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, *e banana*, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.2 BARRA DE CEREAIS – CASTANHA-DO-PARÁ/BRASIL e/ou CASTANHA DE CAJU e/ou AMÊNDOAS: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e castanha-do-pará ou castanha-do-brasil e/ou castanha de caju e/ou amêndoas, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

1.1.3 BARRA DE CEREAIS – FRUTA(S) VARIADA(S): Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre coco, maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Própria do produto.
2.1.2 Cor	Própria do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Fibras alimentares (g/100g)	Mínimo 8,4.
2.5 Sódio (g/100g)	Máximo 499.
2.6 Peso unitário do produto	Deverá ter peso líquido unitário de 20 a 25 gramas.

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 385 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC n°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
6.1 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 1.1 Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (Instrução Normativa 16/2005 – MAPA). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e aromatizantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Líquida.
2.1.2 Cor		Própria do produto.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes		Ácido sórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio – Máximo 0,3g/100g.
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produtos		Ausência.
2.6 Amido		Máximo 1,0g/100g.
2.7 Teor de proteína de origem láctea		Mínimo 1,0g/100g.
2.8 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação e a 4°C (quatro graus Celsius) ou conforme orientação do fabricante.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa n° 46, de 23/10/07 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	

4.7 Regulamento Técnico n° 16/05 – ANVISA/MS	
4.8 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MAPA	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, informação nutricional, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária, lista de ingredientes e temperatura de armazenamento. Deve apresentar no rótulo **"CONTÉM SORO DE LEITE"** ou **"CONTÉM...% DE SORO DE LEITE"** e **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"** (para produtos de cor branca); ou **"BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE"** ou **"ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE"** (para produtos coloridos).	
5.2 Embalagem contendo de 900 (novecentos) gramas a 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
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

1.1 O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CHOCOLATE COM GOTAS: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), melado de cana, gotas sabor chocolate, cacau em pó, amido, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, aroma e corante natural caramelo. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.2 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL CASTANHA-DO-PARÁ: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), castanha do Pará, amido, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.3 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL COCO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), amido, coco desidratado, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aroma. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.4 BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL MAÇÃ E CANELA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, óleo de soja, açúcar mascavo, açúcar cristal, açúcar invertido, fibra de trigo, fécula de mandioca, farinha de arroz, canela em pó, sal comum moído iodado, emulsificante, antioxidante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, antiumectante carbonato de cálcio e bicarbonato de amônio), aroma sintético idêntico ao natural de maçã e acidulante ácido cítrico. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Aparência		Característico.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Próprio.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução n° 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) laminado e metalizado com impressão externa. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade entre 150 (cento e cinquenta) gramas a 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: BOLACHA OU BISCOITO CASEIRO (COCO, FUBÁ, MANTEIGA, NATA, COM GLACÊ)

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. As bolachas deverão ser do mesmo tamanho. Não serão aceitos bolachas do mesmo sabor com tamanhos diferentes. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 30 dias a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC n° 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.7 Resolução RDC Nº. 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº. 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: BISCOITO DOCE	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

1.1 O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.1.1 BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.2 BISCOITO DOCE TIPO DE LEITE: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans), leite ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

1.1.3 BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: amido de milho, ovo, açúcar, fécula de mandioca, margarina, leite em pó, óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans) e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/100g)	Máximo 2,0.
2.5 Umidade % (p/p)	Máximo 8,0.
2.6 Resíduo mineral fixo % (p/p)	Máximo de 3,0 (deduzido o sal).
2.7 Teor de fibras alimentares (g/100g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 4,99 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.

2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** ou **sachê/*pouch*** composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem primária deverá ter capacidade para 150 (cento e cinqüenta) a 500 (quinhentos) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

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

Compras e Licitações
427
Fls.
Rubrica

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 sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Característico.
2.1.2 Cor	Ligeiramente amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Gordura trans	Ausência.
2.5 Glúten	Ausência.
2.6 Lactose	Ausência.
2.7 Umidade %	Máximo de 14.
2.8 Corantes artificiais	Ausência.
2.9 Aditivos alimentares	Serão tolerados os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS

4.3 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno atóxico, transparente e resistente termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) a 5 (cinco) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: BISCOITO SALGADO
1 CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações
Fls 428
Rubrica

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.

Compras e Licitação
Fls 429

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.

1.1.1 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.

