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 02

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	

Compras e Licitações
181
Fls.
Rubrica

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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

Compras e Licitações
Fls. 482
Rubrica

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

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 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 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 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.

Compras e Licitações
Fls: 183
Rubrica

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

Compras e Licitações
484
Fls
Rubrica

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.

Compras e Licitações
485
Fls.
Rubrica

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

Compras e Licitações
486
Fls
Rubrica

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.
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.

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

6	TRANSPORTE

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

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

6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias 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 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
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

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

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%.
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.	

Compras e Licitações
Fls. 489
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 490 Fls. Rubrica

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

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 FARINHA DE TRIGO é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

1.2 FARINHA DE TRIGO INTEGRAL é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.5 Umidade máxima	Tipo 1 e integral = Máximo 15%.
2.6 Teor de cinzas máximo	Tipo 1 = 0,8%. Integral = 2,5%
2.7 Proteínas (mínimo)	Tipo 1 = 7,5%. 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.

Compras e Licitações
Fls. 191
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 13/12/02 – ANVISA/ MS	
4.3 Instrução Normativa nº08, DE 02/06/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem individual do produto deverá ser em saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem de 5 (cinco), 25 (vinte e cinco) ou 50 (cinqüenta) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: FARINHA 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.
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	

Compras e Licitações
Fls 492
Rubrica

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.

Compras e Licitações
492
Fls.
Rubrica

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.

Comissão de Licitações
Fls. 49
Rubrica

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
4.10	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 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.

Compras e Licitações
Fls 495
Rubrica

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.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será 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.

Compras e Licitações
496
Fls.
Rubrica

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 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
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

Compras e Licitações
Fls. 0497
Rubrica

1.1 Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais apenas as substâncias descritas na Resolução CNNPA n° 38, de 27/12/77 – ANVISA. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
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.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – 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 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	
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.	

Compras e Licitações
Fls: 498
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.

Compras e Licitações
499
Fls.
Rubrica

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

Compras e Licitações
500
Fls.
Rubrica

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Informe Técnico n° 41/09 – ANVISA/MS	
4.2 Norma Técnica n° 19/09 – ANVISA/MS	
4.3 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA	
4.4 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
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.

Compras e Licitações
501
Fls.
Rubrica

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.

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.

Compras e Licitações
Fls. 302
Rubrica

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 n° 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 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 Acondicionado em pacotes plásticos padronizados de polietileno atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE	
1	CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações
Fls. 303
Pública

Compras e Licitações
504
Fls.
Rubrica

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.
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 n° 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 n° 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	

Compras e Licitações
505
Fls
Rubrica

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

Compras e Licitações
508
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
507
Fls
Rubrica

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 nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 44, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.6 Lei nº 11.265 de 03/01/2006	
4.7 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	

Compras e Licitações
308
Fls
Rubrica

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.

Compras e Licitações
509
Fls.
Rubrica

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.
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.	

Compras e Licitações
510
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.	

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.	

Compras e Licitações
Fls. 11
Rubrica

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 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.

Compras e Licitações
512
Fls.
Rubrica

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, 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.

Compras e Licitações
Fls. 513
Rubrica

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

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	

Compras e Licitações
314
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 alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias 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
515
Fls.
Rubrica

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	
4.7 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 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.

Compras e Licitações
516
Fls.
Rubrica

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	

Compras e Licitações
517
Fls.
Rubrica

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacotes de polietileno metalizado, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. O produto deve ser rotulado como "Leite em Pó Integral Instantâneo".	
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas, 1 (um) quilo ou 25 (vinte e cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Leite Pasteurizado é o leite fluído 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.

Compras e Licitações
518
Fls.
Rubrica

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.	

Compras e Licitações
519
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 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.

Compras e Licitações
520
Fls
Rubrica

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

Compras e Licitações
521
Fls.
Rubrica

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**

Compras e Licitações
522
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
523
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
524
Fls.
Rubrica

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC n° 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 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 A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 5 (cinco) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	

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

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

7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

Compras e Licitações
525
Fls.
Rubrica

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%.

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° 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 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 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

Compras e Licitações
526
Fls.
Rubrica

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.	

Compras e Licitações
527
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 alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias 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
528
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
529
Fls.
Rubrica

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
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

Compras e Licitações
530
Fls
Rubrica

1.1 Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão se apresentar preferencialmente livres de gorduras trans. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. A margarina poderá ser adicionada de Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100g do produto. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.
2.1.2 Cor	Amarela ou branca amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Lipídios totais	Mínimo de 60%.
2.5 Umidade	De acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.
2.6 Gorduras trans	≤ 0,2g na porção de 10g.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Portaria nº 146, de 07/03/96 – MAPA	
4.2 Portaria nº 372, de 04/09/97 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 23, de 15/02/05 – ANVISA/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005 – MAPA	
4.5 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas ou 15 (quinze) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
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
Fls 521
Rubrica

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.

Compras e Licitações
532
Rubrica

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 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.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – 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		

Compras e Licitações
533
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
534
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
535
Fls.
Rubrica

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	
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

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.

Compras e Licitações
526
Fls.
Rubrica

1.1

2	**ANÁLISES MÍNIMAS**	
2.1 Características sensoriais		Própria.
2.1.1 Textura		Própria.
2.1.2 Cor		Abacaxi: variando de branco a amarelada.
		Laranja: amarelada.
		Maracujá: variando de amarela a alaranjada.
		Morango: vermelho.
		Pêssego: amarelada.
		Uva: Vermelha púrpura a vinho.
2.1.3 Aroma		Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Polpa da fruta (g/100g)	Abacaxi: 40. Laranja: 50. Maracujá: 10. Morango: 30 (Atender a Instrução Normativa 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	

Compras e Licitações 537 Fls. Rubrica

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

Compras e Licitações
538
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
539
Fls.
Rubrica

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.

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
540
Fls
Rubrica

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 n° 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 91, de 18/10/00 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 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 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 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

1.1 Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie *Glycine max (L) Merrill*, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. O produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aspecto	Líquido e isento de impurezas a 25°C.
2.1.2 Cor	Característica.
2.1.3 Aroma	Característico, isento de odres estranhos.
2.1.4 Sabor	Característico, isento de ranços e sabores estranhos.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – 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	

Compras e Licitações
541
fls.
Rubrica

4.4 Resolução RDC n° 20, de 26/03/07 – ANVISA/MS
4.5 Portaria nº 685, de 27/08/98 – S/MS
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC 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

Compras e Licitações
342
Fls.
Rubrica

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

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

Compras e Licitações
543
Fls.
Rubrica

5.1 A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e a inscrição **"Manter os ovos preferencialmente refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde".**
5.2 Embalagem com capacidade de 30 (trinta) unidades.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.

Compras e Licitações
544
Fls.
Rubrica

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 n° 30.691, de 29/03/52 – MAPA	
4.2 Decreto n° 56.585, de 20/07/65 – MAPA	
4.3 Portaria n° 1, de 21/02/90 – MAPA	
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

Compras e Licitações
545
Fls
Rubrica

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.

Compras e Licitações
546
Fls.
Rubrica

2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 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.

Compras e Licitações
548
Fls.
Rubrica

7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

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

PRODUTO: PÃO DOCE TIPO CHINEQUE (BANANA, CREME, FAROFA, UVA)

1	CARACTERIZAÇÃO

1.1 Pão doce tipo chineque obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia com cobertura de banana, ou de creme, ou de farofa , ou de uva. Preparado com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais		Próprias.
2.1.1 Textura		Próprio.
2.1.2 Consistência		Próprio.
2.1.3 Cor		Próprio.
2.1.4 Odor		Próprio.
2.1.5 Sabor		Próprio.
2.2 Umidade		Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans		≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais		Ausência
2.5 Fibras alimentares		Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana		Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico		Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.

2.4 Outras caraçterísticas	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de 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 549 Fls. Rubrica

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 n° 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

Compras e Licitações
550
Fls.
Rubrica

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.

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.

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

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 n° 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO: PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL E TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO

1.5 O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

1.6 **PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

1.7 **PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

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

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações 559 Fls. Rubrica

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 n° 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

Compras e Licitações
554
Fls.
Rubrica

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.

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.

Compras e Licitações
555
Fls.
Rubrica

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 n° 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

Compras e Licitações
556
Fls.
Rubrica

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 n° 273, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução 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	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	

5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

Compras e Licitações
557
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
558
Fls.
Rubrica

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.

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 D O 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 n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
6 TRANSPORTE	
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES)	

Compras e Licitações
559
Fls
Rubrica

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.

Compras e Licitações 560 Fls. Rubrica

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	

4.7 Resolução RDC n° 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC N° 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria CVS 05, de 09/04/2013	
4.10 Resolução RDC n° 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.11 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MAPA	
4.12 Lei Federal n° 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**

Compras e Licitações
561
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
562
Fls.
Rubrica

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.	

3.2 Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação para o produto em peça inteira.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Portaria 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

Compras e Licitações
563
Fls.
Rubrica

Compras e Licitações
564
Fls.
Rubrica

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 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 de até 1 (um) quilo.	

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

Compras e Licitações
565
Fls.
Rubrica

2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Amido	Ausência.
2.7 Elementos histológicos estranhos ao produto	Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
2.8 Umidade (g/100g)	Máximo 65.
2.9 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	Mínimo 55.
2.10 Gordura trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.11 Sódio	Máximo de 150 mg na porção de 30 gramas.
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
566
Fls.
Rubrica

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.
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

Compras e Licitações
567
Fls.
Rubrica

4.2 Instrução Normativa n° 23, de 14/12/05 – MAPA
4.3 Instrução Normativa n°08, de/05 – MAPA
4.4 Resolução RDC nº 263, de 20/09/05 – ANVISA
4.5 Resolução RDC n° 386, de 05/08/99 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC n° 91, DE 11/05/01 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC n° 278, de 22/09/05 – ANVISA
4.8 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 n° 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

Compras e Licitações
568
Fls
Rubrica

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.

Compras e Licitações
569
Fls
Rubrica

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 n° 28 de 28/03/00 – ANVISA/ MS	
4.2 Resolução RDC n° 130 de 26/05/03 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 23 de 24/04/13 – ANVISA/MS	
4.4 Lei nº 6150, de 03/12/74	
4.5 Lei n° 9.005, de 16/03/95	
4.6 Decreto n.º 75.697 de 06/05/75	
4.7 Portaria n° 31, de 13/01/98 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.9	4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS

4.10 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.14 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.15 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.16 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS e atualizações, e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: SALSICHA TIPO VIENA RESFRIADA	
1	CARACTERIZAÇÃO

Compras e Licitações
570
Fls.
Rubrica

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.

Compras e Licitações
Fls. 571
Rubrica

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).

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.

Compras e Licitações
512
Fls.
Rubrica

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Instrução Normativa n° 04, de 31/03/00, Anexo IV – MAPA	
4.2 Instrução Normativa n° 36, de 13/10/11 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Portaria n° 46, de 10/02/98 – MAPA	
4.5 Decreto n° 30.691, de 19/03/52 – RIISPOA	
4.6 Decreto Federal n° 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 n°179, de 17/10/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria n° 1004, de 11/12/98 – S/MS	
4.11 Portaria n° 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

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	

Compras e Licitações
573
Fls
Rubrica

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.	

Compras e Licitações
374
Fls.
Rubrica

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.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – 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	

Compras e Licitações
575
Fls.
Rubrica

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:

Compras e Licitações
Fls 276
Rubrica

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.

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – 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.

Compras e Licitações
577
Fls.
Rubrica

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 n° 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.

Compras e Licitações 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.	

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 20ºC	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	
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	

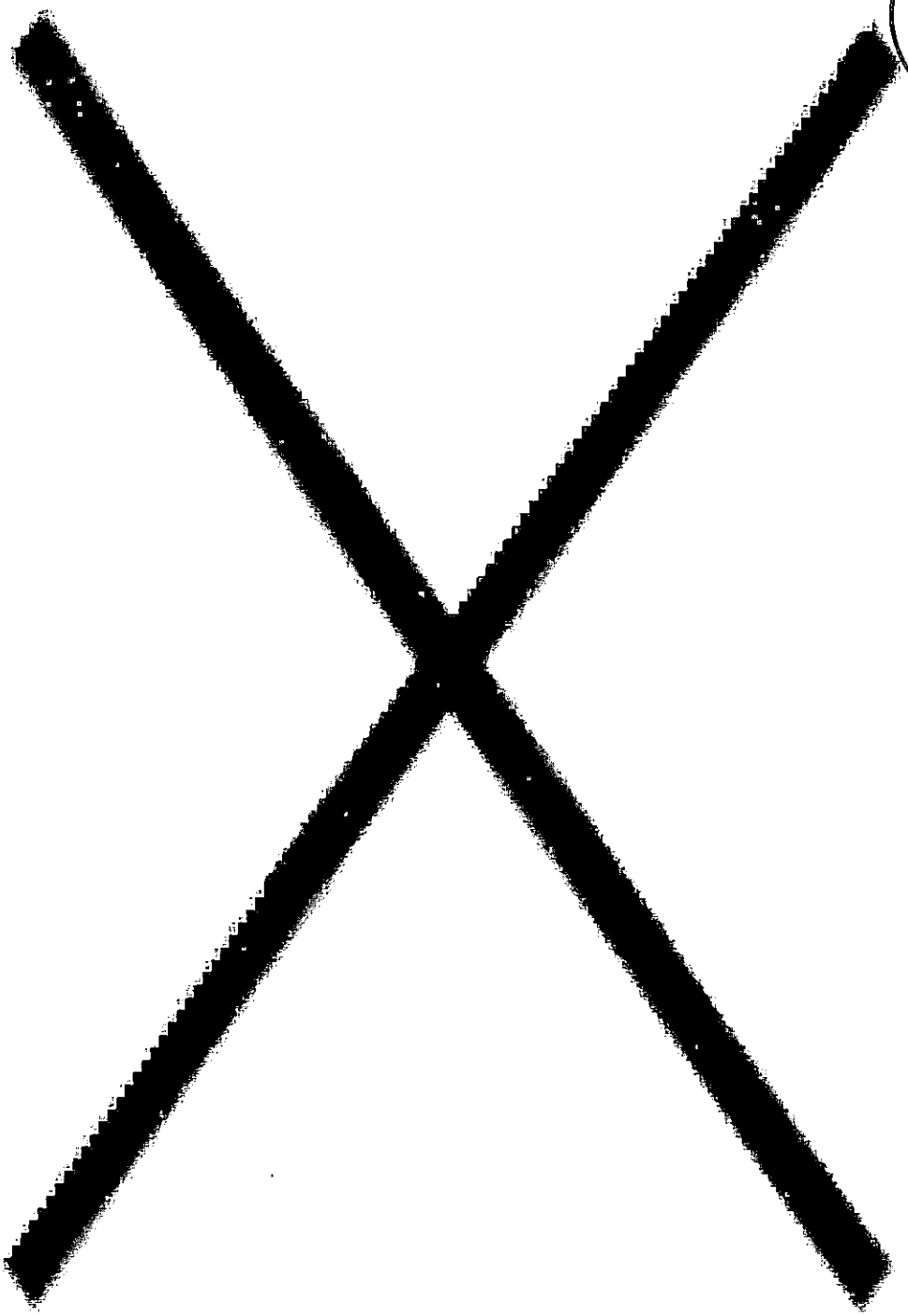
Compras e Licitações
579
Fls.
Rubrica

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

Compras e Licitações
580
Fls.
Rubrica



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

Compras e Licitações
Fls 581
Rubrica

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**	

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

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

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. Cecilia, 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**	

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

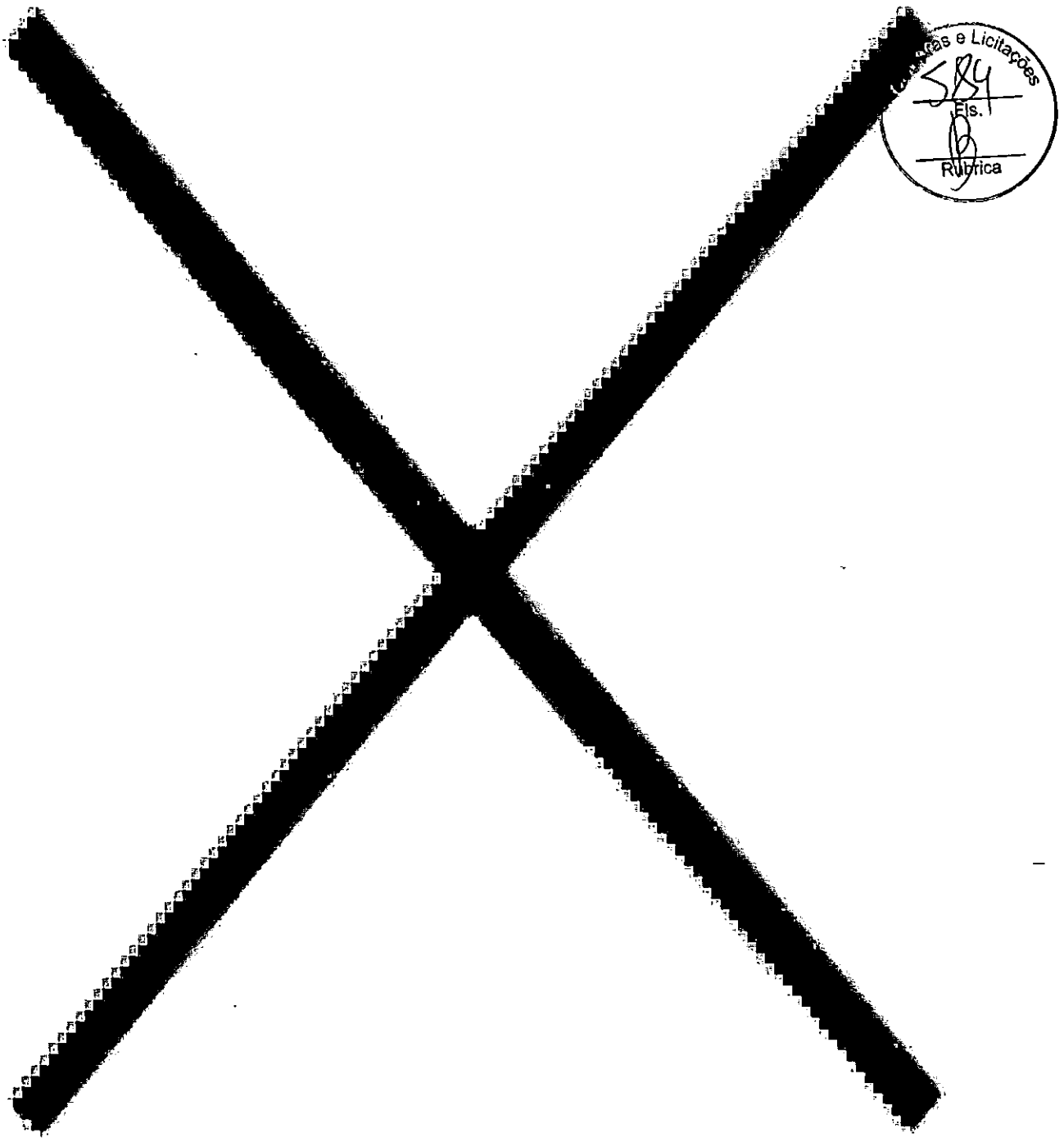
Compras e Licitações
Fls
Rubrica

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

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.