1.1.2 1.1.3 BISCOITO SALGADO COM GERGELIM: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal, isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans, gergelim e outros ingredientes, desde que mencionados. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker), mas não deverão conter cristais de sal incrustados na massa. A nomenclatura de comercialização do biscoito não precisa ser obrigatoriamente a mesma do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá atender ao especificado. Para atender os Centros Municipais de Atendimento Especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Massa torrada.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/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.

Compras e Licitações
Fls. 120
Rubrica

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 n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser do tipo "portfólio" **canudo/tubete** composta de BOPP (polipropileno biorentado) transparente termoselável / BOPP metalizado termoselável e deverá possuir TPVA máximo individual de 1,2 g água/m²/dia a 38°C/90% UR. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade para 150 (cento e cinqüenta) a 500 (quinhentos) gramas.	
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**

Compras e Licitações 431 Fls Rubrica

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

PRODUTO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO

1	CARACTERIZAÇÃOO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, com extrato de soja, cacau em pó e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela(s) designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação "Alimento com soja" pode ser substituída pela expressão "Alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Composição	Ingredientes obrigatórios: extrato de soja não transgênico (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja não transgênico e ou proteína isolada de soja não transgênico e ou proteína texturizada de soja não transgênico e ou outras fontes protéicas de soja não transgênico, excluindo o farelo tostado de soja não transgênico. Farinhas de soja e grãos de soja "in natura" não transgênico somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.
2.6 Qualidade da proteína de soja	Não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína, conforme tabela da RDC nº 91/00 – ANVISA/MS.

2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

Compras e Licitações
Fls. 422
Rubrica

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 n° 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 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.	
PRODUTO: BISCOITO/BOLACHA TIPO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE	

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.

Compras e Licitações 433 Fls Rubrica

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 à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE

3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.

4	REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS

4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS

4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS

4.4 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS

4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS

4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS

4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS

4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS

4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

4.11 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: BOLO EMBALADO INDIVIDUALMENTE (DIVERSOS SABORES)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substancias alimentícias que caracterizam o produto. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Massa cozida
2.1.2 Cor	Próprio do produto.
2.1.3 Aroma	Próprio do produto.
2.1.4 Sabor	Próprio do produto.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

Comissão de Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 3 (três) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 4.2 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionados em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedado, íntegro, de tamanho apropriado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade conforme per capta especificado no edital.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	

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

Compras e Licitações
436
Fls.
Rubrica

1.1 **CACAU NATURAL EM PÓ SOLÚVEL:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó natural não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.

1.2 **CACAU EM PÓ ALCALINO:** Cacau obtido por processo tecnológico adequado sem açúcar. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Deve constar cacau em pó na proporção de 100%. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos ao cacau em pó, bem como, a manteiga de cacau. No cacau em pó alcalino não pode ser adicionado de amidos, féculas estranhas e açúcar.

1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Pó homogêneo.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Aroma		Característico.
2.1.4 Sabor		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Máximo 5,0% p/p.
2.5 pH (unidades)		5,0 – 5,8
2.6 Lipídios		Mínimo 10 – 12% p/p.
2.7 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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.

Compras e Licitações 427 Fls. Rubrica

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: CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Café Torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, *Coffea liberica Hiem*, *Coffea canephora Pierre* (*Coffea robusta Linden*), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de "Café Torrado Moído". Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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 homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca).
2.1.2 Cor	Castanho-claro ao castanho escuro.
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 Umidade (%) em g/100g	Máximo 5,0.
2.5 Resíduo mineral fixo (%) em g/100g	Máximo 5,0.
2.6 Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0.
2.7 Cafeína (%) em g/100g	Mínimo 0,7.
2.8 Extrato Aquoso (%) em g/100g	Mínimo 25,0.
2.9 Extrato Etéreo (%) em g/100g	Mínimo 8,0.
2.10 Impurezas (cascas e paus) (%) em g/100g	Máximo 1,0.
2.11 Micotoxina Ocratoxina A (µg/kg)	Máximo 10,0.
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 9 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC Nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria Nº 377, DE 26/04/99 – S/MS	
4.3 Instrução Normativa N°16, de 24/05/10 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético. No rótulo 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.	

Compras e Licitações
Fls. 438
Rubrica

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.