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.

Compras e Licitações
Fls. 585
Rubrica

BANDEJAS PLÁSTICAS RETANGULAR PARA REFEIÇÃO. DIMENSÕES APROX.: C: 47,5 X L: 32,7 CM	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BATEDEIRA TIPO PLANETARIA, CONTENDO 3 BATEDORES EM METAL (GLOBO, GANCHO, RAQUETE), 110V, COM 08 VELOCIDADES E MÍNIMO DE 300 WATTS DE POTÊNCIA.	UNID	1 POR UNIDADE ESCOLAR OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 1 . PARA CRIANÇAS DE 0 À 6 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BICO PARA MAMADEIRA TAMANHO 2 . PARA CRIANÇAS DE 6 À 12 MESES DE VIDA, MODELO ORTODÔNTICO, COR CRISTAL, PRODUZIDO EM SILICONE, ATÓXICO, ANTI REFLUXO. *(OBS> O MODELO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ITEM MAMADEIRA).*	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BOTIJÃO TERMICO PARA LIQUIDOS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, COM PÉ DOBRÁVEL E TORNEIRA, CAPACIDADE DE 9L.	UNID	1 PARA CADA 40 ALUNOS OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BUFFET ELETRICO, BIVOLT, COM NO MINIMO 6 CUBAS COM TAMPO EM INOX E PASSA PRATO,REGULAGEM DE ALTURA OU ADAPTADO PARA SERVIMENTO DE CRIANÇAS. TERMOSTADO E VOLTAGEM DE 110 OU 220 W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 2,0L EM ALUMINIO, DIMENSÃO APROX.: 19X10X14 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
BULE 4,5L EM ALUMINIO, DIMENSÃO APROX: 26X13X17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CADEIRA PLASTICA, PLASTICO RESISTENTE, COR BRANCA, SEM BRAÇOS LATERAIS, CAPACIDADE MINIMA 120 KG	UNID	CONFORME PORTE E NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA. CAPACIDADE DE 4 A 5 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua.Tenente Sandro Luiz Kampa, 182, Bairro Ig...
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

Compras e Licitações
586
Fls.
Rubrica

CAIXA ORGANIZADORA BAIXA, TRANSPARENTE, COM TAMPA (TAMBÉM P/ GUARDA PERTENCES PESSOAIS E MATERIAIS DIVERSOS). CAPACIDADE DE 45 A 50 LITROS.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECA DE PLASTICO ESCOLAR, PLASTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO DE PRIMEIRA ATÓXICO), MODELO COM PAREDES INTERNAS E EXTERNAS LISAS SEM REENTRÂNCIAS OU RESSALTOS, SEM BORDAS, SEM FRISOS NA BASE, CORES A DEFINIR, MODELO LISO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 250 A 300ML.	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECA DE VIDRO, VIDRO TEMPERADO, RESISTENTE, TIPO DURALEX, MODELO LISO COM ALÇA, TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 250 A 300ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECO DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 1,0 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CANECO DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 4,5 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CARRO UTILITÁRIO COM 3 PRATELEIRAS, COLUNAS EM AÇO GALVANIZADO PINTADO, PRATELEIRAS ESPAÇOSAS ACOMODAM UMA VARIEDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS (CAPACIDADE 136KG, SENDO 45,4KG POR PRATELEIRA). DIMENSÕES APROX.: ALTURA: 96,0 CM , LARGURA: 103,2 CM , PROFUNDIDADE: 50,8 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CHALEIRA 2L. EM INOX. DIMENSÕES APROX.: 16 X 18,5 X 18,5 CM, CAPACIDADE PARA 2,0L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CHALEIRA 5L. EM ALUMÍNIO **Nº 22. DIMENSÕES APROX.: BOCA 14 CM, FUNDO 22 CM, ALT. 17 CM, CAPACIDADE PARA 5,0 L**	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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

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

Compras e Licitações
Fls
Rubrica

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

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.

Compras e Licitações
588
Fls.
Rubrica

TRIPÉ ALTO, LAMINA CUBOS PEQUENOS		CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
CREMEIRA / CUMBUCA, EM POLIPROPILENO, COLORIDO, CAPACIDADE 250ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
DESCASCADOR DE LEGUMES, MANUAL, LAMINA EM AÇO INOX, APROX 15CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº30, EM INOX OU ALUMINIO, MEDIDA APROX.: D: 30 CM X A: 12 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCORREDOR DE MACARRÃO N º40, EM INOX OU ALUMINIO, MEDIDA APROX.: D: 40 CM X A: 17 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCOVA PARA LAVAR ALIMENTOS, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR FRUTAS E VERDURAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON.	UNID	1 POR UNID ESC.OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCOVA PARA LAVAR MAMADEIRA, ESCOVA DE MÃO PARA LAVAR MAMADEIRAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE COM CERDAS EM NYLON E CABO LONGO. MEDIDA APROX. 3,5 X 32,5 X 3CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ESCUMADEIRA. MATERIAL EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO. TAMANHO APROX.: 34 CM.	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
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

Compras e Licitações
589
Fls.
Rubrica

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
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

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

Compras e Licitações Fls 390 Rubrica

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
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,	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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.

Compras e Licitações
Fls 591
Rubrica

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		
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: 800W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 120ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 120ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 180ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 180ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MAMADEIRA 240ML, MATERIAL DE POLIPROPILENO, LIVRE DE BPA- BISFENOLA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE DE 240ML	UNID	1 POR ALUNO OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
MESA PIC-NIC INFANTL . PRODUTO EM POLIPROPILENO, COM BANCO, ACOPLADO	UNID	CONFORME NECESSIDADE DA

Compras e Licitações
592
Fls.
Rubrica

RETO, CAPACIDADE DE 4 LUGARES, CORES SORTIDAS, DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (AXLXP): 52X82X90CM		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, ESPESSURA DE 3,5MM, COM NO MÍNIMO 4 VÁLVULAS DE SEGURANÇA, SISTEMA DE SEGURANÇA APROVADO PELO INMETRO PROFISSIONAL, CAPACIDADE 20 L	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
PANELA TIPO CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 32 - 12L EM ALUMINIO COM ALÇA, CAPACIDADE DE 12 LITROS, MEDIDAS/DIAMETRO: A15CM X 32 CM	UNID	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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.

Compras e Licitações
593
Fls.
Rubrica

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 UNIDADE ESCOLAR

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.

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

Compras e Licitações
594
Fls
Rubrica

Compras e Licitações 595 Fls: Rubrica

TABUA DE CORTE – AMARELO. PARA UTILIZAÇÃO DO PREPARO DE AVES EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – AZUL. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TABUA DE CORTE – BRANCA. PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DE LATICINIOS E PANIFICAÇÃO, EM POLIETILENO. TAMANHO APROX.: 30 X 50 X 1,0 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TAMPO DE PIA, EM INOX, COM 01 CUBA, MEDIDAS: 12,5 X 120 X 53 CM	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, PARA UTILIZAÇÃO EM ALIMENTOS E PREPARAÇÕES FRIAS E QUENTES. ESCALA -50 A +300° C COM CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO.	UNID	1 POR UNID ESC. (PARA RECEBIMENTO, EQUIPAMENTOS E COCÇÃO)
TORNEIRA ELETRICA, PARA ÁGUA QUENTE, 127V, COM NO MINIMO 4800W	UNID	1 POR UNID ESC. OU MAIS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

EPIS		
ITEM	UNID. DE MEDIDA	CRITERIO
AVENTAL LONGO, CONFECCIONADO EM PVC FORRADO, IMPERMEAVEL, COM 4 ILHÓS METÁLICOS PARA AJUSTE DAS TIRAS DE CADARÇO. IDEAL NA PROTEÇÃO DE USUÁRIOS EM TRABALHOS QUE ENVOLVAM LÍQUIDO EM GERAL. **TAMANHO ÚNICO (1,20 X 0,70).**	UNID	1 POR FUNCIONARIO
AVENTAL TÉRMICO. AVENTAL DE SEGURANÇA CONFECCIONADO EM TECIDO DE ALGODÃO, TRATAMENTO IMPERMEABILIZANTE EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS NAS COSTAS, SEM FORRO. AVENTAL TÉRMICO RETARDANTE A CHAMA E IMPERMEÁVEL, 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.	UNID	1 PAR POR UNID ESC.

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.

Compras e Licitações
Fls. 597
Rubrica

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.**		
OCULOS DE PROTEÇÃO EPI – FEITO EM POLICARBONATO COM TRATAMENTO ANTIRRISCO, ANTIEMBAÇANTE E UV. PROTETOR NASAL INJETADO DO MESMO MATERIAL E HASTE REGULÁVEL EM TRÊS ESTÁGIOS. PRINCIPAIS APLICAÇÕES COM.TRA IMPACTOS DE PARTÍCULAS VOLANTES. COR TRANSPARENTE INCOLOR	UNID	1 POR FUNCIONARIO
SAPATO PROTEÇÃO. PRODUZIDO EM COURO VAQUETA, SOLADO BIDENSIDADE, PROTEÇÃO EPI. COR: BRANCO OU PRETO. NUMERAÇÃO: 35 A 44	UNID	MIN. 1 POR FUNCIONARIO
UNIFORME. (CALÇA, CAMISETA, 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	CRITERIO
ABRAÇADEIRA PLÁSTICA EM NYLON, ALTA RESISTENCIA, NA COR PRETA OU BRANCA, TAMANHO: 20CM	PACOTES COM 200	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
ÁGUA SANITÁRIA , À BASE DE CLORO. COMPOSIÇÃO QUÍMICA: HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO. TEOR CLORO ATIVO VARIANDO DE 2 A 2,50%, COR LEVEMENTE AMARELO-ESVERDEADA. APLICAÇÃO: ALVEJANTE E DESINFETANTE DE USO GERAL E LIBERADO PARA UTILIZAR EM ALIMENTOS. FRASCO DE 1 LITRO OU 5 LITROS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	LITRO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

Compras e Lic. 598 Fls. Rubrica

IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
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
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	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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.

Compras e Licitações
599
Fls.
Rubrica

SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO. DIMENSÕES: 87 MM X 125 MM.		
FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103, DESCARTAVEL, CAIXAS DE PAPEL COM NO MINIMO 30 UNIDADES.	CAIXA	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
FÓSFORO LONGO, CAIXA COM 200 UNIDADES, TAMANHO LONGO	MAÇO	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
GUARDANAPO DE PAPEL, PEQUENO, DESCARTAVEL, COR BRANCA, FLHA SIMPLES, PACOTE COM 50 UNIDADES. MEDIDA APROX.: 22 X 23	PACOTES COM 50	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 20 LITROS, MATERIAL PLASTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 39 X 25 X 44 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LIXEIRA COM PEDAL E COM TAMPA 50 LITROS, MATERIAL PLASTICO RESISTENTE. DIMENSÕES APROX.: 49 X 30 X 54 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
LUVA LATEX DESCARTÁVEL (P), CONFECCIONADA EM LÁTEX, ATÓXICO, SEM ADIÇÃO DE PIGMENTAÇÃO, PORTANTO APRESENTADA NA COR NATURAL, NÃO ESTÉRIL, PODENDO OU NÃO TER A FACE EXTERNA NA PALMA, DORSO E PUNHO LIGEIRAMENTE ASPERADOS. MODELAGEM AMBIDESTRA, 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

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.

Compras e Licitações
Fls. 600

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 DOBRAS, ALTA RESISTENCIA, COR BRANCO, PADRÃO LUXO, MATERIAL DE ORIGEM NÃO RECICLAVEL 100% DE FIBRAS CELULÓSICAS, FARDO COM NO MINIMO 1000 UNIDADES, MEDIDAS APROX. : 21 X 22 CM,	FARDO COM 1000 UNIDADES	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
RODO DE ALUMINIO COM CABO. PRODUZIDO EM ALUMÍNIO E BORRACHA NITRÍLICA QUE PERMITE TROCA DE LÂMINA. INDICADO PARA USO ONDE HÁ A NECESSIDADE DE ANGULAÇÃO DO CABO EM ÁREAS MUITO RESTRITAS. REFIL DA LÂMINA E CABO VENDIDOS SEPARADAMENTE. MEDIDAS: 48CM LARGURA X 1,4CM ALTURA.	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SABONETE ANTISSÉPTICO. SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO, REFIL COM BICO DE BORRACHA PARA SABONETEIRA DOSADORA, PRODUTO SEM FRAGRÂNCIA – ODOR CARACTERÍSTICO. PH NEUTRO; PRINCÍPIO ATIVO: TRICLOSAN (0,2%). EMBALAGEM COM 800ML.	PACOTE COM 800ML	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR
SACO ALVEJADO PARA LIMPEZA, ALGODÃO, COR BRANCO. MEDIDA APROX.: 45 X 70 CM	UNIDADE	CONFORME PORTE E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR

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

Compras e Licitações
Fls.
Rubrica

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
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	UNID	CONFORME PORTE E E/OU NECESSIDADE DA UNIDADE

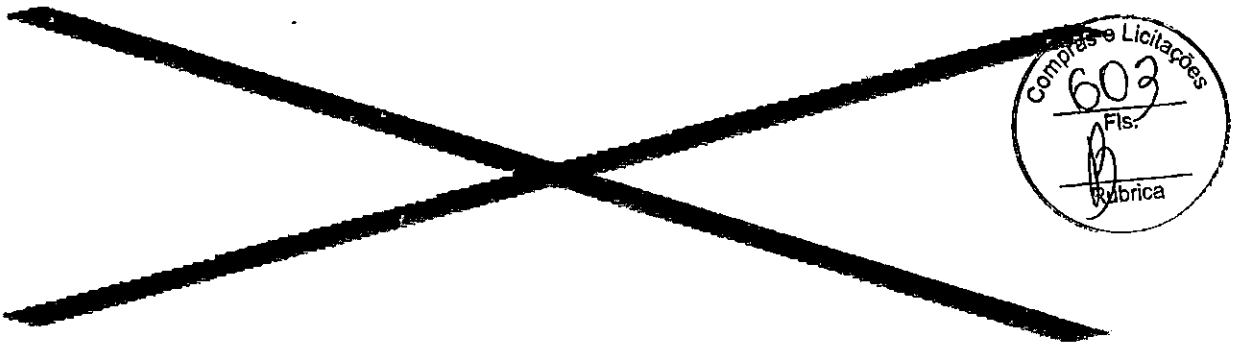
Compras e Licita
602
Fls.
Rubrica

METROS. O TAMANHO DE LARGURA 40CM X COMPRIMENTO 40CM X SUPERFÍCIE PARA FIXAÇÃO 21CM.		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

ANEXO XII

NÚMERO DE REFEIÇÕES

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.



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

ANEXO XIII

QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

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.

Comissão de Licitações
609
Fls.
Rubrica

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

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

Compras e Licitações
Fls. 605
Rubrica

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	

1.946

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	891

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.

Compras e Licitações
606
Fls
Rubrica

MARISTA)	
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

15.231

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** 232	**234** 232	**234** 232	**234** 232	**234** 232	**928**

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 95.422.980/0001-02.

Compras e Licitações
607
Fls
Rubrica

CRECHE (Infantil I, II e III)

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**

OK

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	79	0	40	39	79

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.

Compras e Licitações
608
Fls.
294
Rubrica

EDUARDO NICHELE					
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO	294	0	136	158	
E. M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	158	0	88	70	158
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

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.

Comissão Licitação
Fls 109
Rubrica

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. MARYLE APª S. FERRY	652	0	314	338	0	652
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	299 399
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**

11.298

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.

Compras e Licitações
610
Fls:
Rubrica

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

3.942

EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL

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

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 XIV

CARTA PROPOSTA

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

Compras e Licitações
Fls. 612
Rubrica

(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

ANEXO XV

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

Compras e Licitações
619
Fls.
Rubrica

(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		

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		

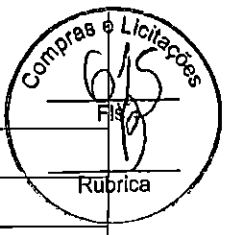
Compras e Licitações 614 Fls. Rubrica

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

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.



4.5 Composição dos Custo de Reposição do Profissional Ausente	Percentuais e Valores de Referências	Valor (R$)
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)		

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.

F – Outros (especificar)		
Total Custos Indiretos, Tributos e Lucro		

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
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		

Compras e Licitações
Fls. 116
Rubrica

Local e Data
Assinatura do Representante Legal
N.º RG / CPF

ANEXO XVI

DECLARAÇÃO

(em papel timbrado/identificado da empresa)

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

Comissão de Licitações
617
Fls.
Rubrica

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

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.

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:

Compras e Licitações Fls. 618 Rubrica

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.

Anexo II
Conforme Anexo II do Edital

Local e Data
Assinatura do Representante Legal

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
619
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xxx/2021

PROTOCOLO Nº 41.221/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVONº. xx/2021

1. PREÂMBULO:

O Município de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com o disposto no Decreto Municipal nº 4906/2019, Decreto Federal n.º 10.024/2019, na Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar Federal n.º 123/2006 alterada pela Lei Complementar Federal n.º147/2014 e demais disposições fixadas neste edital e seus anexos.

O PREGÃO será conduzido pelo (a) PREGOEIRO(A), auxiliado pela EQUIPE DE APOIO, nomeados pela Portaria nº. 115/2021.

A sessão pública se dará através do Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br, na data **de XX de XXXX de 2021 às 09h00min.**

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

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

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

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

2. OBJETO DO PREGÃO:

2.1. A presente licitação 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
620
Folha nº
Assinatura

Grande", conforme solicitação da Secretaria Municipal de Administração.", de acordo com as especificações contidas no **ANEXO I**, que é parte integrante deste edital.

3. TIPO DO PREGÃO:

3.1. Este **PREGÃO** é do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, em regime de execução indireta por preço unitário.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

Código Reduzido	Funcional	Fonte	Recurso
822	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1104	Livres
833	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.39	1000	Livres
846	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.39	1107	Federal
1224	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.39	1000	Livres
1029	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1000	Livres
1030	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1103	Livres
1031	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1104	Livres
1050	16.03 12.361.0004 2.075.3.3.90.39	1102	Federal
832	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.32	1000	Livres
1019	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1174	Federal
1222	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1000	Livres
1293	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	3174	Federal
819	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.30	1104	Livres
831	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.30	1000	Livres
843	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.30	1107	Federal
1018	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1174	Federal
1223	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1000	Livres
1023	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1000	Livres
1024	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1103	Livres
1025	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1104	Livres

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. AMPLA CONCORRÊNCIA: poderão participar desta licitação todos os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste

PM FAZENDA RIO GRANDE
621
Folha nº
Assinatura

Edital e seus anexos, pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

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

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

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

5.5. As empresas proponentes enquadráveis na definição de microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecida pelo art. 3º da Lei Complementar 123 de 14/12/2006, que desejarem fazer uso dos benefícios conferidos pelo citado diplomalegaldeverãosinalizar tal enquadramento no campo específico no Sistema Comprasnet.

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

5.7. DA VISITA:A(s) proponente(s) deverá(ão) vistoriar os locais onde serão executados os serviços, 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, conforme modelo constante no complemento do **Anexo I Termo de Referência**.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 622
Assinatura

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

5.7.3 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.

5.8. Não será permitido o consorciamento de empresas.

5.9. Estarão impedidas de participar de qualquer fase do processo empresas que se enquadre em uma ou mais das situações a seguir:
a) Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ainda, penalidade imposta pela Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações;
b) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
c) Estejam sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
d) Se enquadrem numa das hipóteses do disposto no artigo 9º da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações;
e) Estejam em situação irregular perante as Fazendas: Nacional, Estadual, Municipal, o FGTS e justiça do trabalho;
f) Que possuam sócio, cotista, dirigente, bem como as que possuam em seu quadro funcional ou venham a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou de assessoramento, conforme estabelece o entendimento contido no Acórdão 2745/10 – TCE/PR e no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado no AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo;
f.1) Estão inseridos no conceito de incompatibilidade, sócios, dirigentes ou cotistas que forem servidores do órgão licitante, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta e colateral, consangüíneo ou afim de servidor público do órgão ou entidade licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação;
g) Que seja empresa estrangeira que não funcione no País;
h) Que seja consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
i) Que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com o a Administração Pública.

5.10. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
a) Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
a.1) Nos itens exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

PM FAZENDA RIO GRANDE
623
Folha nº
Assinatura

a.2) Nos itens não exclusivos, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
b) Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
c) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
d) Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
e) Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

6. CREDENCIAMENTO:

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

6.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio **www.comprasgovernamentais.gov.br**, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

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

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

7. SISTEMA ELETRÔNICO:

PM FAZENDA RIO GRANDE
624
Folha nº
Assinatura

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

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

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

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

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

7.6. O pregão será executado conforme o Decreto 10024/2019 na modalidade **ABERTA.**

8. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:

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

8.1.1. O pedido de esclarecimento sobre o ato convocatório pode ser formalizado por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado na Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, n° 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, ou pelo email: licitacoesfazendariogrande@hotmail.com. "Esclarecimento ao edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xxx/2021**".

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
625
Folha nº
Assinatura

8. PROVIDÊNCIAS/IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

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

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

8.1.1.1. A impugnação apresentada por meio eletrônico deverá ser formalizada através do e-mail **licitacoesfazendariogrande@hotmail.com**, devendo constar no assunto: "Impugnação ao edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xxx/2021**".

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

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

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

9. PROPOSTA DE PREÇOS:

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
626
Folha nº
Assinatura

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

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

9.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
a) A quantidade de unidades, observada a quantidade total prevista para cada item - **ANEXO I - Orçamento da Administração**;
b) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
c) Valor unitário e total, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais;

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

a) Quando o descritivo cadastrado no COMPRASNET não corresponder ao especificado no Edital, o fornecedor deverá **considerar apenas o do Edital – ANEXO I**.

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

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

9.8. A proponente VENCEDORA deverá apresentar PLANILHA DE CUSTOS juntamente com a **Proposta de Preço** devidamente preenchida com os dados necessários, podendo ser utilizado o modelo disponibilizado no complemento do **Anexo I Termo de Referência.**

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
627
Folha nº
Assinatura

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

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

10. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.1.1. O **lance** deverá ser ofertado pelo **valor do item**, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os

PM FAZENDA RIO GRANDE
628
Folha nº
Assinatura

preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes no **Anexo I deste Edital.**

11.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
11.1.3. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
629
Folha nº
Assinatura

ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

11.5. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 630
Assinatura

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

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

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

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

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

12.2.A PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADAdo licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada **OBRIGATORIAMENTE**, no prazo de até 3 (três) horas contando da convocação efetuada pelo Pregoeiro, por meio da opção **"Enviar Anexo"** do sistema Comprasnet.

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

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

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XX/2021** PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE ENVELOPE Nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL (Razão Social da Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)

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

PM FAZENDA RIO GRANDE 631 Folha nº Assinatura

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XX/2021** PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Razão Social da Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)

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

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

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

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

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

13. DOCUMENTOS E CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO:

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

13.1.1. Habilitação Jurídica:
a) Ato Constitutivo (qualificação jurídica) ou Estatuto ou, ainda, Contrato Social em vigor (qualificação jurídica), em se tratando de sociedades comerciais ou Requerimento do Empresário, em se tratando de microempreendedor individual, bem como suas alterações em vigor, devidamente registrados (ou outro instrumento

PM FAZENDA RIO GRANDE
632
Folha nº
Assinatura

equivalente). No caso de sociedades por ações, apresentar também documentos de eleição de seus administradores; para sociedades civis, a inscrição do Ato Constitutivo deverá vir acompanhada de prova de diretoria em exercício. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, apresentar Decreto de Autorização e Contrato ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
a.1) A apresentação de todas as alterações contratuais a que se refere o edital poderá ser substituída pelo contrato social consolidado e todas as alterações posteriores.
b) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (Cartão de Identificação);

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.

13.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:
a) Certificado de Regularidade do FGTS;
b) Prova de Regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei no 8.212, de 24 de julho de 1991;
c) Prova de Regularidade relativa a Tributos Estaduais;
d)Prova de Regularidade relativa a Tributos Municipais;
e)Prova de Regularidade relativa a Débitos Trabalhistas.

13.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:
a) Certidão Negativa de Recuperação Judicial e Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em vigor, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da abertura do certame;

11.3 Comprobatórios da Qualificação Econômica – Financeira:

a) A proponente deverá comprovar o Patrimônio Líquido, mediante a apresentação do Balanço Patrimonial, devidamente registrado:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 623
Assinatura

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;

13.1.4. Qualificação Técnica

a) Atestado de Capacidade Técnica emitido, no mínimo, por 01 (um) órgão público ou privado, comprovando aptidão para características, quantidades e prazos; (apresentar conforme modelo constante no complemento do **Anexo I Termo de Referência**, assinada por Representante Legal da empresa)

a.1) O Atestado fornecido por órgão privado deverá conter reconhecimento de firma da assinatura do responsável;

a.2) O(s) Atestado(s) poderão ter sua autenticidade comprovada conforme Art. 43, § 3°, da Lei Federal 8.666/93.

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

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

c) Comprovação de aptidão através de 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;

PM FAZENDA RIO GRANDE
624
Folha nº
Assinatura

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 complemento do **Anexo I Termo de Referência**;

11.6 A **análise da documentação comprobatória da qualificação técnica 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.

13.1.5. Documentos Complementares:

a) Declaração, **conforme modelo** ANEXO II **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

b) Declaração Anticorrupção, **conforme modelo** ANEXO II I**deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

c) Declaração, **conforme modelo** ANEXOIV **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

d) Declaração de Inexistência de Parentes na Administração Pública, **conforme modelo** ANEXO V **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

PM FAZENDA RIO GRANDE
635
Folha nº
Assinatura

13.2. A habilitação das licitantes também poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e por meio de documentação complementar especificada neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

> *Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006:*
> *Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte*
>
> *Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios,* ***deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.***
>
> *§ 1º* ***Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal****, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao* ***momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame****, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou*

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 036
Assinatura

positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

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

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

13.7. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

14. PROPOSTA DE PREÇOS

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
637
Folha nº
Assinatura

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

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

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

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

14.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta.

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

12.1.1 Carta Proposta, conforme **constante no complemento do Anexo I Termo de Referência**, 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.

15. RECURSO ADMINISTRATIVO:

15.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 20 (vinte) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

PM FAZENDA RIO GRANDE
638
Folha nº
Assinatura

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

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

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

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

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

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

16. HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO:

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

16.2. A proponente adjudicatária deverá assinar o CONTRATO,conforme modelo da **Minuta** constante no **Anexo VII**, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação expedida pela Secretaria Municipal de Administração – Coordenação de Contratos, sito à Rua Jacarandá, 300, Nações – Fazenda Rio Grande/Pr.

16.2.1. No ato da assinatura do CONTRATO a empresa deverá apresentar na Coordenação de Contratos da Prefeitura todas as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista exigidas na habilitação atualizadas e em plena vigência (Obs.: Caso a Certidão relativa a Tributos Municipais não apresente o número do Cadastro de Inscrição Municipal, favor apresentá-lo em anexo). O não cumprimento implicará na imediata inabilitação da empresa, conforme art. 55, XIII, da Lei 8666/93, bem como na análise da classificação/habilitação dos remanescentes, se houver, na respectiva ordem.

PM FAZENDA RIO GRANDE
639
Folha nº
Assinatura

16.2.2. No ato da assinatura do CONTRATO a empresa deverá apresentar/comprovar as seguintes condições:

16.2.2.1. TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA conforme modelo **ANEXOVIII**, assinada por representante legal da empresa;

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

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

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

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

16.7. Nesse caso, convocar-se-ão os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme o disposto no subitem 16.4 acima.

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

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

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

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

17.1.3Será facultada à Secretaria Municipal de Educação a solicitação dos serviços conforme sua necessidade, os quais poderão ocorrer de forma parcial ou total.

PM FAZENDA RIO GRANDE
640
Folha nº
Assinatura

17.1.4Serão pagos por Serviço Executado e sua fiscalização ficará a cargo desta Secretaria, através dos diretores(a) das instituições e funcionários da Secretaria Municipal de Educação, devidamente designados para este fim.

17.2. O prazo para execução, bem como todo o descritivo estão fixados no **Termo de Referência Complementar ao Anexo I.**

17.3. A execução dos serviços será fiscalizada administrativamente pela servidora Elaine Aparecida dos Santos Matricula 352145,e quanto as especificações será acompanhada pelas servidora/nutricionistas:**Deyse Cristina Wielewski**, CRN8 5285 e Valdirene Hitner Padilha CRN8 1652, e a conferencia diária quanto a distribuição das refeições e as quantidades e qualidades das mesmas ficara a cargo da direção de cada instituição, conforme abaixo especificado:

Instituição	Responsável pelo recebimento
SEC MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos L da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de J dos S Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	Vanessa Bento D Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	Silvia Luciana Pereira/ Denize Wilczak
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	Franciele P da S Mossner e Elizangela Santos Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	Maria José S Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	Michele Albergoni / Mônica de Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	Enir T Cavalheiro / Jaqueline de F dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	Juliana A Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveiera
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin

PM FAZENDA RIO GRANDE
641
Folha nº
Assinatura

E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela F S da Conceição
CMAEE – CEN MUN DE AT EDUC. ESPECIALIZADO	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
CMEI ESTADOS	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos
CMEI IGUAÇU	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de O Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira de Lima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	Maisa Marques / Araci Alves de Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	Claudinéia Alves do N Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	Marcela Fabiana de S Laurindo e Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves de Melo
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	Simone Tatiane dos Santos de Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	Elisangela Oliveira Delgado
APAE - ESCOLA XVII DE JANEIRO	Isabel Cristina Pelanda

17.3.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
642
Folha nº
Assinatura

17.11. Em caso de não aceitação dos serviços objeto deste **PREGÃO**, fica a Contratada obrigada a retirá-lo e substituí-lo no prazo de 02 (dois) dias, contados da rejeição, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

17.12. Na ocorrência de falta de algum dos funcionários para a prestação dos serviços de acordo com a especificação complementar no **Anexo ITermo de Referência**, a contratada deverá providenciar a reposição no prazo de 02 (duas) horas, contados da falta, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

17.13. Em caso de diferença de qualidade e quantidade, fica a Contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 02 (dois) dias, ou imediatamente, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

17.14. Não poderá a adjudicatária recusar-se a entregar os serviços e itens solicitados na Autorização de Fornecimento/Empenho, **mesmo que em pequena quantidade.**

17.15 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.

17.16 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.

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

17.18 O regime de execução será na modalidade de cobrança por refeição servida, controle pelo documento Registro de Refeições, validado pelos Diretores das Unidades Escolares, descritas no complemento do **Anexo I Termo de Referência** e a Contratada. A distribuição poderá ser, através buffet livre ou prato montado pela

PM FAZENDA RIO GRANDE
643
Folha nº
Assinatura

merendeira com livre escolha do aluno. Haverá o controle da porção e quantidade das carnes, carnes em preparações compostas.

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

17.20 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.

17.21 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.

17.22 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, a Contratante se responsabilizará pela alimentação já produzida pela Empresa Contratada.

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

17.24 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).

17.25 Atender todas as determinações e descriminações descritas no Termo de Referência e Contrato.

18. PAGAMENTO: [illegible]

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

18.2 A Nota Fiscal deverá ser emitida pelo mesmo estabelecimento (matriz ou filial) cujo CNPJ comprovou sua habilitação, a qual não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

PM FAZENDA RIO GRANDE
644
Folha nº
Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
RUA JACARANDÁ N.º 300 - NAÇÕES - CEP 83.823-901 – FAZENDA RIO GRANDE/PR - CNPJ/MF N.º 95.422.986/0001-02 - INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA - EMPENHO Nº

18.3 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.

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

18.4.1 Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social **(INSS)** - Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU – INSS

18.4. 2 Prova de Regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços **(FGTS)**, em plena validade.

18.1.3 Tributos Estaduais e

18.1.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
645
Folha nº
Assinatura

18.4.3 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.

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

18.5 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.

18.6 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.

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

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

18.9 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).

18.10 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.

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

18.13. O pagamento será efetuado de acordo com os serviços prestados. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

18.14. Em caso de atraso de pagamento em relação ao prazo de 30 (trinta) dias contados da liquidação da nota fiscal/fatura no protocolo financeiro da Prefeitura, o

PM FAZENDA RIO GRANDE
646
Folha nº
Assinatura

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

19. DA GARANTIA:

19.1 Não será exigida garantia para o objeto desse Pregão Eletrônico.

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

I. Advertência:
a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município;

II. Multa, nos seguintes termos:
a) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 0,5% (meio por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo, o contrato poderá ser considerado cancelado, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

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

c) Pela demora em substituir os serviços rejeitados ou corrigir suas falhas ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
647
Folha nº
Assinatura

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

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

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

20.2. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do subitem 20.1, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I -pelo descumprimento do prazo de fornecimento;
II -pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.
III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados neste Edital e no contrato.

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 648
Assinatura

20.6. O fornecedor terá seu contrato rescindido quando:

a) descumprir as condições do contrato;

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

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

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

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

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

21. CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÃO:

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
649
Folha nº
Assinatura

Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - promulgada pelo Decreto nº 5.687, de 31 de janeiro de 2006.

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

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

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

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

22. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

22.3. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou ilegalidade ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que

PM FAZENDA RIO GRANDE
650
Folha nº
Assinatura

o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedor, a rescisão de contrato ou de pedido de compra/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
651
Folha nº
Assinatura

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

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

A Secretaria Municipal de Educaçãofica 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 seús 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.

22.16. Fazem parte do presente instrumento convocatório os seguintes anexos:
ANEXO I – Especificações dos itens e quantidades estimadas.
ANEXO II - Declaração (Modelo).
ANEXO III -Declaração Anticorrupção
ANEXO IV –Declaração (Modelo).
ANEXO V – Declaração (Modelo).
ANEXO VI – Carta Proposta.
ANEXO VII – Minuta de Contrato.
ANEXO VIII – Termo de Integridade e Etica.

Fazenda Rio Grande, 24 de Maio de 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 652
Assinatura

GEOVANA MARIA CORDEIRO
DIRETORA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

EQUIPE DE PREGÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 053
Assinatura

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Devera ser apresentada 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$)**
A – Uniformes		
B – Epi's		
C – Veículo		
D – Outros (especificar)		
Total Insumos Diversos		
Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhista		
4.1 Encargos Sociais e	**Percentuais e Valores de**	**Valor (R$)**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 654
Assinatura

Trabalhista	Referências	
A – INSS		
B – Salário Educação		
C – FGTS		
D – Seguro Acidente de Trabalho/ SAT/INSS		
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		

PM FAZENDA RIO GRANDE
655
Folha nº
Assinatura

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$)**
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		

PM FAZENDA RIO GRANDE
656
Folha nº
Assinatura

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

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 657
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

AUTORIZAÇÃO DE VISTORIA – ANEXO II

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
658
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

(empresa)....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº ....., DECLARA que:

a) Assume inteira responsabilidade pela inexistência de fatos que possam impedir a sua habilitação na presente licitação, e ainda pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

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

c) 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.

d) 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.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
659
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO V – Declaração Anticorrupção.

À Comissão Permanente de Licitações.
Prezados Senhores,

A licitante _____, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:
Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.
Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.
Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.
A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.
Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.
Local, DIA de MÊS de 20.

.....
Assinatura do representante legal da licitante

.....
Nome do representante legal da licitante

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
660
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE EQUIPE TÉCNICA

(empresa)....., inscrita no CNPJ n° ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n° ..... e do CPF n° ....., DECLARA que:

a) A Licitante possuirá, para execução do contrato, em seu quadro permanente equipe técnica para a prestação dos serviços do objeto deste Pregão, o que será comprovado através de Ficha de Registro do funcionário, Registro em carteira de trabalho, Contrato Social ou Ata de Assembléia (para sócios) ou outro meio idôneo, no momento da assinatura do contrato, equipe técnica para a prestação dos serviços do objeto deste Pregão;

b) A Licitante possuirá em seu quadro permanente profissionais técnicos, que ficarão responsáveis pela prestação dos serviços, com qualificação adequada conforme NR 4 – 4.4.1 – Serviços especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 601
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VII – Declaração de Inexistência de parentes na Administração Municipal

Objeto:

A (Razão Social da licitante) ..... inscrita no CNPJ sob n° ....., com sede à Rua ....., n° ....., no Município ....., Estado ....., neste ato representada pelo Sr(a)....., portador(a) da carteira de identidade RG n° ..... e inscrito(a) no CPF sob n° ....., declara sob penas da Lei, que os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa **NÃO** possuem grau de parentesco consanguíneo (cônjuges, companheiros ou parentes) em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento servidores efetivos, agentes políticos, Prefeito, Vice-Prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

....., ... de ..... de 2021.

(nome e assinatura do representante legal)

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE 662 Folha nº Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VI - CARTA PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

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

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

a) Declaramos que concordamos integralmente com as condições estipuladas na presente licitação, que se vencedor deste certame, nos submeteremos ao cumprimento de seus termos.
b) Declaramos, ainda, que nossa empresa não foi declarada inidônea, não está suspensa nem impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
c) Se vencedora, na qualidade de representante legal, assinará o contrato, o Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade RG nº _____ 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/Representante Legal (nome completo): _____
Telefone Fixo n.º: (__) _____
Fax nº: (__) _____
Telefone Celular nº: (__) _____
E-mail: _____
Local / data _____

Nome, RG e assinatura do
Responsável ou Representante Legal

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 663
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE E A EMPRESA .....

O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecido a Rua Jacarandá, nº. 300, Bairro Nações, inscrita no CNPJ nº. 95.422.986/0001-02, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. NassibKassemHammad, portador da Carteira de Identidade RG nº. _____ - SSP-PR e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____, neste ato assistido pelo (a) Procurador (a) do Município_____ OAB nº _____, em conjunto com o Secretário Municipal de _____, inscrito no CPF nº_____ doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa e **.....**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º ....., Inscrição Estadual nº. ....., Inscrição Municipal nº. ....., estabelecida na R. ....., nº. ....., ..., CEP ....., Fone ..... por seu representante legal, **Sr. .....**, inscrito no CPF sob nº. ....., doravante denominada **CONTRATADA**, e perante as testemunhas abaixo firmadas, pactuam o presente contrato de Prestação de Serviços, cuja celebração foi autorizada pelo despacho exarado no processo sob Protocolo 41.221/2021, e que se regerá pela Lei n.º 8.666/93 e 10.520/02, além das cláusulas e condições abaixo discriminadas que as partes declaram conhecer e mutuamente se outorgam, a saber:

DO OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS (Art. 55, I, Lei 8.666/93);
Cláusula Primeira: O objeto do presente Contrato é 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"**, conforme especificações constantes no termo de referência

Parágrafo Primeiro: Os serviços seguirão as especificações, quantidades, preços unitários e globais ofertados pelas empresas classificadas no certame, conforme Tabela em Anexo I e valores extraídos a partir do sistema Betha Compras.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
664
Folha nº
Assinatura

Parágrafo Terceiro: Integra e completa o presente Termo Contratual, para melhor caracterização dos serviços e resultados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas e para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO 73/2021 e TODOS seus anexos, sendo os mesmos considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado, bem como o **CONTRATADO** assume todas as exigências do Edital retro mencionado.