Compras e Licitações
439
Rubrica

PRODUTO: CANELA EM PÓ

1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1	1.1 Produto constituído de partes das cascas da Canela-da-china / *Cinnamomum cassia Ness ex Blume* ou da Canela-do-ceilão / *Cinnamomum zeylanicum Ness*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino homogêneo.
2.1.2 Cor	Pardo amarelada escuro ou marrom claro.
2.1.3 Aroma	Aromático, característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA n° 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC n°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 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

Compras e Licitação
440
Fls.
Rubrica

1.1 Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, L.* que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha. O produto deverá estar dentro da classificação: grupo misturado, subgrupo despeliculado, classe branco e do tipo 1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Compras e Licitações
441
Fls
Rubrica

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis
2.1.2 Cor		Do branco ao castanho claro.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Máximo 13% p/p.
2.5 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Portaria n° 109, de 24/02/89 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n°14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 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.	

Compras e Licitações
242
Fls.
Rubrica

5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM BIFES RESFRIADA
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, **cortada em bifes de 60 (sessenta) gramas cada para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada para a empresa que atende as Escolas Municipais**, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

Compras e Licitações
Fls. 443
Rubrica

3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipal de Educação Infantil com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
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.

Compras e Licitações
444
Fls.
Rubrica

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

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

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em cubos de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole, patinho ou posta vermelha. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

Compras e Licitações
Fls. 145
Rubrica

3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
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.	

Compras e Licitações 446 Fls Rubrica

PRODUTO: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM ISCAS RESFRIADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em iscas, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	

4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipal de Educação Infantil com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: CARNE BOVINA – CUPIM SEM OSSO EM PEÇA RESFRIADA	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

Compras e Licitações
Fls 48
Rubrica

1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peças, resfriada e apresentada nos cortes cupim. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 10%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 10%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria nº 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	

Compras e Licitações
Fls 449
Rubrica

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.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: CARNE BOVINA – FÍGADO SEM PELE EM BIFES OU ISCAS RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

Compras e Licitações Fls. 450 Rubrica

1.1 Fígado proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, 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** ou iscas, resfriado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos.
5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.
PRODUTO: CARNE 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.

Compras e Licitações
451
Fls.
Rubrica

Compras e Licitações
452
Fls.
Rubrica

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de água	Máximo 3%.
2.5 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.6 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3 VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.
4 REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03 – MAPA
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA
4.3 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA
4.4 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA
4.5 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.9 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.10 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 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.

Comissão de Licitações
453
Fls.
Rubrica

5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 Coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
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.

Compras e Licitações
454
Fls.
Rubrica

2.4 Umidade	Coxa: Máximo 72,69%. Sobrecoxa: Máximo 70,97%.
2.5 Proteína	Coxa: Máximo 17,96%. Sobrecoxa: Máximo 18,18%.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	

Compras e Licitações
Fls. 153

6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	

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

1.1 Filé de peito sem pele é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. **O corte deverá ser em filés de 60 (sessenta) gramas cada, para a empresa que atende os Centros Municipais de Educação Infantil e 100 (cem) gramas cada, para a empresa que atende as Escolas Municipais.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor	Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína	Máximo 24, 37%.

Compras e Licitações
456
Fls.
Rubrica

2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA	
4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA	
4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 (vinte e cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: CARNE DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI) RESFRIADO	

Comissão de Licitações
457
Fls.
Rubrica

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Filezinho (sassami) é a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

NOTA: A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito através de meio eletrônico para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peças congeladas, antes de realizar a compra do produto.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor		Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor		Característico.
2.1.4 Sabor		Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade		Máximo 75, 84%.
2.5 Proteína		Máximo 24, 37%.
2.6 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE

3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.

4	REFERÊNCIAS

4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA

4.2 Portaria n° 210, de 10/11/98 – MAPA

4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA

4.4 Instrução Normativa n° 17, de 18/06/04 – MAPA

4.5 Instrução Normativa n° 32, de 03/12/10 – MAPA

4.6 Resolução RDC n° 13, de 02/01/01 – ANVISA/MS

4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS

4.8 Resolução RDC 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.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: CARNE SUÍNA – COPA LOMBO (SOBREPALETA SEM OSSO) EM BIFES RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

Compras e Licitações
Fls
Rubrica

1.1 Carne suína proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente do dianteiro, 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 no corte copa lombo (sobrepaleta sem osso). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.

Compras e Licitações Fls 159 Rubrica

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.
2.1.3 Odor	Característico.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura	Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Ausência.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	

Compras e Licitações
460
Fls.
Rubrica

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 preferencialmente 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 5 (cinco) quilos.

5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.