DA ENTREGA E RECEBIMENTO (Art. 55, II, Lei 8.666/93, regime de execução indireta por preço unitário).

Cláusula Segunda: Os serviços deverão ser executados conforme prazos e exigências constantes em edital e no Termo de Referência, sem qualquer despesa adicional.

Parágrafo Primeiro: O prazo para execução de cada serviço, bem como todo o descritivo estão fixados no **Termo de Referência Complementar ao Anexo I.**

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula Terceira: A execução dos serviços será fiscalizada administrativamente pela servidora Elaine Aparecida dos Santos Matricula 352145,e quanto as especificações será acompanhada pelas servidora/nutricionistas: Deyse Cristina Wielewski, CRN8 5285 e Valdirene Hitner Padilha CRN8 1652, e a conferencia diária quanto a distribuição das refeições e as quantidades e qualidades das mesmas ficara a cargo da direção de cada instituição, conforme abaixo especificado:

Instituição	Responsável pelo recebimento
SEC MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos L da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de J dos S Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	Vanessa Bento D Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	Silvia Luciana Pereira/ Denize Wilczak

PM FAZENDA RIO GRANDE
665
Folha nº
Assinatura

E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	Franciele P da S Mossner e Elizangela Santos Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	Maria José S Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	Michele Albergoni / Mônica de Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	Enir T Cavalheiro / Jaqueline de F dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	Juliana A Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveiera
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela F S da Conceição
CMAEE – CEN MUN DE AT EDUC. ESPECIALIZADO	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
CMEI ESTADOS	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos
CMEI IGUAÇU	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de O Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira de Lima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	Maisa Marques / Araci Alves de Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	Claudinéia Alves do N Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	Marcela Fabiana de S Laurindo e Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves de Melo
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	Simone Tatiane dos Santos de Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	Elisangela Oliveira Delgado
APAE - ESCOLA XVII DE JANEIRO	Isabel Cristina Pelanda

Parágrafo Primeiro: O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
666
Folha nº
Assinatura

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

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

Parágrafo Quinto: Em caso de não aceitação dos serviços objeto deste PREGÃO, fica a Contratada obrigada a retirá-lo e substituí-lo no prazo de 02 (dois) dias, contados da rejeição, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

Parágrafo Sexto: Na ocorrência de falta de algum dos funcionários para a prestação dos serviços de acordo com a especificação do **Termo de Referência Complementar ao Anexo I**, a contratada deverá providenciar a reposição no prazo de 02 (duas) horas, contados da falta, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

Parágrafo Sétimo: Em caso de diferença de qualidade e quantidade, fica a Contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 02 (dois) dias para materiais, 05 (cinco) dias para Laudos e 02 (duas) horas para substituição de profissionais, contados da notificação a ser expedida pela Contratante, ou imediatamente, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

DA EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

Cláusula Quarta: O prazo de execução do contrato será de 12 meses contados a partir da emissão da Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.

PM FAZENDA RIO GRANDE 667 Folha nº Assinatura

Cláusula Quinta: O presente contrato terá vigência de 14 (quatorze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo o prazo ser prorrogado de acordo com a Lei 8666/93.

Parágrafo Único: Executado o contrato, o seu objeto será recebido nos termos do art. 73, inciso I, alíneas "a" e "b" e art. 76 da Lei nº. 8.666/93.

DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES PAGAMENTO (Art. 55, III, Lei 8.666/93).

Cláusula Sexta: O pagamento será efetuado através de depósito bancário, em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da nota fiscal/fatura, conforme disponibilidade financeira na fonte de recursos, no protocolo financeiro da Prefeitura, desde que devidamente atestada pela Secretaria solicitante e anexada às provas de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU, abrangendo inclusive as contribuições sociais – INSS, de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, Tributos Municipais e Tributos Estaduais e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

Parágrafo Primeiro: Fica ajustado o valor total do presente contrato em R$ .....(.....).

Parágrafo Segundo: Para reajuste de preço será considerado o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), o qual incidirá somente, se e após decorridos 12 (doze) meses de contrato e obedecidos os valores de mercado. Para tanto, a contratada deverá protocolar pedido formal com 30 (trinta) dias de antecedência.

Parágrafo Terceiro: O fornecimento é indireto por preço unitário.

Parágrafo Quarto: Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subseqüente.

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

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

Parágrafo Sétimo: No preço pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, já estarão incluídos todos os impostos, encargos, taxas, frete, leis sociais, bem como todo o material e equipamento necessário para a execução dos serviços.

PM FAZENDA RIO GRANDE
668
Folha nº
Assinatura

DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS (Art. 55, V, Lei 8.666/93).

Cláusula Sétima: As despesas decorrentes da presente licitação onerarão os seguintes recursos orçamentários:

Código Reduzido	Funcional	Fonte	Recurso
822	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1104	Livres
833	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.39	1000	Livres
846	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.39	1107	Federal
1224	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.39	1000	Livres
1029	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1000	Livres
1030	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1103	Livres
1031	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1104	Livres
1050	16.03 12.361.0004 2.075.3.3.90.39	1102	Federal
832	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.32	1000	Livres
1019	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1174	Federal
1222	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1000	Livres
1293	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	3174	Federal
819	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.30	1104	Livres
831	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.30	1000	Livres
843	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.30	1107	Federal
1018	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1174	Federal
1223	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1000	Livres
1023	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1000	Livres
1024	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1103	Livres
1025	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1104	Livres

DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula Oitava: Constitui direitos de o MUNICÍPIO receber o objeto deste contrato nas condições avençadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

Parágrafo Primeiro – Constitui obrigações da CONTRATADA:

a) Utilizar-se de mão de obra e materiais de boa qualidade, com profissionais altamente qualificados, responsabilizando-se por quaisquer danos de natureza dolosa ou culposa que estes venham causar à Contratante ou terceiros, bem como se responsabilizando objetivamente pela qualidade da prestação de serviços, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos;

PM FAZENDA RIO GRANDE
669
Folha nº
Assinatura

b) Reparar, corrigir, remover, reconstruir e substituir, às suas exclusivas expensas e responsabilidade, no todo ou em parte, o objeto contratado, se forem verificados vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos mesmos ou resultantes da qualidade dos materiais empregados, em até 02 (dois) dias da solicitação, independente de notificação;

c) Repor no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas todo e qualquer bem da Administração e/ou de terceiros que vier a ser danificado ou extraviado, em razão da execução do objeto do presente contrato;

d) Manter em dia todos os valores relativos à remuneração, encargos e demais ônus trabalhistas ou sociais de toda a equipe mencionada na cláusula primeira, para a prestação dos serviços, constituindo obrigação à apresentação, juntamente com a nota fiscal, para pagamento, a apresentação de cópias dos registros em Carteira de Trabalho e Previdência Social, dos recibos de pagamento de todas as despesas trabalhistas e sociais respectivas e, ainda, de certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

e) Responsabilizar-se por quaisquer danos decorrentes de acidentes de trabalho, inclusive quanto à prejuízos ocorridos a terceiros ou servidores;

f) Cumprir, durante a execução do contrato, todas as leis, posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes das infrações a que der causa;

g) Arcar com os tributos federais, estaduais ou municipais que venham por ventura incidir sobre o respectivo contrato, bem como com os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, assim como os que dizem respeito às normas de segurança do trabalho prevista na legislação específica e demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto do contrato, nos termos do § 1°, do Artigo 71, da Lei n° 8.666/93, com alterações subseqüentes;

h) Comparecer, sempre que o CONTRATANTE solicitar, às suas repartições ou em outro local indicado, para examinar e prestar esclarecimento sobre problemas relacionados com o objeto do Contrato;

i) Fornecer os números de telefone e fax, bem como endereço de e-mail para contato, a fim de atender as solicitações do Contratante;

j) Resguardar o CONTRATANTE contra perdas e danos de qualquer natureza provenientes de serviços executados por força do Contrato;

k) Responsabilizar-se pelo controle de qualidade dos serviços executados;

PM FAZENDA RIO GRANDE
670
Folha nº
Assinatura

l) Cumprir integralmente com as exigências constantes em edital e no Termo de Referência complementar ao Anexo I;

m) Possuir **Responsáveis pela Execução do Serviço** - Toda equipe de trabalho, sendo a sua execução do mesmo norteado para o cumprimento dos objetivos específicos do serviço;

n) Demais medidas obrigatórias para a contratada:

1. Executar o objeto contratado, conforme condições prescritas no presente instrumento e de acordo com as especificações e termos mencionados;

2. Reparar, corrigir, remover ou substituir os serviços/produtos que entregar, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

3. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração Pública e/ou a terceiros, durante a execução do objeto contratado, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade;

4. Garantir qualidade no serviço prestado, atendendo às especificações e normas técnicas de produção para cada caso, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto contratado;

5. Prestar a Contratante, sempre que solicitado, esclarecimentos sobre os serviços a serem executados e materiais a serem empregados, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para o acompanhamento e a perfeita utilização dos mesmos;

6. Responsabilizar-se pelas informações prestadas a CONTRATANTE, mesmo depois da vigência do Contrato;

7. Comprometer-se a manter pessoal adequado e disponível para a prestação dos serviços relacionados no objeto deste contrato;

8. Cumprir com todas as obrigações constantes no presente objeto.

Parágrafo Segundo: São responsabilidades da Contratante:

a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e minuta do contrato;

b) Emitir Ordem de Serviços e Autorizações específicas para a atuação da CONTRATADA;

PM FAZENDA RIO GRANDE
671
Folha nº
Assinatura

c) Comunicar, verbalmente, imediatamente à Contratada as irregularidades no desenvolvimento dos serviços;
d) No ato do recebimento da comunicação supracitada, a Contratada deverá atendê-la imediatamente, sob pena de descumprimento contratual;

e) Acompanhar e fiscalizar todas as atividades da contratada pertinente ao objeto contratado, o que não exime a CONTRATADA da responsabilidade por danos causados.

f) A contratante irá comunicar a contratada, por escrito (abertura de chamado), caso haja irregularidades nos atendimentos e manutenções e outros serviços, visando à melhoria do atendimento prestado.

g) Cumprir integralmente com as exigências constantes em edital e no Termo de Referência Complementar ao Anexo I.

DAS PENALIDADES E DO VALOR DA MULTA (Art. 55, VII, Lei 8.666/93).

Cláusula Nona: No caso de inexecução total ou parcial, ou ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civis e criminais, ressalvados as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:
a) Advertência;
b) Multa.
c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal por prazo não superior a dois anos.
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

Parágrafo Primeiro: Advertência: A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, sempre que o contratado descumprir qualquer das obrigações assumidas ou desatender a determinações da autoridade competente incumbida para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

Parágrafo Segundo: Multa, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no início dos serviços, será aplicada multa de mora de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, ao dia, até o prazo máximo de 20 (vinte) dias, findo os quais, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal), o contrato poderá ser rescindido, caso em que, além da presente multa moratória, será aplicada multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 072
Assinatura

cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

b) Pela recusa em iniciar o serviço, ou em cumprir o contrato, ou cláusulas contratuais específicas, ou em cumprir determinações do fiscal do contrato ou do Município, ou apresentar documentos solicitados no prazo solicitado, multa de 5% (cinco por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 10% (dez por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. Caracteriza-se a recusa em iniciar os serviços quando, após devidamente notificada do decurso do prazo para início da realização dos serviços, a contratada manifesta-se expressamente pela impossibilidade de iniciar imediatamente os trabalhos. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

c) Pelo descumprimento ou inércia no cumprimento de cláusulas contratuais, ou de determinações do fiscal do contrato ou do Município, ou pela não apresentação documentos solicitados nos prazos solicitados, ou ainda, pelo descumprimento de condições do Edital, ou da Lei 8.666/93, multa de 5% (cinco por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 10% (dez por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

d) Pelo descumprimento de qualquer especificação do serviço prevista em Contrato ou Termo de Referência Complementar ao Anexo I, será aplicada multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos e da obrigação de desfazer a parte não aceita e refazê-la de acordo com o Termo de Referência. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 673
Assinatura

prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

e) Sendo verificada uma das condutas previstas no item IV anterior e, com base na mesma, aplicada a penalidade prevista, em não realizada a obrigação de desfazer a parte não aceita e refazê-la de acordo com o Termo de Referência e/ou especificações, no prazo máximo de 20 (vinte) dias da aplicação da penalidade da alínea "d" anterior, incorrerá a contratada em multa de 05% (cinco por cento) do valor integral do contrato, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

f) Qualquer verificação de atraso injustificado no cumprimento dos serviços importará em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, por verificação observada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. O atraso, noticiado pelo fiscal do contrato, caracteriza-se como injustificado quando, notificada a empresa contratada, a justificativa apresentada pela mesma, a critério da administração pública, não é aceita, ou quando a empresa contratada não apresenta justificativa no prazo consignado na notificação para tanto. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

g) Uma vez aplicada à penalidade pelo atraso, em consonância com o disposto no item VI anterior, em persistindo o atraso, motivador da aplicação da penalidade, na execução dos serviços noticiado pelo fiscal do contrato, incorrerá a contratada em multa de 2% (dois por cento) do valor integral contrato, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

h) Caso a contratada não apresente qualquer um dos documentos necessários para a realização do pagamento, no prazo necessário, ou a apresentação de documento incompleto, insatisfatório ou irregular, incorrerá a contratada em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, por verificação observada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. Após a

PM FAZENDA RIO GRANDE
674
Folha nº
Assinatura

notificação da contratada, nos termos do disposto na presente alínea, para a apresentação dos documentos, a mesma terá o prazo de 07 (sete) dias corridos para apresentá-los, findos os quais, incorrerá a contratada em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato por semana de atraso. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

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

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

Parágrafo Quinto: Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a Contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos parágrafos Terceiro e Quarto desta cláusula, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I -pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

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

III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados em Edital e neste Contrato.

PM FAZENDA RIO GRANDE
675
Folha nº
Assinatura

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

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

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

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

DAS PENALIDADES

Cláusula Décima: 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:

I – Advertência/Notificação.

II - 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.

III - 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.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
676
Folha nº
Assinatura

Parágrafo Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: A multa moratória e a multa punitiva poderão ser cumuladas.

Parágrafo Terceiro: Para os fins previstos na Cláusula Décima, 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; 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.

Parágrafo Quarto: As penalidades previstas nesta cláusula serão aplicadas à CONTRATADA sem prejuízo a eventuais indenizações por danos causados aos comensais.

Parágrafo Quinto: 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 07
Assinatura

social.

Parágrafo Sexto: 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.

Parágrafo Sétimo: 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.

DOS CASOS DE RESCISÃO E DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 55, VIII e IX, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Primeira: O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o presente contrato unilateralmente quando ocorrerem às hipóteses do art. 77 e 78 da Lei nº. 8.666 de 21.06.93.

Parágrafo Único: A rescisão do presente contrato poderá ser ainda amigável, por acordo entre as partes, na forma do art. 79, II da Lei nº. 8.666/93, ou judicial, nos termos da legislação.

DA VINCULAÇÃO AO EDITAL (Art. 55, XI, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Segunda: O presente contrato está vinculado ao Pregão Eletrônico nº. 73/2021.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL (Art. 55, XII, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Terceira: O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº. 8.666 de 21/06/93, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos, as disposições de Direito Privado, Código de Defesa do Consumidor, Código Civil a Lei Orgânica e demais normas aplicáveis à espécie do Município de Fazenda Rio Grande/Pr.

Parágrafo Único: Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de Direitos.

DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATADO (Art. 55, XIII, Lei 8.666/93).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 618
Assinatura

Cláusula Décima Quarta: **Fica a CONTRATADA** obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato.

Parágrafo Primeiro: São obrigações da CONTRATADA:

a) 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.
b) 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.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) 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.
g) 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.
h) Cada Unidade deverá ter um Livro de Receitas elaborado pela CONTRATADA

PM FAZENDA RIO GRANDE
679
Folha nº
Assinatura

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.

i) 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.

j) 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.

k) 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.

l) 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.

m) 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.

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

o) 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). 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).

p) 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.

q) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 680
Assinatura

competente. (A sanitização do ambiente deverá ser realizada em horários que não houver manipulação/preparação dos alimentos, obedecendo à jornada de trabalho do funcionário.)

r) Todo material de limpeza necessário para higienização da cozinha será de responsabilidade da Contratada, conforme especificações deste objeto.
s) Os produtos de limpeza não poderão ser transportados juntamente com produtos alimentícios.
t) 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.
u) 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.
v) 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.
w) A CONTRATADA terá que atender as unidades, excepcionalmente, em caso de reposição de dia letivo.
x) 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.
y) 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.
z) O número de refeições a ser consumido terá como base o informado em do Edital.
aa) 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.
bb) 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.
cc) A CONTRATADA fica sujeita ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados pelo CONTRATANTE.
dd) Todos os danos e prejuízos causados às unidades por utilização indevida de

PM FAZENDA RIO GRANDE
681
Folha nº
Assinatura

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).

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

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

gg) 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.

hh) 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.

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

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

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

ll) 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.

mm) 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.

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

oo) 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.

pp) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 682
Assinatura

odores e proliferação de vetores e pragas. É responsabilidade da empresa a separação do lixo orgânico e inorgânico.

qq) Cumprir os "per capita" 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.

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

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

tt) 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.(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).

uu) 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.

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

ww) 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.

xx) A CONTRATADA deverá atender à RDC n° 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde. Este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem sua prática (sistema de gestão da qualidade).

yy) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
683
Folha nº
Assinatura

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.

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

aaa) 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.

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

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

ddd) 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.

eee) 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 distribuído aos pais ou responsáveis dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

1) O Kit Alimentação será distribuído 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 suspensão das aulas presenciais. A quantidade dos kits a serem fornecidos às famílias será de acordo com o solicitado pela Secretaria Municipal de Educação. O kit deverá ser composto pelos seguintes itens:
   01 (um), pacote de 1 kg de Feijão grupo 1 (anão), Classe: preto, tipo 1;
   01 (um), pacote de 1 kg de Arroz parboilizado, longo, fino, tipo 1;
   01 (um), pacote de 500gr de Macarrão espaguete, com ovos;
   01 (um), pacote de 1 kg de Farinha de Milho (tipo Biju);
   01 (um), pacote de 1 kg de Sal refinado;
   01 (um) frasco de 900ml de Óleo de soja refinado puro;
   01 (um) Fubá amarelo de 1 kg;
   01 (um), pacote de 400gr de Leite em pó integral;
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.
3) Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica com relação aos kits;
4) Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica contendo o valor dos serviços utilizados para montagem e entrega dos kits.
5) Os valores relacionados aos pagamentos das notas fiscais referentes aos kits

PM FAZENDA RIO GRANDE
084
Folha nº
Assinatura

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

fff) Para montar e fornecer os kit alimentação a CONTRATADA deverá:

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

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

Cláusula Décima Quinta: **RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS:**

a) 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.
b) 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).
c) Os cardápios deverão ser divulgados pela Contratante nas Unidades Escolares, em local que permita a sua adequada visualização.
d) 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.
e) A Proponente Vencedora, mediante prescrição médica, deverá oferecer produtos/alimentação específicos para as patologias, a alunos portadores de

PM FAZENDA RIO GRANDE
685
Folha nº
Assinatura

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.

f) 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.
g) 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.
h) A Contratante poderá solicitar teste de aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.
i) 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.
j) 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.
k) Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

Cláusula Décima Sexta: **RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO:**

Parágrafo Primeiro: Responsabilidades da contratada quanto aos gêneros e distribuição dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada:

a) 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.
b) Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar.
c) Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas no Termo de Referência.
d) Inclusão ou substituição de produtos na preparação dos cardápios, deverá ocorrer com autorização da equipe técnica da Educação, através de

PM FAZENDA RIO GRANDE
686
Folha nº
Assinatura

comunicação prévia.

e) 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.
f) O acondicionamento nas Unidades Escolares deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.
g) 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.
h) 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.
i) A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Escolares relacionadas no Edital.