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

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

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 SUÍNA – COPA LOMBO (SOBREPALETA SEM OSSO) EM CUBOS RESFRIADA

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Carne suína proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente do dianteiro, cortada em cubos de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada e apresentada no corte copa lombo (sobrepaleta sem osso). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem 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.

Compras e Licitações
461
Fls.
Rubrica

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
2.1.2 Cor		Próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
2.1.3 Odor		Característico.
2.1.4 Sabor		Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Teor de gordura		Máximo 5%.
2.5 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração		Ausência.
2.6 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.2 Portaria n° 05, de 8/11/88 – SIPA/DIPOA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

6	TRANSPORTE

Compras e Licitações
462
Fls.
Rubrica

6.1 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: CHÁ PARA INFUSÃO (CAMOMILA, CAPIM CIDREIRA, ERVA DOCE, ERVA MATE, FRUTAS SECAS E HORTELÃ)
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. O produto deve ser designado de "Chá", seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção e ou característica específica. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS		
2.1 Características sensoriais	Próprias.	
2.1.1 Aspecto	Característico.	
2.1.2 Cor	Característico.	
2.1.3 Aroma	Característico.	
2.1.4 Sabor	Característico.	
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.	
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.	
2.4 Espécies vegetais para o preparo de chás	Nome comum / nome científico	Parte do vegetal utilizada
	Camomila ou Maçanilha / *Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher*	Capítulos florais

Compras e Licitações
463
Fls.
Rubrica

	Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidró ou chá de Estrada / *Cymbopogon citratus Stapf*	Folhas
	Erva-mate ou mate verde ou mate tostado/ *Ilex paraguariensis St. Hil.*	Folhas e talos
	Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum L.*	Frutos
	Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare Mill.*	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / *Mentha piperita L.*	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / *Mentha arvensis L.*	Folhas e ramos
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.	

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº267, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Portaria nº 377, de 26/04/99 – S/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 16, de 24/05/10 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Em caixas assépticas, limpas e lacradas, contendo entre 10 (dez) e 25 (vinte e cinco) unidades de saches. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	

Compras e Licitações
464
Fls.
Rubrica

5.2 O chá de erva mate pode também ser em embalagens assépticas, limpas e lacradas de 200 (duzentos) gramas a granel. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.3 Não é permitida, no rótulo, qualquer informação que atribua indicação medicamentosa ou terapêutica (prevenção, tratamento e ou cura) ou indicações para lactentes. Os nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás devem ser informados na lista de ingredientes.
5.4 Embalagem de 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) gramas, 10 (dez) a 25 (vinte e cinco) unidades de sachês, ou de 200 (duzentos) gramas quando for a granel.
5.5 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.6 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – 50% CACAU

1 CARACTERIZAÇÃO	
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.

Compras e Licitações
Fls. 165
Rubrica

2.1.3 Aroma	Característico.
2.1.4 Sabor	Doce, próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade	Máximo 3,0% p/p.
2.5 Glicídios não redutores, em sacarose	Máximo 68,0% p/p.
2.6 Lipídios	Mínimo 6,5% p/p.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução CNNPA n° 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) ou até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	

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

Compras e Licitações
466
Fls.
Rubrica

PRODUTO: COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO EM CONSERVA

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido de espécie de cogumelo do gênero Agaricus, tradicionalmente utilizado como alimento. Pode ser fatiado em conserva, submetido a processo de cocção, ou salga e ou fermentação ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco-amarelado.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 08 (meses) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução CNNPA nº 13, de 15/07/77 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou até 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

PRODUTO: COCO RALADO DESIDRATADO PARCIALMENTE DESENGORDURADO

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.),* através de processo tecnológico adequado, sendo parcialmente desengordurado. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade (g/100g)	Máximo 4,0%.

Compras e Licitações
Fls. 467
Rubrica

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.

Compras e Licitações 468 Fls. Rubrica

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	
4.10 4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionado em pacote de papel aluminizado ou sacos de polipropileno hermeticamente fechados. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 100 (cem) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: DOCE DE FRUTAS CREMOSO (BANANA E DIVERSOS SABORES)	
1	CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações 469 Fls. Rubrica

1.1 Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100g ou g/100ml dependendo da fruta), ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não será permitido a adição de outro vegetal além da fruta em questão. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Textura	Cremoso quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte.
2.1.2 Cor	Próprio da fruta de origem.
2.1.3 Aroma	Próprio da fruta de origem.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência.
2.5 Umidade	35–38%.
2.6 Pectina adicionada	Máximo 2%.
2.7 Sólidos solúveis totais	62–66%.
2.8 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica para doces, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.