Parágrafo Segundo: Das condições para entrega e prestação dos serviços:

a) 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.
b) Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas e per capta.
c) 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.
d) Parte dos alimentos 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.

Parágrafo Terceiro: Responsabilidades da contratada quanto aos gêneros e distribuição dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratante:

a) Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 687
Assinatura

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 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 68
Assinatura

Parágrafo Quarto: 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.

Parágrafo Quinto: 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.

Parágrafo Sexto: 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.

Parágrafo Sétimo: 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.

Parágrafo Oitavo: 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.

Parágrafo Nono: O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

Parágrafo Décimo: Executar Relatório de Ocorrência (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final quando se fizer necessário). Este documento deverá ser preenchido pela diretora ou responsável da Unidade de Ensino, com exposição sucinta do fato e de sua condução (descrição do problema, condução do problema e parecer da Unidade), datado e assinado pela mesma como representante do CONTRATANTE e obrigatoriamente assinado pela atendente ou pela supervisora da CONTRATADA, no momento da abertura do documento de ocorrência. Este documento deverá ser encaminhado para a Secretaria Municipal de Educação para

PM FAZENDA RIO GRANDE
689
Folha nº
Assinatura

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.

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

Cláusula Décima Sétima: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto a gestão de qualidade:**

a) 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.
b) 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.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) garantir 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.
g) 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
690
Folha nº
Assinatura

Cláusula Décima Oitava: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto ao quadro de pessoal:**

a) 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.
b) Toda equipe de trabalho da Contratada deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará tecnicamente pela merenda fornecida.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) 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.
g) 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.
h) 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.
i) Apresentar, quando solicitado, resultados de exames relativos aos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 691
Assinatura

funcionários que prestam atendimentos ao contrato, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da Contratada.

j) 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.

k) 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.

l) 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, 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.

m) 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.

n) 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.

Cláusula Décima Nona: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto aos equipamentos, utensílios e instalações:**

a) 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.

b) 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.

c) A Proponente Vencedora será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los

PM FAZENDA RIO GRANDE
692
Folha nº
Assinatura

em nas mesmas condições de uso que recebeu ao final do contrato, observando o desgaste natural do tempo.

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

e) 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:

i. Utensílios: Conforme a necessidade de troca/reposição;

ii. 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;

iii. 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.

f) 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

g) 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.

h) 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.

i) 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).

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

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

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

Cláusula Vigésima: **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

PM FAZENDA RIO GRANDE
693
Folha nº
Assinatura

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, 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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 094
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
695
Folha nº
Assinatura

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.

Cláusula Vigésima Primeira: **São 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) 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 Termo de Referência.
– Per captas
– Os gêneros alimentícios deverão seguir as especificações presentes no Termo de Referência.

- O cardápio deverá conter como fonte proteica carnes bovinas, frango, peixe

PM FAZENDA RIO GRANDE
696
Folha nº
Assinatura

ou ovos. Os alimentos embutidos (linguiça, salsicha, presunto e mortadela) bem como carnes suínas devem ser excluídas das preparações.

- O cardápio deve ser elaborado conforme as recomendações da legislação 11.947/2009 e Resolução 6/2020.
- O cardápio base poderá ser revisado e alterado, dependendo de aviso prévio e aprovado pelo CONTRATANTE, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, sem modificar o seu valor calórico nutritivo. Caberá aos nutricionistas da SME a aprovação de alteração, ficando a **CONTRATADA** passível de penalidade quando constatado abusos ou trocas sem comunicação.
- Os cardápios poderão ser alterados de acordo com a necessidade e aceitabilidade das unidades atendidas, podendo ou não ser acrescido de algum item complementar, sempre que solicitado pelas nutricionistas da SME.
- Se houver necessidade de cardápio para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, a CONTRATADA será avisada pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas e a dieta deverá seguir o modelo dos cardápios padrão.

– A listagem das dietas existentes encontram-se no **Termo de Referência**, 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.

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

- Os cardápios (padrão ou dietas) com os cálculos nutricionais serão assinados pelas nutricionistas da SME (Quadro Técnico e Responsável Técnico) e também

PM FAZENDA RIO GRANDE
097
Folha nº
Assinatura

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.

DA LEI ANTICORRUPÇÃO.

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 698
Assinatura

Parágrafo Segundo: A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante à CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

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

Parágrafo Quarto: A CONTRATADA obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

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

DO FORO (Art. 55, § 2º, Lei 8.666/93).

Cláusula Vigésima Terceira: Concorda o CONTRATADO quanto ao foro privilegiado atribuído ao CONTRATANTE, qual seja o Foro de Fazenda Rio Grande, Comarca da Região Metropolitana de Curitiba/PR, para dirimir eventuais questões oriundas do presente contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Parágrafo Primeiro E por estarem justos e contratados, as partes firmam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se a cumprir fielmente o que nele ficou convencionado.

Fazenda Rio Grande,.....

Nassib Kassem Hammad
Prefeito Municipal

(Razão Social)
(Representante)

PM FAZENDA RIO GRANDE
699
Folha nº
Assinatura

CONTRATANTE	**CONTRATADO**
.....	.....
Procurador do Município OAB nº	Secretário Municipal de Educação Decreto nº

Testemunhas:

Nome: ..... Assinatura:

_____

Nome: ..... Assinatura:

_____

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 100
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO X - TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA

À Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande.

Prezados Senhores,

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

Local, DIA de MÊS de 20....

.....
Assinatura do representante legal da licitante

.....
Nome do representante legal da licitante

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

Compras e Licitações
101
Fls.
Rubrica

Filtros aplicados ao relatório

Parecer: 7
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: 7 **Número do processo:** 0041221/2021
Local do parecer: 007.004.012 - Assessoria Compras
Conclusivo: Não **Data e hora:** 27/09/2021 10:27:27
Parecer: Remetemos o processo à Procuradoria Geral do Município para análise e parecer acerca da minuta do instrumento convocatório.

Fazenda Rio Grande - PR, 27 de Setembro de 2021.

Carlos Henrique Reis dos Santos

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 654/2021

Compras e Licitações
702
Fls.
Rubrica

Processo nº 41221/2021
Interessado: Secretaria Municipal de Educação
Objeto: Edital

Pretende o Município de Fazenda Rio Grande, consoante requerimento da Secretaria Municipal de Educação, a contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação para os alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino do Município.

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

Saliente-se, contudo e ainda, que os critérios e a análise de mérito (oportunidade e conveniência do pedido) constituem análise técnica da Secretaria solicitante, bem como, a verificação das dotações orçamentárias e especificidade ou cumulação do objeto do procedimento licitatório, pelo que, o presente opinativo cinge-se exclusivamente aos contornos jurídicos formais do caso em comento.

É o parecer.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE PR
Folha nº 103
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. 166/2021

1. PREÂMBULO:

1.1. O Município de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com o disposto no Decreto Municipal nº 4906/2019, Decreto Federal n.º 10.024/2019, na Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar Federal n.º 123/2006 alterada pela Lei Complementar Federal n.º147/2014 e demais disposições fixadas neste edital e seus anexos.

1.2. O PREGÃO será conduzido pelo (a) PREGOEIRO(A), auxiliado pela EQUIPE DE APOIO, nomeados pela Portaria nº. 115/2021.

1.3. A sessão pública se dará através do Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br, na data **de 15 de outubro de 2021 às 09h00min.**

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

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

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

1.7. O aviso do EDITAL consta devidamente publicado no jornal oficial do Município de Fazenda Rio Grande, no Jornal de circulação Regional - Diário Indústria & Comércio, Diário Oficial do Estado do Paraná, Diário Oficial a União e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas do estado do Paraná.

2. OBJETO DO PREGÃO:

2.1. A presente licitação 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"**, de acordo com as especificações contidas no **ANEXO I e Termo de Referência**, que são partes integrantes deste edital.

PM FAZENDA RIO GRANDE
709
Folha nº
Assinatura

3. TIPO DO PREGÃO:

3.1. Este **PREGÃO** é do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, em regime de execução indireta por preço unitário.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

Código Reduzido	Funcional	Fonte	Recurso
822	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1104	Livres
833	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.39	1000	Livres
846	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.39	1107	Federal
1224	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.39	1000	Livres
1029	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1000	Livres
1030	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1103	Livres
1031	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1104	Livres
1050	16.03 12.361.0004 2.075.3.3.90.39	1102	Federal
832	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.32	1000	Livres
1019	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1174	Federal
1222	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1000	Livres
1293	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	3174	Federal
819	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.30	1104	Livres
831	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.30	1000	Livres
843	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.30	1107	Federal
1018	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1174	Federal
1223	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1000	Livres
1023	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1000	Livres
1024	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1103	Livres
1025	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1104	Livres

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. Para os lotes 01, 02 e 03 - **AMPLA CONCORRÊNCIA**: poderão participar desta licitação todos os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 105
Assinatura

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

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

5.5. As empresas proponentes enquadráveis na definição de microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecida pelo art. 3° da Lei Complementar 123 de 14/12/2006, que desejarem fazer uso dos benefícios conferidos pelo citado diplomalegaldeverãosinalizar tal enquadramento no campo específico no Sistema Comprasnet.

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

5.7. Não será permitido o consorciamento de empresas.

5.8. Estarão impedidas de participar de qualquer fase do processo empresas que se enquadre em uma ou mais das situações a seguir:
a) Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ainda, penalidade imposta pela Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações;
b) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
c) Estejam sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
d) Se enquadrem numa das hipóteses do disposto no artigo 9° da Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações;
e) Estejam em situação irregular perante as Fazendas: Nacional, Estadual, Municipal, o FGTS e justiça do trabalho;
f) Que possuam sócio, cotista, dirigente, bem como as que possuam em seu quadro funcional ou venham a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou de assessoramento, conforme estabelece o entendimento contido no Acórdão 2745/10 – TCE/PR e no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado no AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo;
f.1) Estão inseridos no conceito de incompatibilidade, sócios, dirigentes ou cotistas que forem servidores do órgão licitante, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta e colateral, consangüíneo ou afim de servidor público do órgão ou entidade licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação;
g) Que seja empresa estrangeira que não funcione no País;

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 106
Assinatura

h) Que seja consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
i) Que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com o a Administração Pública.

5.9. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
a) Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
a.1) Nos itens exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;
a.2) Nos itens não exclusivos, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
b) Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
c) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
d) Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
e) Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

6. CREDENCIAMENTO:

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

6.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio **www.comprasgovernamentais.gov.br**, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
707
Folha nº
Assinatura

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

7. SISTEMA ELETRÔNICO:

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

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

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

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

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

7.6. O pregão será executado conforme o Decreto 10024/2019 na modalidade **ABERTA.**

8. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:

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

> **8.1.1.** O pedido de esclarecimento sobre o ato convocatório pode ser formalizado por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado na Prefeitura, situado na Rua Jacarandá, n° 300, Bairro Nações, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, ou pelo email: licitacoesfazendariogrande@hotmail.com. "Esclarecimento ao edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021**".

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
708
Folha nº
Assinatura

9. PROVIDÊNCIAS/IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

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

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

9.1.1.1. A impugnação apresentada por meio eletrônico deverá ser formalizada através do e-mail **licitacoesfazendariogrande@hotmail.com,** devendo constar no assunto: "Impugnação ao edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021**".

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

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

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

10. PROPOSTA DE PREÇOS:

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

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

10.2.1. Do comparativo dos lotes do Anexo I com os Grupos e Itens do ComprasNet:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 709
Assinatura

- O lote 1 corresponde ao Grupo 1;
- O lote 2 corresponde ao Grupo 2;
- O lote 3 corresponde ao Item 12;

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

10.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
10.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

10.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
a) A quantidade de unidades, observada a quantidade total prevista para cada item - **ANEXO I - Orçamento da Administração;**
b) Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
c) Valor unitário e total, em algarismo, com 2 (duas) casas decimais;

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

a) Quando o descritivo cadastrado no COMPRASNET não corresponder ao especificado no Edital, o fornecedor deverá **considerar apenas o do Edital – ANEXO I**.

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

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

10.8. A proponente poderá apresentar proposta para quantos lotes quiser, desde que respeitadas às exigências fixadas no subitem anterior, não sendo admitida cotação inferior à quantidade prevista em cada item do lote.

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

11. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 710
Assinatura

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

11.2. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 19
Assinatura

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

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

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

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

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

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

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

12.5. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 712
Assinatura

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

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

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

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

> **12.11.1.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

12.14. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no neste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros: - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal n° 8.429/1992).

PM FAZENDA RIO GRANDE
713
Folha nº
Assinatura

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

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

13.2. A PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADA do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada **OBRIGATORIAMENTE**, no prazo de até 3 (três) horas contando da convocação efetuada pelo Pregoeiro, por meio da opção **"Enviar Anexo"** do sistema Comprasnet.

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

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

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021** PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE ENVELOPE Nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL (Razão Social da Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)

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

Ao Pregoeiro do Município de Fazenda Rio Grande **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021** PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Razão Social da Proponente, Endereço, CNPJ, Telefones e e-mail)

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 714
Assinatura

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

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

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

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

14. DOCUMENTOS E CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO:

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

14.1.1. Habilitação Jurídica:
a) Ato Constitutivo (qualificação jurídica) ou Estatuto ou, ainda, Contrato Social em vigor (qualificação jurídica), em se tratando de sociedades comerciais ou Requerimento do Empresário, em se tratando de microempreendedor individual, bem como suas alterações em vigor, devidamente registrados (ou outro instrumento equivalente). No caso de sociedades por ações, apresentar também documentos de eleição de seus administradores; para sociedades civis, a inscrição do Ato Constitutivo deverá vir acompanhada de prova de diretoria em exercício. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, apresentar Decreto de Autorização e Contrato ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
a.1) A apresentação de todas as alterações contratuais a que se refere o edital poderá ser substituída pelo contrato social consolidado e todas as alterações posteriores.
b) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (Cartão de Identificação);

14.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:
a) Certificado de Regularidade do FGTS;
b) Prova de Regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU, abrangendo inclusive as

PM FAZENDA RIO GRANDE
715
Folha nº
Assinatura

contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei no 8.212, de 24 de julho de 1991;
c) Prova de Regularidade relativa a Tributos Estaduais;
d)Prova de Regularidade relativa a Tributos Municipais;
e)Prova de Regularidade relativa a Débitos Trabalhistas.

14.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:
a) Certidão Negativa de Recuperação Judicial e Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em vigor, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da abertura do certame;

13.3 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, e Notas Explicativas (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. **A análise contábil será feita pelo contador do Município.**

14.1.4. Qualificação Técnica
a) Atestado de Capacidade Técnica que comprove que a licitante já prestou serviços iguais ou semelhantes ao solicitado em edital, emitido, no mínimo, por 01 (um) órgão público ou privado.

a.1) Havendo dúvida acerca do atestado fornecido por órgão privado, poderá a Administração Pública exigir o reconhecimento de firma da assinatura do responsável, conforme §2º do artigo 22, da Lei nº. 9784/1999;

a.2) O(s) Atestado(s) poderão ter sua autenticidade comprovada conforme Art. 43, § 3°, da Lei Federal 8.666/93;

PM FAZENDA RIO GRANDE
716
Folha nº
Assinatura

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

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

c) Comprovação de aptidão, através de 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) Atestado de Visita Técnica expedido pelo licitador comprovando que a proponente efetuou vistoria nos local onde será executada a obra e de que tem pleno conhecimento do estado do mesmo.

f.1. A proponente, através de equipe técnica devidamente habilitada junto ao CREA, quando da visita ao local da obra, deve obter, por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária para o preparo de sua proposta.

f.2. A Visita Técnica ao local deverá ser agendada pelo telefone: (41) 3627-85xx e ocorrerá entre os dias xx de xxxx à xx de xxx de 2021, entre as 09h00min e 16h00min, sendo que tal comprovação se dará através de atestado emitido pela Secretaria Municipal de Obras Públicas e deverá ser assinado pelo Servidor Municipal responsável por acompanhar a visita e pelo responsável técnico da licitante ou representante legal ou pessoa com procuração (devendo cópia desta ser juntada no envelope de Habilitação).

f.3. A declaração de Visita Técnica será emitida conforme modelo constante no Anexo IX.

f.4. No caso de não comparecimento na Visita Técnica, o interessado deverá apresentar a Declaração de Pleno Conhecimento, conforme modelo do Anexo X do edital.

11.6 A **análise da documentação comprobatória da qualificação técnica 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 77
Assinatura

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 à 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.

14.1.5. Documentos Complementares:

a) Declaração de responsabilidade, **conforme modelo** ANEXO IV **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

b) Declaração Anticorrupção, **conforme modelo** ANEXO V **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

c) Declaração de equipe técnica, **conforme modelo** ANEXO VI **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

d) Declaração de Inexistência de Parentes na Administração Pública, **conforme modelo** ANEXO VII **deste Edital, assinada por representante legal da empresa.**

14.2. A habilitação das licitantes também poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e por meio de documentação complementar especificada neste Edital.

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 118
Assinatura

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

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

> *Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006:*
> *Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte*
>
> *Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios,* ***deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.***
>
> *§ 1º* ***Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal,*** *será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao* ***momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame,*** *prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.*
>
> *§ 2º A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.*

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 19
Assinatura

14.7. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

15. PROPOSTA DE PREÇOS

15.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar proposta ajustada com os valores correspondentes a melhor oferta apresentada no Pregão Eletrônico, constando na mesma descrição, quantidade, preço unitário e total, nos quais deverão estar incluídos impostos, seguros, transporte, ou qualquer outra despesa que venha a incidir sobre os mesmos.

15.1.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá considerar o valor final ofertado durante a sessão. Caso o valor final ofertado possua mais de 02 (duas) casas decimais, o(a) Pregoeiro(a) arredondará o valor para baixo.

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

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

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

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

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

15.3. A proposta final será documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do CONTRATO e aplicação de eventual sanção a licitante, se for o caso.

15.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta.

16. RECURSO ADMINISTRATIVO:

16.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 120
Assinatura

mínimo 20 (vinte) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

17. HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO:

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

17.2. A proponente adjudicatária deverá assinar o CONTRATO,conforme modelo da **Minuta** constante no **Anexo IX**, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação expedida pela Secretaria Municipal de Administração – Coordenação de Contratos, sito à Rua Jacarandá, 300, Nações – Fazenda Rio Grande/Pr.

17.2.1. No ato da assinatura do CONTRATO a empresa deverá apresentar na Coordenação de Contratos da Prefeitura todas as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista exigidas na habilitação atualizadas e em plena vigência (Obs.: Caso a Certidão relativa a Tributos Municipais não apresente o número do Cadastro de Inscrição Municipal, favor apresentá-lo em anexo). O não cumprimento implicará na imediata inabilitação da empresa, conforme art. 55, XIII, da Lei 8666/93, bem como na análise da classificação/habilitação dos remanescentes, se houver, na respectiva ordem.

17.2.2. No ato da assinatura do CONTRATO a empresa deverá apresentar/comprovar as seguintes condições:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 121
Assinatura

17.2.2.1. TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA conforme modelo **ANEXO X**, assinada por representante legal da empresa;

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

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

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

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

17.7. Nesse caso, convocar-se-ão os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme o disposto no subitem 17.4 acima.

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 722
Assinatura

18.2. O prazo para execução, bem como todo o descritivo estão fixados no **Termo de Referência Complementar ao Anexo I.**

18.3. A execução dos serviços será fiscalizada administrativamente pela servidora Elaine Aparecida dos Santos Matricula 352145,e quanto as especificações será acompanhada pelas servidora/nutricionistas: Deyse Cristina Wielewski, CRN8 5285 e Valdirene Hitner Padilha CRN8 1652, e a conferencia diária quanto a distribuição das refeições e as quantidades e qualidades das mesmas ficara a cargo da direção de cada instituição, conforme abaixo especificado:

Instituição	Responsável pelo recebimento
SEC MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos L da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de J dos S Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	Vanessa Bento D Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	Silvia Luciana Pereira/ Denize Wilczak
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	Franciele P da S Mossner e Elizangela Santos Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	Maria José S Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	Michele Albergoni / Mônica de Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	Enir T Cavalheiro / Jaqueline de F dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	Juliana A Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveiera
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela F S da Conceição
CMAEE – CEN MUN DE AT EDUC. ESPECIALIZADO	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 123
Assinatura

CMEI ESTADOS	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos
CMEI IGUAÇU	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de O Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira de Lima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	Maisa Marques / Araci Alves de Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	Claudinéia Alves do N Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	Marcela Fabiana de S Laurindo e Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves de Melo
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	Simone Tatiane dos Santos de Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	Elisangela Oliveira Delgado
APAE - ESCOLA XVII DE JANEIRO	Isabel Cristina Pelanda

18.3.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

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

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

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

18.5. Em caso de não aceitação dos serviços objeto deste **PREGÃO**, fica a Contratada obrigada a retirá-lo e substituí-lo no prazo de 02 (dois) dias, contados da rejeição, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 724
Assinatura

18.6. Na ocorrência de falta de algum dos funcionários para a prestação dos serviços de acordo com a especificação complementar no **Termo de Referência**, a contratada deverá providenciar a reposição no prazo de 02 (duas) horas, contados da falta, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

18.7. Em caso de diferença de qualidade e quantidade, fica a Contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 02 (dois) dias, ou imediatamente, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, em conformidade com o item 20.1, II, "c" do Edital.

18.8. Não poderá a adjudicatária recusar-se a entregar os serviços e itens solicitados na Autorização de Fornecimento/Empenho, **mesmo que em pequena quantidade.**

18.9 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. O regime de execução será na modalidade de cobrança por refeição servida, controle pelo documento Registro de Refeições, validado pelos Diretores das Unidades Escolares, descritas no complemento do **Anexo I Termo de Referência** e a 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.

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

18.14. 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
725
Folha nº
Assinatura

18.15. 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.

18.16. 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.

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

18.18. 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).

18.19. Atender todas as determinações e descriminações descritas no Termo de Referência e Contrato.

19. PAGAMENTO:

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

19.2 A Nota Fiscal deverá ser emitida pelo mesmo estabelecimento (matriz ou filial) cujo CNPJ comprovou sua habilitação, a qual não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
RUA JACARANDÁ N.º 300 - NAÇÕES - CEP 83.823-901 – FAZENDA RIO GRANDE/PR - CNPJ/MF N.º 95.422.986/0001-02 - INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA - EMPENHO Nº _____

19.3 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,

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 126
Assinatura

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.

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

19.4.1 Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social **(INSS)** - Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU – INSS

19.4.2 Prova de Regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços **(FGTS)**, em plena validade.

19.4.3 Tributos Estaduais e

19.4.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

19.4.5 Certidão que comprove Regularidade de **Tributos Municipais**, em plena validade.

19.4.6. 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.

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

19.5 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.

19.6 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
727
Folha nº
Assinatura

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

19.8 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.

19.9 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).

19.10 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.

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

19.12. O pagamento será efetuado de acordo com os serviços prestados. Em caso de irregularidade na execução do objeto e/ou na documentação fiscal. O prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

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

20. DA GARANTIA:

20.1 Não será exigida garantia para o objeto desse Pregão Eletrônico.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

I. Advertência:
a) A advertência será formalizada por meio de documento expedido pelo Município;

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 728
Assinatura

II. Multa, nos seguintes termos:
a) Pelo atraso no fornecimento, será aplicada multa de mora de 0,5% (meio por cento) ao dia sobre o valor da Autorização de Fornecimento, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo, o contrato poderá ser considerado cancelado, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, assim como as contratuais, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

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

c) Pela demora em substituir os serviços rejeitados ou corrigir suas falhas ou complementar a quantidade, a contar do quinto dia da notificação da rejeição, aplicar-se-á multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, tudo sem prejuízo da multa relativa à rescisão, prevista na letra "e" e perdas e danos.

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
729
Folha nº
Assinatura

21.2. Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos Incisos III e IV do subitem 20.1, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I -pelo descumprimento do prazo de fornecimento;
II -pela recusa em atender alguma solicitação para correção no fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da rejeição, devidamente notificada.
III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados neste Edital e no contrato.

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

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

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

21.6. O fornecedor terá seu contrato rescindido quando:

a) descumprir as condições do contrato;

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

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 730
Assinatura

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

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

22. CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÃO:

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
731
Folha nº
Assinatura

23. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 732
Assinatura

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

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

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

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

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

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.

23.16 - 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.

23.17 - 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.

23.18 - 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.

23.19. Fazem parte do presente instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I – Especificações dos itens e quantidades estimadas.
ANEXO II – Atestado de Visita Técnica
ANEXO III – Declaração de pleno conhecimento

PM FAZENDA RIO GRANDE
733
Folha nº
Assinatura

ANEXO IV – Declaração de responsabilidade
ANEXO V – Declaração anticorrupção
ANEXO VI – Declaração de equipe técnica
ANEXO VII – Declaração de inexistência de parentesco
ANEXO VIII – Carta proposta
ANEXO IX – Minuta do Contrato
ANEXO X – Termo de Integridade

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

GEOVANA MARIA CORDEIRO
DIRETORA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

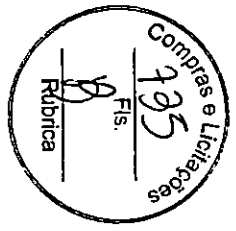
ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
Lote: 1						
1	59.450,00	SV	Desjejum Lactário para 290 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	1,7800	105.821,0000
2	317.750,00	SV	Desjejum CMEI para 1550 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	3,3700	1.070.817,5000
4	377.200,00	SV	Lanche CMEI para 1840 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	1,8500	697.820,0000
6	59.450,00	SV	Almoço Lactário/CMEI para 290 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	3,8000	225.910,0000
7	317.750,00	SV	Almoço CMEI para 1550 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	4,4500	1.413.987,5000
9	59.450,00	SV	Jantar Lactário/CMEI para 290 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	1,7400	103.443,0000
10	317.750,00	SV	Jantar CMEI para 1550 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	2,9600	940.540,0000
				Total Máximo do Lote:		4.558.339,0000
Lote: 2						
3	77.900,00	SV	Desjejum escola (2x) para 380 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	2,9000	225.910,0000
5	3.124.200,00	SV	Lanche Escola e XVII de Janeiro para 15240 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	3,7100	11.590.782,0000
8	2.050,00	SV	Almoço Escola para 10 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	6,9200	14.186,0000
11	20.500,00	SV	Jantar EJA para 100 alunos/dia e 205 dias letivos	_____	4,6700	95.735,0000
				Total Máximo do Lote:		11.926.613,0000

Compras e Licitações
Rubrica

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
Lote: 3						
12	5.000,00	KIT	Kit lanche.	_____	5,9400	29.700,0000
					Total Máximo do Lote:	29.700,0000
				(Valores expressos em Reais R$)	Total Máximo Geral:	16.514.652,0000



PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 736
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. 166/2021

TERMO DE REFERÊNCIA
COMPLEMENTAR AO 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 utensílios, equipamentos e todos os ambientes utilizados para o preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-primae 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
3	LANCHE CMEI	1.840	205	377.200
4	ALMOÇO LACTÁRIO/CMEI	290	205	59.450
5	ALMOÇO CMEI	1.550	205	317.750
6	JANTAR LACTÁRIO / CMEI	290	205	59.450
7	JANTAR CMEI	1.550	205	317.750

LOTE 02				
ITEM	**Tipo de refeição**	**Quat alunos/dia**	**Número de dias letivos**	**Total de refeições/ano (Para 205 dia letivos)**
1	DESJEJUM ESCOLA (2X)	380	205	77.900
2	LANCHE ESCOLA E XVII DE JANEIRO	15.240	205	3.124.200

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 737
Assinatura

3	ALMOÇO ESCOLA	10	205	2.050
4	JANTAR EJA	100	205	20.500

LOTE 03			
ITEM	Tipo de refeição	UNIDADE	QUANTIDADE
1	KIT LANCHE	Kit	5.000

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-primae 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-primae 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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 128
Assinatura

preparo das refeições, recebimento, pré preparo, preparo e estoque bem como dispor de equipamentos, matéria-primae 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-primae 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-primae 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 739
Assinatura

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-primae 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: 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-primae 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-primae 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.

1. **DO 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 740
Assinatura

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:** Pregão Eletrônico.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços deverão ser realizados de acordo com os termos compactuados em 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 instituições e funcionários da Secretaria Municipal de Educação, devidamente designados para este fim.

4.0 DA VIGÊNCIA: 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: 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 PadilhaCRN8 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 instituiçãodevidamente designadas para este fim, conforme descrito abaixo.

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, 831, 843, 1018, 1223, 1023, 1024 e 1025.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 141
Assinatura

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 a liquidação 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;

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
742
Folha nº
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 743
Assinatura

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, 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 conforme modelo abaixo.

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 pretensõesde 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
744
Folha nº
Assinatura

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 abaixo.

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 **modelo**, 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 Dívida Ativa da União) e pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS).

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 745
Assinatura

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.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 746
Assinatura

que serão executados os serviços encontra-se disposta abaixo).

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 **modelo abaixo** 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 747
Assinatura

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 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.

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 informaráoficialmente 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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
748
Folha nº
Assinatura

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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 abaixo, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 749
Assinatura

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.

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 a 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
750
Folha nº
Assinatura

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 tabela abaixo.

PM FAZENDA RIO GRANDE
751
Folha nº
Assinatura

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 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/ingestá 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 às 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 752
Assinatura

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", descrita abaixo, 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 abaixoe, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 753
Assinatura

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.(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

PM FAZENDA RIO GRANDE
754
Folha nº
Assinatura

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 distribuído 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 distribuído 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 suspensão das aulas presenciais. A quantidade dos kits a serem fornecidos às famílias será de acordo com o solicitado pela Secretaria Municipal de Educação. O kit deverá ser composto pelos seguintes itens:

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 755
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
756
Folha nº
Assinatura

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 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 abaixo;

16.4 Inclusão ou substituição de produtos na preparação dos cardápios, deverá

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 757
Assinatura

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 abaixo;

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.

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) que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar será adquirida pelo CONTRATANTE através de processo de Chamamento Público e Contratos firmados com produtores e

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 758
Assinatura

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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 759
Assinatura

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

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

16.17 Executar Relatório de Ocorrência (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

PM FAZENDA RIO GRANDE
760
Folha nº
Assinatura

de sua condução (descrição do problema, condução do problema e parecer da Unidade), datado e assinado pela mesma como representante do CONTRATANTE e obrigatoriamente assinado pela atendente ou pela supervisora da CONTRATADA, no momento da abertura do documento de ocorrência. Este documento deverá ser encaminhado para a Secretaria Municipal de Educação para formalização do processo junto a CONTRATADA. A partir do recebimento do documento pela CONTRATADA, a mesma terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar à SME, justificativa por escrito, acompanhada de ação corretiva e preventiva para eliminar a causa da ocorrência, sem que apresente ônus para o CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 361
Assinatura

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.

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 162
Assinatura

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, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
763
Folha nº
Assinatura

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.

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;

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
764
Folha nº
Assinatura

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 responsabilidade 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
765
Folha nº
Assinatura

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 produtofinal no que se refere à assiduidade, a pontualidade, a higiene, a qualidade, a quantidade, etc quando se fizer necessário. Esse documento deverá ser preenchido com exposição sucinta do fato, datado e assinado pela direção da Unidade de Ensino e funcionário da CONTRATADA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 166
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 767
Assinatura

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 descrito abaixo;

– Per captas descrito abaixo

– Os gêneros alimentícios deverão seguir as especificações descritas abaixo.

- 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.

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

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

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

– A listagem dasdietas existentes encontram-sedescritas abaixo, podendo sofrer alterações.

– As preparações das dietas especiais deverão seguir a similaridade do cardápio

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 768
Assinatura

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 francês	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.

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

• Os cardápios (padrão 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 769
Assinatura

22. PENALIDADES

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 airregularidade nas ocorrências gravíssimas.

b) 3% (três por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada airregularidade 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; Descumprimento de cardápios regulares e de dietas especiais aprovados sem o conhecimento e autorização das nutricionistas do CONTRATANTE; Servir alimentos comcaracterísticasensoriaisalteradas (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

PM FAZENDA RIO GRANDE
770
Folha nº
Assinatura

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 e 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 Educaçãofica 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 771
Assinatura

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. COMPLEMENTOS AS INFORMAÇÕES:

24.1 LISTAGEM DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES E RESPONSÁVEIS

Instituição	Telefone	Endereço	Responsável pelo recebimento
SEC 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 L 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 J dos S 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 BiernackiKovalski
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 D Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	3608-7688	RUA ALFREDO GONCHOROVSKI, 337 PIONEIROS CEP: 83.833-044	Silvia Luciana Pereira/ DenizeWilczak
E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	3608-7689	RUA RIO GUARANI, 365 – IGUAÇU CEP: 83.833-194	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 772
Assinatura

E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	3608-7690	RUA TANGARÁ, 708 – GRALHA AZUL CEP: 83.824-418	Franciele P da S Mossner e Elizangela Santos 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 S 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 T Cavalheiro / Jaqueline de F dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	3608-7672	RUA HOLANDA, 110 – NAÇÕES CEP: 83.823-208	Juliana A Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveiera
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 F S da Conceição
CMAEE – CEN MUN DE AT EDUC. 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
CMEI IGUAÇU	3608-7697	RUA FARID STEPHENS, S/N – PIONEIROS CEP: 83.833-008	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de O Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	3608-7677	RUA CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, 1780 – J VENEZA CEP: 83.825-145	Roziane Soares Batista / RosenildaApª 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 773
Assinatura

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 N Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	3608-7670	RUA RIO TIETE, 769 – IGUAÇU CEP: 83.833-332	Marcela Fabiana de S Laurindo e Nivea 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. N Sra DE GUADALUPE ESQ RUA SANTA LUÍZA – S TEREZINHA CEP: 83.829-281	Elisangela Oliveira Delgado
APAE - ESCOLA XVII DE JANEIRO	3604-3328	AVENIDA BRASIL Nº 1580 – EUCALIPTOS	Isabel Cristina Pelanda

24.2 RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 174
Assinatura

20. Envio de Dieta Incorreta
21. Diferença de porcionamento (per capita) por aluno
22. Falta de retirada de amostra
23. Falta de registro da temperatura
24. Alimento com baixa aceitabilidade pelos alunos
25. Necessidade de reparos/consertos na cozinha de responsabilidade da terceirizada
26. Problemas com Mobiliário (Mesa, Armário)
27. Falta de produto de limpeza/ outros materiais
28. Problemas com funcionários da empresa (supervisora, merendeira, volante, motorista)
29. Merendeira(s) da terceirizada sem uniforme
30. Número insuficiente de merendeiras na escola
31. 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

24.3 LISTAGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1	BANANA CATURRA
2	CAQUI KIWI
3	MELANCIA
4	MORANGO IN NATURA
5	PÊSSEGO
6	PERA

PM FAZENDA RIO GRANDE
775
Folha nº
Assinatura

7	TANGERINA
8	PONCÃ
9	MACÃ GALA OU FUJI PESO UNITÁRIO 90 A 120G
10	ABOBRINHA VERDE
11	ACELGA
12	ALFACE CREPA/LISA
13	BATATA DOCE
14	BATATA INGLESA
15	BATATA SALSA
16	BETERRABA
17	BRÓCOLIS
18	CENOURA
19	COUVE MANTEIGA
20	COUVE-FLOR
21	ESPINAFRE
22	MILHO VERDE SEM PALHA
23	PEPINO
24	REPOLHO VERDE
25	TOMATE
26	VAGEM
27	CHUCHU
28	ALHO A GRANEL
29	CEBOLA BRANCA
30	CEBOLINHA VERDE
31	LIMÃO ROSA
32	SALSINHA
33	ABÓBORA DESCASCADA, HIGIENIZADA, PICADA, EMBALADA À VÁCUO, CONGELADA, CADA EMBALAGEM DEVE TER NO MÁXIMO DE 1KG (deverá conter nome do produtor, marca, data de processamento e data de validade).
34	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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 276
Assinatura

35	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO, SEM ADIÇÃO DE LEGUMES OU TUBÉRCULOS (deverá conter nome do produtor, marca, data de fabricação e data de validade)
36	BOLACHA CASEIRAS(deverá conter nome do produtor, marca, data de fabricação e data de validade)
37	MOLHO DE TOMATE (embalagem saco plástico á vácuo 1 Kg, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
38	EXTRATO DE TOMATE (embalagem saco plástico á vácuo 1 Kg, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
39	SUCO DE UVA INTEGRAL (sem adição de açúcar, embalagem contendo 1,5 litros, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
40	SUCO DE LARANJA INTEGRAL (sem adição de açúcar, embalagem contendo 5 litros, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
41	DOCE DE BANANA EM PASTA (embalagem contendo 1.000 gramas, com nome do produtor, marca, lote e data de validade)
42	BANANA ORGÂNICA
43	ALFACE CRESPA/LISA ORGÂNICA
44	REPOLHO ORGÂNICO
45	MANDIOCA IN- NATURA ORGÂNICA

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

24.4 CARDÁPIOS

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 777
Assinatura

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/REPOLHO/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	53,05	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
	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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 778
Assinatura

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
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,CHEIRO VERDE,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	PURÊ 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	409,31	33,11	42,34	11,64	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	371,63	34,50	33,30	11,15	53,36	2,92	332,17	191,10	2,52	0,53	3,38
4ª SEMANA	360,45	25,46	40,87	10,57	44,92	3,52	184,71	148,59	2,17	12,02	3,92

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Eles são ricos 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 Bitner Padilha
Nutricionista
CRN8-1652

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 779
Assinatura

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

SEMANA 0	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.*

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 780
Assinatura

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
781
Folha nº
Assinatura

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 Omeleta 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 aceboladas 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)
	782,49	44,04	54,33	113,29	8,36	189,69	112,68	4,61	6,90	42,19	68,19

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.