Compras e Licitações
Fls. 470
Rubrica

Compras e Licitações
Fls. 471
Rubrica

2.1.4 Sabor	Doce, característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes artificiais	Ausência.
2.5 Umidade (g/100g)	Máximo de 30,0.
2.6 Matéria gorda (g/100g)	6,0 a 9,0.
2.7 Cinzas (g/100g)	Máximo de 2,0.
2.8 Proteína (g/100g)	Mínimo de 5,0.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução n° 137, de 13/12/96 – MERCOSUL/GMC	
4.2 Portaria nº 354, de 04/09/97 – MAPA	
4.3 Resolução CNNPA 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	

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

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

Compras e Licitações
472
Fls.
Rubrica

PRODUTO: EMBUTIDO DE PEITO DE FRANGO COZIDO E DEFUMADO RESFRIADO

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o peito de frango desossado, adicionado de sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto, e submetido a um processo de cozimento adequado. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Cor		Próprio.
2.1.3 Odor		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 Proteína (%)		Mínimo 14,0.
2.5 Carboidratos (%)		Máximo 2,0.
2.6 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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 Instrução Normativa n° 20, de 31/07/00 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem 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, com a identificação do corte, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, temperatura de armazenamento, procedência, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária, lista de ingredientes e informação nutricional.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas para produto fatiado. 5.2.1 Embalagem com capacidade de até 3 (três) quilos para produto em peça inteira.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
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: EMBUTIDO DE PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

1.1 Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o peito de peru desossado, adicionado de sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto, e submetido a um processo de cozimento adequado. O produto pode ser comprado em peça inteira ou fatiado obedecendo ao per capta estabelecido neste edital. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, ímãs 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.

Compras e Licitações
Fls 479
Rubrica

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Odor	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 Proteína (%)	Mínimo 14,0.
2.5 Carboidratos (%)	Máximo 2,0.
2.6 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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 Instrução Normativa n° 20, de 31/07/00 – MAPA	
4.2 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	

4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem 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 3 (três) quilos para produto em peça inteira.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
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: ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA
1 CARACTERIZAÇÃO
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.

Compras e Licitações
Fls: 475
Rubrica

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	
4.9 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.	

Compras e Licitações
476
Fls
Rubrica

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.	

Compras e Licitações
Fls 477
Rubrica

PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA

1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum, L.*, cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Os grãos de ervilha são submetidos a um processo de cocção, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Não deverá conter conservadores. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Verde.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 pH	5,5 – 6,5
2.5 Cloretos em cloreto de sódio	Máximo de 2% p/p
2.6 Umidade e substâncias voláteis a 105°C (g/100g)	Máximo 80
2.7 Resíduo mineral fixo (g/100g)	Máximo 1,60
2.8 Ácido sórbico	Ausência
2.9 Dióxido de enxofre	Máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.
2.10 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa n° 60, de 23/12/11 – MAPA	
4.2 Resolução CNNPA n° 35, de 27/12/77 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC n° 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 n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária do produto deverá ser lata e tampa em folha de flandres, fechada, perfeitamente recravada, inviolável, com revestimento apropriado, que ofereça proteção adequada contra oxidação, perda de umidade e contaminação microbiana.As embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Lei no 9832, de 14/09/99 e Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, ANVISA/MS. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 200 (duzentos) gramas ou 2 (dois) quilos (peso líquido drenado).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie Pisum sativum, L. que contem, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Compras e Licitações
Fls. 479
Rubrica

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Cor		Verde.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.1.4 Sabor		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % em peso		Máximo 15.
2.5 Matérias estranhas e impurezas % em peso		Máximo 0,5.
2.6 Ardidos mofados % em peso		Máximo 0,5.
2.7 Manchados/descoloridos % em peso		Máximo 1,0.
2.8 Total de avariados		Máximo 4.
2.9 Outras características		Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	

4	REFERÊNCIAS
4.1Portaria n° 65, de 16/02/93 – MAPA	
4.2 Resolução RDC n° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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.	

Compras e Licitações
480
Fls.
Rubrica

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: ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA

1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto constituído de partes dos frutos da Baunilha / *Vanilla planifolia Jacks.*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino.
2.1.2 Cor	Branco.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	