Bruna C. Wakowski
Nutricionista
CRN9-9785

Valdenice Heroz Pedrão
Nutricionista
CRN9-1652

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	[redacted]			
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 chuim 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)
	873,93	45,58	51,73	107,90	7,40	175,30	116,58	4,82	7,15	50,83	79,96

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
782
Folha nº
Assinatura

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 Peito 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 aceiga	Salada de fruta	Quirera com molho de frango Salada de aceiga
Sexta – feira 16/04	Chá Pão com manteiga melão	Arroz c/ feijão Estrogonofo 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)
	741,08	43,33	58,23	38,94	8,97	171,17	113,05	4,28	5,84	54,41	89,96

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 (molda 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 Estrogonofo 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	62,02	103,85	7,39	206,82	122,66	3,67	4,06	78,35	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
CRN9.5295

Valdirene Hitner Padilha
Nutricionista
CRN9-1652

24.5 PER CAPITAS

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 183
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 184
Assinatura

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	10	15	18	18

PM FAZENDA RIO GRANDE
783
Folha nº
Assinatura

geral				
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
786
Folha nº
Assinatura

Tomate para salada	30	50	60	80
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 hho 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 hado – 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
787
Folha nº
Assinatura

Flocos de aveia – para fruta	10
Fórmula láctea, à base de soja enriquecido com vitaminas e minerais	20
Fórmula infant I (0 à 6 meses)	30
Fórmula infant I (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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 188
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 nlágara	110
Vagem – acompanhamento	15
Vagem – salada	40

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 189
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 190
Assinatura

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	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 291
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 792
Assinatura

	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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 198
Assinatura

	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	
	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	AÇÚCAR REFINADO	16	200ml

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 194
Assinatura

PÊSSEGO	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 795
Assinatura

	ÓLEO DE SOJA	1,5	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE	15	
	ALHO	0,5	
MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO COM CARNE PICADA E ERVILHA	CARNE DE PATINHO/COXÃO MOLE	50	MACARRÃO 120g + MOLHO DE CARNE E ERVILHA 60g
	CEBOLA	2	
	CHEIRO VERDE	0,7	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 196
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
197
Folha nº
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 198
Assinatura

	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE	60	
	QUIRERA MÉDIA	40	
	SAL REFINADO	1	
	TOMATE MOLHO	8	
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 199
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 800
Assinatura

	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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 801
Assinatura

TORTA DE FUBÁ COM LEGUMES	ABOBRINHA	13	90g
	BRÓCOLIS	15	
	CENOURA	13	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	FARINHA DE TRIGO	20	
	FERMENTO EM PÓ	1	
	FUBÁ DE MILHO AMARELO	10	
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	6	
	ÓLEO DE SOJA	1	
	OVO 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
802
Folha nº
Assinatura

VITAMINA DE MAÇÃ	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAÇÃ	60	
VITAMINA DE MAMÃO	AÇÚCAR REFINADO	12	200ml
	LEITE EM PÓ INTEGRAL	26	
	MAMÃO	45	

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 REFOGADA	SAL REFINADO	1	50g
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 803
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 804
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 805
Assinatura

	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 + MOLHO 20g
	ÓLEO SOJA	1	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
806
Folha nº
Assinatura

	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	SAL REFINADO	1	1 unid

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 807
Assinatura

GRELHADO	ÓLEO SOJA	5	
	CEBOLA BRANCA	5	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 808
Assinatura

	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	
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 809
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 10
Assinatura

	SAL REFINADO	3	
	ÓLEO DE SOJA	2	
	CHEIRO VERDE	0,5	
	COUVE MANTEIGA	10	
	CEBOLA BRANCA	3	
	CENOURA	10	
	ABOBRINHA	10	
	TOMATE	10	
	VAGEM	5	
FAROFA DE REPOLHO	FARINHA DE MILHO AMARELA	35	45g
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 811
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 812
Assinatura

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	

PMI FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 813
Assinatura

	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	
	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	

PMFRG Folha nº 814 Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 815
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 816
Assinatura

	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	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE PR
Folha nº 817
Assinatura

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	
	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 818
Assinatura

	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 819
Assinatura

	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	
	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	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	CARNE 80g +

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 420
Assinatura

CARNE	MILHO VERDE EM CONSERVA/CONGELADO	10	MOLHO 20g
	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	

24.6 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 821
Assinatura

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;
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 822
Assinatura

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 Característicassensoriais	Própriasdaespécie.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 823
Assinatura

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 824
Assinatura

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 Característicassensoriais	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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 125
Assinatura

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	
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharumofficinarum 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
826
Folha nº
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 99,5.
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	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 827
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 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 *Saccharumofficinarum 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
828
Folha nº
Assinatura

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

PRODUTO: AÇÚCAR MASCAVO – GRUPO I	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 829
Assinatura

1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharumofficinarum 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 finalepeinerado. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Sólido.
2.1.2 Cor	Marrom escuro.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico, doce.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data do empacotamento.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 271, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Portaria nº 152, de 06/12/13 – MAPA	
4.3 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
830
Folha nº
Assinatura

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	
1.1 Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharumofficinarum 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
831
Folha nº
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 332
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 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, semciclamato, semsacarina, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
833
Folha nº
Assinatura

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
824
Folha nº
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 835
Assinatura

2.9 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.
2.10 Resíduos de agrotóxicos	Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.11 Resíduos de aditivos dos ingredientes	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Contaminantes inorgânicos	Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria nº 36, de 13/01/98 – S/MS	
4.2 Portaria nº 29, DE 13/01/98 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.4	4.4 Lei nº 11.265, de 03/01/2006
4.5	4.5 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS
4.6	4.6 Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS
4.7 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.15 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 826
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, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 837
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 828
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: 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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 839
Assinatura

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 / *VanillaplanifoliaJacks.*, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
840
Folha nº
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 (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 841
Assinatura

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 n° 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
842
Folha nº
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 643
Assinatura

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: *Thunnusalalunga; Thunnusalbacares; Thunnusatlanticus; Thunnusobesus; Thunnusmaccoyii; Thunnusthynnus; Thunnustonggol e Katsuwonuspelamis.* 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
844
Folha nº
Assinatura

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: pillowpouch 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 845
Assinatura

1.1 São os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Cor	Próprio.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Umidade % (g/100g)	Máximo 15.
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
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 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
846
Folha nº
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.
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 n° 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 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 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 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 848
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: 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 849
Assinatura

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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 850
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 851
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 primáriado produto deverá ser em filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) **ou** PEBD (polietileno de baixa densidade) **ou** PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução n° 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 140 (cento e quarenta) gramas ou até 01 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro do comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: BARRA DE CEREAIS (DIVERSOS SABORES)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 852
Assinatura

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 degorduras 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 852
Assinatura

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 primáriado 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 854
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: 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 355
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
856
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 TIPO COOKIE INTEGRAL CHOCOLATE COM GOTAS: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), melado de cana, gotas sabor chocolate, cacau em pó, amido, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, aroma e corante natural caramelo. Para atender os centros municipais de atendimento especializado (CEMAE), os biscoitos deverão ser de embalagem individual com porção de 27 (vinte e sete) a 30 (trinta) gramas ou 6 (seis) unidades em cada embalagem.

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
857
Folha nº
Assinatura

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
858
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, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 859
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 260
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 861
Assinatura

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 primáriado 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
862
Folha nº
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 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 863
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 864
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE PR
865
Folha nº
Assinatura

2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Acidez em solução normal (ml/100g)	Máximo 2,0.
2.5 Umidade % (p/p)	Máximo 14,0.
2.6 Resíduo mineral fixo % (p/p)	Máximo de 3,0 (deduzido o sal).
2.7 Teor de fibras alimentares (g/100g)	Mínimo de 3.
2.8 Gorduras trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.9 Gorduras saturadas	< 5,5 gramas/100 gramas.
2.10 Sódio (mg/100g)	Máximo de 500.
2.11 Corantes artificiais	Ausência.
2.12 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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

4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primáriado 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
866
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, 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 67
Assinatura

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 n° 91/00 – ANVISA/MS.
2.7 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 868
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 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.	
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 869
Assinatura

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 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 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 870
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 871
Assinatura

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
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 872
Assinatura

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.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 879
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.	
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.*, *CoffealibericaHiem*, *Coffeacanephora Pierre* (*Coffea robusta Linden*), submetido a tratamento térmicoaté atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginadaintrínseca). Quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de "Café Torrado Moido". Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 874
Assinatura

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 875
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: CANELA EM PÓ

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 1.1 Produto constituído de partes das cascas da Canela-da-china / *CinnamomumcassiaNessexBlume*oudaCanela-do-ceilão / *Cinnamomumzeylanicum Ness*, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

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

3 VALIDADE

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

4 REFERÊNCIAS

4.1 Resolução RDC nº 276, de 22/09/05 – ANVISA/MS
4.2 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.4 Resolução RDC nº14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 216
Assinatura

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
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 877
Assinatura

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.
5.2 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 878
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
879
Folha nº
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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
880
Folha nº
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
881
Folha nº
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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 882
Assinatura

6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.
PRODUTO:CARNE BOVINA – COXÃO MOLE OU PATINHO EM ISCAS RESFRIADO
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortada em iscas, resfriada e apresentada nos cortes coxão mole ou patinho. As carnes devem apresentar-se aparadas, eliminadas de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. **NOTA:** A CONTRATADA pode solicitar autorização por escrito para o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em peça inteira congelada, antes de realizar a compra do produto.
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 883
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 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.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**

PM FAZENDA RIO GRANDE
884
Folha nº
Assinatura

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 883
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 86
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 887
Assinatura

4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS
4.9 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem deve ser a vácuo, plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 5 (cinco) quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
888
Folha nº
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 889
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 890
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 891
Assinatura

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.	
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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
892
Folha nº
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
893
Folha nº
Assinatura

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	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PM FAZENDA RIO GRANDE
894
Folha nº
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
895
Folha nº
Assinatura

4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC n° 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n° 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.12 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou até 25 quilos. 5.2.1 Embalagem com capacidade de 500 (quinhentos) gramas para atender os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI'S) com lactário.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA**
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO:CARNE SUÍNA – COPA LOMBO (SOBREPALETA SEM OSSO) EM BIFES RESFRIADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 896
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 897
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 898
Assinatura

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 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 899
Assinatura

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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 900
Assinatura

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 / *Matricariarecutita L. e Chamomillarecutita (L.) Rauscher*	Capítulos florais
	Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capimcidró ou chá de Estrada / *CymbopogoncitratusStapf*	Folhas
	Erva-mate ou mate verde ou mate tostado/ *Ilex paraguariensis St. Hil.*	Folhas e talos
	Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinellaanisum L.*	Frutos

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 901
Assinatura

	Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculumvulgare Mill.*	Frutos
	Frutas secas (sabores variados)	Frutos
	Hortelã ou hortelã-pimenta / *Menthapiperita L.*	Folhas e ramos
	Menta ou hortelã-doce ou menta doce / *Menthaarvensis L.*	Folhas e ramos
2.5 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.	

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 3 (três) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC nº 277, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº267, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Portaria nº 377, de 26/04/99 – S/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 16, de 24/05/10 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.6 4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Em caixas assépticas, limpas e lacradas, contendo entre 10 (dez) e 25 (vinte e cinco) unidades de saches. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
902
Folha nº
Assinatura

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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 003
Assinatura

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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 409
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 905
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 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%.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 906
Assinatura

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 n° 12, de 24/07/78 – 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	
4.10 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

P.M. FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 907
Assinatura

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.
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 908
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 109
Assinatura

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

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

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

4	REFERÊNCIAS
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
910
Folha nº
Assinatura

4.4 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro do produto no MAPA e ficha técnica do produto.	
PRODUTO:EMBUTIDO DE PEITO DE FRANGO COZIDO E DEFUMADO RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 011
Assinatura

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 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 912
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 913
Assinatura

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.
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
914
Folha nº
Assinatura

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.	
PRODUTO: ERVILHA FRESCA EM GRÃOS CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
915
Folha nº
Assinatura

1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisumsativum, 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 n° 65, de 16/02/93 – 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 n° 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 916
Assinatura

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas, 1 (um) quilo ou 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisumsativum, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 917
Assinatura

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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 918
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: ERVILHA SECA PARTIDA – GRUPO II E TIPO I
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie Pisumsativum, 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 919
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 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**
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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 920
Assinatura

1.1 Produto constituído de partes dos frutos da Baunilha / *VanillaplanifoliaJacks.*, 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	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 921
Assinatura

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 (*Lycopersicumesculentum 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 .
2.5 Açúcar	Máximo de 1% p/p.
2.6 Cloreto de sódio	Máximo de 3,0% p/p.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 922
Assinatura

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 primáriado 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 429
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 924
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 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 025
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 126
Assinatura

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.
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 caracteristicas	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 927
Assinatura

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 n° 52, de 07/11/11 – MAPA	
4.2 Resolução CNNPA n° 12, 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 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 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 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
928
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 dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, BAIXA ACIDEZ, TIPO 1
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 429
Assinatura

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%.
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 130
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 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
1.1 FARINHA DE TRIGO é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticumaestivum L.)* ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. **1.2FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticumaestivum 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 931
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 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 = 8,0%.
2.8 Granulometria	Tipo 1 = 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 932
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:FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE – TIPO 1

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matérias estranhas e impurezas (%/peso)	Máximo 0,3.
2.5 Grãos danificados por insetos (%/peso)	Máximo 0,3.
2.6 Grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos (%/peso)	Máximo 0,1.
2.7 Grãos chochos, triguilhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.

PM FAZENDA RIO GRANDE
933
Folha nº
Assinatura

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 n° 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 934
Assinatura

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	
4.10 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 025
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 026
Assinatura

1.1 Feijão comum, classe preto, classe branco, classe cores (carioca e cavalo) tipo 1 "*in natura*", é o grão comestível proveniente da espécie "***Phaseolusvulgaris 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 027
Assinatura

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 A embalagem primáriado produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) quilo ou 30 (trinta) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Documento de classificação, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 938
Assinatura

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 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 929
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 040
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.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE Folha nº 041 Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 42
Assinatura

4.9 Portaria n° 368, de 04/09/97 – MA
4.10 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 | TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 042
Assinatura

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 044
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: FOLHA DE LOURO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto constituído de partes das folhas do Louro / *Laurusnobilis 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
945
Folha nº
Assinatura

3.1 Validade máxima de 6 (seis) 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 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 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 Acondicionado em pacotes plásticos padronizados de polietileno atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 (um) quilo.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: FÓRMULA INFANTIL EM PÓ DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 (ZERO) A 6 (SEIS) MESES DE IDADE
1 CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 046
Assinatura

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 **biodisponíveise** 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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 947
Assinatura

2.5 Proteína	Mínimo de 1,8g e máximo de 3,0 g por 100 kcal. O cálculo do conteúdo de proteína no produto final pronto para consumo deve ser baseado em
2.6 Gordura	Mínimo de 4,4g e máximo de 6,0 g por 100
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.
2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 43, de 19/09/2011 e Resolução RDC nº 46, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
948
Folha nº
Assinatura

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	
4.13Portaria 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 949
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 **biodisponíveise** 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
2.7 Ácido linoléico	Mínimo de 300 mg e máximo de 1.400 mg por 100 Kcal disponíveis.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 950
Assinatura

2.8 Vitaminas, Minerais e outras substâncias	Deverá atender aos teores mínimos e máximos por 100 kcal disponíveis do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, conforme Resolução RDC nº 44, de 19/09/2011 e Resolução RDC nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS. As vitaminas, minerais ou ingredientes opcionais adicionados devem ser utilizados com base nas listas de referência dispostas no regulamento técnico específico que trata dos compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.
2.9 Sódio	Mínimo de 20 mg e máximo de 60 mg por 100 Kcal.
2.10 Potássio	Mínimo de 60 mg e máximo de 180 mg por 100 Kcal.
2.11 Chumbo	Máximo de 0,2 mg/kg.
2.12 Resíduos de agrotóxicos	De acordo com os níveis toleráveis nas matérias primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.
2.13 Resíduos de aditivos	Somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.
2.14 Resíduos de hormônios, antibióticos e substâncias farmacologicamente ativas	Ausência.
2.15 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 15 (quinze) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC nº 44, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 47, de 25/09/2014 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 46, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 42, de 19/09/11 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 222 de 05/08/2002 – ANVISA/MS	
4.6 Lei nº 11.265 de 03/01/2006	
4.7 Informe Técnico nº 36, de 27/06/2008 (atualizado em 13/06/13) – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC n.º 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005, ANVISA/MS	
4.12 Portaria nº 685, de 27/08/1998, S/MS	
4.13Portaria nº 29, de 13/01/98, S/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 931
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 (*ZeamayaL)* 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 052
Assinatura

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Pó fino, sem grumos.
2.1.2 Cor	Amarelo ou branco.
2.1.3 Aparência	Característica.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Elementos histológicos de grãos de milho	Ausência.
2.5 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência.
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,2 mg/100 g.
2.7 Ácido Fólico	Mínimo150 µg/100g.
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g.
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g.
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g.
2.11 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Resolução RDC 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 953
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 início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO:GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES)
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa.O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.Proporçãode 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 052
Assinatura

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 n° 12, de 24/07/78 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 954
Assinatura

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.
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 055
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 456
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 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 n° 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.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 951
Assinatura

1.1 Produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicumesculentum 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	
4.7 4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 958
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 959
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 n° 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 160
Assinatura

4.10 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.11 Portaria n° 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
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 96
Assinatura

1.1 Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Líquida e homogênea.
2.1.2 Cor	Branco e opalescente.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS; Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, 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 Índicecrioscópico	-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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 02
Assinatura

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 5 (cinco) dias a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1Instrução Normativa n° 62, de 29/12/11 – MAPA	
4.2 Portaria n° 146, de 07/03/96 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 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 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 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 069
Assinatura

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.
2.9 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Portaria nº 65, de 16/02/93 – MAPA	
4.2 Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 964
Assinatura

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 963
Assinatura

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
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 966
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 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 (*Triticumaestivum*L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de **formato curto, tipo Parafuso (ou *Fusilli*), tipo Parafuso com vegetais** e **formato longo, tipo Espaguete**. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS, Portaria n.º 31/98 - S/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269, de 22/09/05 – ANVISA/MS sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2 Cor	Própria, amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.

PM FAZENDA RIO GRANDE
967
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 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 n° 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 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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 968
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 (*Triticumaestivum*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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 969
Assinatura

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 n° 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 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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 979
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 975
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 970
Assinatura

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	
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 97
Assinatura

5.1 Acondicionada em recipiente ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 1(um) quilo ou 3 (três) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL E/OU COM SAL
1 CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 972
Assinatura

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	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 973
Assinatura

6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 | DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.

PRODUTO: MARGARINA CREMOSA COM 60% DE LIPÍDIOS SEM SAL

1 | CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão se apresentar preferencialmente livres de gorduras trans. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. A margarina poderá ser adicionada de Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100g do produto. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.
2.1.2 Cor	Amarela ou branca amarelada.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.1.4 Sabor	Característico.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Lipídios totais	Mínimo de 60%.
2.5 Umidade	De acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.
2.6 Gorduras trans	≤ 0,2g na porção de 10g.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 976
Assinatura

4.12 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.13 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas, 1 (um) quilo ou 2 (dois) quilos.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.
6 TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.
PRODUTO: MILHO VERDE EM GRÃOS EM CONSERVA
1 CARACTERIZAÇÃO
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 977
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
978
Folha nº
Assinatura

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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 099
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 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	
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 980
Assinatura

PRODUTO:NÉCTAR DE FRUTA (PARA KITS-LANCHE)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
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.	
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 981
Assinatura

	Uva: Vermelha púrpura a vinho.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Polpa da fruta (g/100g)	Abacaxi: 40. Laranja: 50. Maracujá: 10. Morango: 30 (Atender a Instrução Normativa 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	

PM FAZENDA RIO GRANDE PR
Folha nº 92
Assinatura

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	
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 082
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 984
Assinatura

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.
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 185
Assinatura

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

1.1 Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie *Glycinemax(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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 986
Assinatura

2.17 Chumbo	Máximo de 0,1 mg/kg.
2.18 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA	
4.2 Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04	
4.3 Resolução RDC nº 270, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 20, de 26/03/07 – ANVISA/MS	
4.5 Portaria nº 685, de 27/08/98 – S/MS	
4.6 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.13 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.14 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 **Lata:** Lata com corpo, tampa e fundo em folhas-de-flandres, com revestimento apropriado, de acordo com os requisitos legais para contato com alimentos, que resista ao empilhamento informado, em "racks", com utilização de sistema de fechamento "selo de cravar", inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros a 5 (cinco) litros, preferencialmente com bico dosador. A lata não deve apresentar defeitos críticos tais como: amassamentos, furos, cortes, deformação na recravação, ferrugens, corrosão interna, sujidades internas e externas aderentes, rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam a recravação, vazamentos e colapso do corpo da lata (deformação irreversível do corpo decorrente de alto vácuo interno na embalagem). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 987
Assinatura

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.
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 988
Assinatura

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 n° 30.691, de 29/03/52 – MAPA

4.2 Decreto n° 56.585, de 20/07/65 – MAPA

4.3 Portaria n° 1, de 21/02/90 – MAPA

4.4 Resolução RDC n° 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 podecausar danos à saúde".**

5.2 Embalagem com capacidade de 30 (trinta) unidades.

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

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

6 | TRANSPORTE

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

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 089
Assinatura

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	
4.4 Resolução nº 5, de 05/07/91 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 35, de 17/06/09 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 990
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 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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 09
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.**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 992
Assinatura

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Umidade	Máximo de 38,0% p/p
2.3 Gordura trans	≤ 0,1 grama na porção de 50 gramas
2.4 Corantes artificiais	Ausência
2.5 Fibras alimentares	Mínimo de 5g em 100g
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	
3.2 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução RDC n° 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 993
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, 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
994
Folha nº
10
Assinatura

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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 995
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, ficha técnica do produto.	
PRODUTO:PÃO FRANCÊS TRADICIONAL E FRANCÊS INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 996
Assinatura

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.
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 n° 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 997
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:PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL E TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL
1 CARACTERIZAÇÃO
1.5 O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 grama da soma de gorduras saturadas e trans). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
1.6 **PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.
1.7 **PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL:**Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e/ou farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, os quais deverão ser declarados, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. **Não deverão ser utilizados em sua composição** leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 998
Assinatura

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 n° 263, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução nº 383, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução nº 344, de 13/12/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 300 (trezentos) gramas ou até 500 (quinhentas) gramas.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 909
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:PÃO TIPO FORMA TRADICIONAL E PÃO TIPO FORMA INTEGRAL

1	**CARACTERIZAÇÃO**
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 pãodeverá se apresentarfatiado.**
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1000
Folha nº
Assinatura

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.
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**

PM FAZENDA RIO GRANDE
1001
Folha 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 início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO:PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CRU E CONGELADO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 O produto deve ser obtido pelo amassamento de massa preparada com fécula de mandioca, polvilho azedo, queijo, ovo, gordura vegetal, leite, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. **Deverá ser isento de gorduras trans**. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Próprio.
2.1.2 Consistência	Próprio.
2.1.3 Cor	Próprio.
2.1.4 Odor	Próprio.
2.1.5 Sabor	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.
3	**VALIDADE**
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1002
Assinatura

4.2 Resolução 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	
4.8 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem em saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou até 2 (dois) quilos.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho,formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	
PRODUTO:PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
1009
Folha nº
Assinatura

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.
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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
1009
Folha nº
10
Assinatura

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.	
PRODUTO: PINHÃO	
1	**CARACTERIZAÇÃO**
1.1 É a semente da pinha,100% natural.	
2	**ANÁLISES MÍNIMAS**
2.1 Característicassensoriais	A semente deve estar fresca e madura.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Própria.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1005
Folha nº
Assinatura

2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas. Ausência conforme Resolução RDC n.º 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Outras características	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas (inclusive micotoxinas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos serão do fornecedor.

3	**VALIDADE**
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Resolução RDC n° 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
PRODUTO:POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES)	
1	**CARACTERIZAÇÃO**

PM FAZENDA RIO GRANDE
1006
Folha nº
Assinatura

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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1007
Assinatura

4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.4 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.5 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC Nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria CVS 05, de 09/04/2013	
4.10 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.11 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MAPA	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem deve ser plástica, transparente, resistente, atóxica, asséptica e devidamente fechada. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada".No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem contendo 100 (cem) gramas ou 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O transporte deverá ser em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas atendendo à legislação vigente.	
6.3 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem.	
6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.	
PRODUTO:QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1008
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1009
Folha nº
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 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1010
Assinatura

6.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos no MAPA, ficha técnica do produto.	
PRODUTO:QUIRERA (CANJIQUINHA DE MILHO FINA OU MÉDIA)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (*Zeamaya L*). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Característicassensoriais	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	

PM FAZENDA RIO GRANDE
1011
Folha nº
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1012
Folha nº
Assinatura

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 butteroil. Não poderá conter amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódio, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. O produto em sua porção de 30 gramas deverá ser isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 gramas.O leite utilizado na formulação do produto deverá ser submetido a tratamento térmico adequado. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo/temperatura equivalente. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Cremosa, fina e lisa.
2.1.2 Consistência	Untável.
2.1.3 Cor	Característica.
2.1.4 Aroma	Característico.
2.1.5 Sabor	Creme levemente ácido e salgado.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Conservantes	Poderá conter os conservadores previstos na Portaria nº 359/97, MAA, até a concentração máxima estabelecida.
2.5 Corantes artificiais	Ausência.
2.6 Amido	Ausência.
2.7 Elementos histológicos estranhos ao produto	Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
2.8 Umidade (g/100g)	Máximo 65.
2.9 Matéria gorda em extrato seco (g/100g)	Mínimo 55.
2.10 Gordura trans	≤ 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2.11 Sódio	Máximo de 150 mg na porção de 30 gramas.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1013
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 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.	
4	**REFERÊNCIAS**
4.1 Portaria nº 359, de 04/09/97, M.A.A.	
4.2 Decreto nº 30.691, de 29/03/52, M.A.	
4.3 Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, MAPA	
4.4 Decreto 30.691, de 29/03/52 – RIISPOA/MA	
4.5 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria nº 368, de 04/09/97 – MA	
4.11 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5	**EMBALAGEM PRIMÁRIA**
5.1 **Opção 1:** Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa e corpo em material aprovado para contato direto com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS), lacrados com selo de alumínio ou lacre externo, e tampa plástica, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a sua abertura.	
5.2 **Opção 2:** Sachê em material plástico, atóxico, em formato triangular ou quadrangular, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).	
5.3 **Opção 3:** Bisnaga em material plástico, atóxico, em material aprovado para contato com alimentos (Resolução nº105, de 19/05/99 e Resoluções RDC nº 51 e 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS).	
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.5 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas ou de 1 (um) quilo.	
5.6 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), conforme especificado no pedido.	
5.7 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	**TRANSPORTE**
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
1014
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 015
Assinatura

3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 – ANVISA	
4.2 Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa nº08, de/05 – MAPA	
4.4 Resolução RDC nº 263, de 20/09/05 – ANVISA	
4.5 Resolução RDC nº 386, de 05/08/99 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 91, DE 11/05/01 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 278, de 22/09/05 – ANVISA	
4.8	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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1016
Folha nº
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 n° 28 de 28/03/00 – ANVISA/ MS	
4.2 Resolução RDC n° 130 de 26/05/03 – ANVISA/MS	
4.3 Resolução RDC n° 23 de 24/04/13 – ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
1017
Folha nº
Assinatura

4.4 Lei nº 6150, de 03/12/74
4.5 Lei n° 9.005, de 16/03/95
4.6 Decreto n.º 75.697 de 06/05/75
4.7 Portaria n° 31, de 13/01/98 – ANVISA/MS
4.8 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS
4.9 4.9 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS
4.10 Resolução RDC n° 27, de 06/08/10 – ANVISA/MS
4.11 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS
4.12 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS
4.13 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS
4.14 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.15 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS
4.16 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Deve atender à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1018
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 -18ºC ou inferior, armazenada a -18ºC 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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
1019
Folha nº
Assinatura

2.13 Conservador nitrato de sódio ou potássio	Máximo 0,030g/100g (expresso em nitrato de sódio).
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 n° 04, de 31/03/00, Anexo IV – MAPA	
4.2 Instrução Normativa n° 36, de 13/10/11 – MAPA	
4.3 Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 – MAPA	
4.4 Portaria n° 46, de 10/02/98 – MAPA	
4.5 Decreto n° 30.691, de 19/03/52 – RIISPOA	
4.6 Decreto Federal n° 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 n°179, de 17/10/01 – ANVISA/MS	
4.10 Portaria n° 1004, de 11/12/98 – S/MS	
4.11 Portaria n° 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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1020
Assinatura

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	
1.1 Entende-se por soja os grãos provenientes da espécie *Glycinemax (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 –
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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1021
Assinatura

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1022
Assinatura

1.1 O suco de uva integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. É a bebida não fermentada, obtida por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não deverá conter aromas e corantes de qualquer natureza. Poderá conter conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase. A conservação deverá ser garantida primordialmente pelo processo físico da pasteurização. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o Estabelecimento Elaborador/Industrializador tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 | ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Própria.
2.1.1 Aspecto	Líquido.
2.1.2 Textura	Própria.
2.1.3 Cor	Própria.
2.1.4 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência.
2.5 Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C	Mínimo de 14,00.
2.6 Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	Mínimo de 0,41.
2.7 Açúcares totais naturais da uva (g/100g)	Máximo de 20.
2.8 Açúcares totais naturais da uva, g%	20.
2.9 Sólidosinsolúveis (%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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1023
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 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**
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.	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1029
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 de bebidas do MAPA e ficha técnica do produto	
PRODUTO:TRIGO EM GRÃO – TIPO 1	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L* e *Triticum durum L.* Os grãos deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Textura	Própria.
2.1.2 Cor	Própria.
2.1.3 Aroma	Próprio.
2.2 Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana	Ausência conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS.
2.3 Microbiológico	Critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS.
2.4 Matérias estranhas e impurezas (%/peso)	Máximo 0,3.
2.5 Grãos danificados por insetos (%/peso)	Máximo 0,3.
2.6 Grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos (%/peso)	Máximo 0,1.
2.7 Grãos chochos, triguilhos e quebrados (%/peso)	Máximo 0,75.
2.8 Umidade (%)	Máximo 13.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1025
Folha nº
Assinatura

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 n° 27, de 06/08//10 – ANVISA/MS	
4.4 Instrução Normativa nº 38, 30/11/10 – MAPA	
4.5 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 – ANVISA/MS	
4.6 Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011 – ANVISA/MS	
4.7 Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA/MS	
4.8 Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA/MS	
4.9 Resolução RDC nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.10 Resolução RDC nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS	
4.11 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS	
4.12 Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições de armazenamento, condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.	
5.2 Embalagem de 500 (quinhentos) gramas a 1 (um) quilo.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) conforme especificado no pedido.	
5.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação no momento do recebimento do produto.	
6	TRANSPORTE
6.1 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância competente.	
6.2 O alimento deverá ser transportado em veículos fechados, em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.	
6.3 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.	
7	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
7.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	
PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL	
1	CARACTERIZAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1026
Assinatura

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 20ºC	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	
4.2 Resolução RDC nº 12, de 02/01/01– ANVISA/MS	

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1021
Assinatura

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.Norótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, conteúdo líquido, lista de ingredientes, condições 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	

24.7 QUANTITATIVO DIETAS

Crianças com restrição e/ou intolerância alimentar – CMEI		
Patologia	**Nº de crianças**	**CMEI**
Diabetes Mellitus	1	Estados
Autismo c/ baixo peso	1	Estados

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1028
Assinatura

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**	

24.8 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1029
Assinatura

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, raquete), 110v, com 08 velocidades e mínimo de 300 watts de potência.	UNID	1 POR 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1030
Folha nº
Assinatura

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 ALÇA, capacidade de 250 A 300ml.	UNID	1 POR ALUNO ou conforme necessidade da unidade escolar
CANECA DE VIDRO, vidro temperado, resistente, tipo duralex, modelo liso COM ALÇA, transparente, capacidade de 250 A 300ml	UNID	1 POR ALUNO ou conforme necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1021
Assinatura

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 totalmente removível.	UNID	conforme porte e/ou necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
1022
Folha nº
Assinatura

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, capacidade250ml	UNID	1 POR ALUNO ou conforme necessidade da unidade escolar
DESCASCADOR DE LEGUMES, MANUAL, lamina em aço inox, aprox 15cm.	UNID	conforme porte e/ou necessidade da unidade escolar
ESCORREDOR DE MACARRÃO nº30, EM INOX OU ALUMINIO, Medida aprox.: D: 30 cm x A: 12 cm	UNID	conforme porte e/ou necessidade da unidade escolar
ESCORREDOR DE MACARRÃO n º40, EM INOX OU ALUMINIO, Medida aprox.: D: 40 cm x A: 17 cm	UNID	conforme porte e/ou necessidade da unidade escolar
ESCOVA PARA LAVAR ALIMENTOS, escova de mão para lavar frutas e verduras, em material plástico resistente com cerdas em nylon.	UNID	1 POR UNID ESC.ou conforme necessidade da unidade escolar
ESCOVA PARA LAVAR MAMADEIRA, escova de mão para lavar mamadeiras, em material plástico resistente com cerdas em nylon e cabo longo. Medida aprox. 3,5 X 32,5 X 3cm	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar
ESCUMADEIRA. Material em aço inox ou alumínio. Tamanho aprox.: 34 cm.	UNID	conforme porte e/ou necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1033
Assinatura

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
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	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
1024
Folha nº
Assinatura

REGULÁVEL NO FORNO. PÉS FIXO. BAIXA PRESSÃO.		
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
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1032
Folha nº
Assinatura

Geladeira 1 Porta, FrostFree, 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, FrostFree, 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: 800W.	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar
MAMADEIRA 120ml, material de polipropileno, livre de BPA- BisfenolA, bico de silicone, Capacidade de 120ml	UNID	1 POR ALUNO OU conforme necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1030
Assinatura

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-NiclNFANTL .PRODUTOem 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, Espessura de 3,5mm, com no mínimo 4 válvulas de segurança, Sistema de Segurança Aprovado pelo Inmetro Profissional, CAPACIDADE 20 L	UNID	conforme porte e/OU necessidade da unidade escolar
PANELA tipo CAÇAROLA EM ALUMINIO Nº 32 - 12L EM ALUMINIO com alça, capacidade de 12 LITROS, Medidas/diametro: A15cm x 32 cm	UNID	conforme porte e/OU necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
1037
Folha nº
Assinatura

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 - 41Lem 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 GELOseM GARRAS EM INOX, tamanho aprox.: De 18cm	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar
PEGADOR DE MASSA COM GARRAS EM INOX, tamanho aprox.: De 22,5cm	UNID	conforme porte e/OU necessidade da unidade escolar
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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1038
Assinatura

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 cm	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar
TABUA DE CORTE – azul. para utilização no preparo de PEIXES E FRUTOS DO MAR em polietileno. Tamanho aprox.: 30 x 50 x 1,0 cm	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar
TABUA DE CORTE – branca. PARA utilização no preparo de laticinios e panificação, em polietileno. Tamanho aprox.: 30 x 50 x 1,0 cm	UNID	1 POR UNID ESC. OU conforme necessidade da unidade escolar

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1029
Assinatura

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

24.9NÚMERO DE REFEIÇÕES

UNIDADES	TIPO DE SERVIÇO	TIPO DE REFEIÇÃO	DIAS LETIVOS	QUANTIDADES	
				DIÁRIA	(p/205 dias)
CMEI's	PREPARO NO LOCAL	Desjejum lactáriol	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

Totalderefeições/dia:23.090
Totalderefeições/anoletivo(combaseem205diasletivos):4.733.450
Kit Lanche/totalpara 12 meses: 5.000

24.10QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO / QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇO

QUANTIDADE DE ALUNOS POR INSTITUIÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
1040
Folha nº
Assinatura

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	
TOTAL	**1.846**

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1041
Folha nº
Assinatura

E. M. PROF. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)	891
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
TOTAL	**15.281**

ESPECIFICAÇÃO DAS QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇOS
CRECHE (Infantil)

ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS					
CMEI	**DESJEJUM**	**ALMOÇO**	**LANCHE TARDE**	**JANTAR**	**TOTAL**
CMEI Estados	18	18	18	18	72
CMEI Francisco João Orso	16	16	16	16	64
CMEI Gralha Azul	18	18	18	18	72
CMEI Iguaçú	18	18	18	18	72
CMEI P. Darcy Barbosa Leal	18	18	18	18	72
CMEI Eronildes Camargo	18	18	18	18	72
CMEI Luzia Tonchack	18	18	18	18	72
CMEI Kelly Campos	18	18	18	18	72
CMEI Márcia Claudino	18	18	18	18	72
CMEI Santa Terezinha	18	18	18	18	72
CMEI Tia Fani	18	18	18	18	72

PM FAZENDA RIO GRANDE
1042
Folha nº
Assinatura

CMEI Vovô Juca	18	18	18	18	72
CMEI Zilda Arns	18	18	18	18	72
TOTAL	**232**	**232**	**232**	**232**	**928**

CRECHE (Infantil I, II e III)

ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS					
NOME DA ESCOLA	**DESJEJUM**	**ALMOÇO**	**LANCHE DA TARDE**	**JANTAR**	**TOTAL**
CMEI Estados	92	92	92	92	368
CMEI Francisco João Orso	116	116	116	116	464
CMEI Gralha Azul	92	92	92	92	368
CMEI Iguaçú	90	90	90	90	360
CMEI P. Darcy Barbosa Leal	140	140	140	140	560
CMEI Eronildes Camargo	88	88	88	88	352
CMEI Luzia Tonchack	161	161	161	161	644
CMEI Kelly Campos	154	154	154	154	616
CMEI Márcia Claudino	90	90	90	90	360
CMEI Santa Terezinha	72	72	72	72	288
CMEI Tia Fani	156	156	156	156	624
CMEI Vovô Juca	174	174	174	174	696
CMEI Zilda Arns	158	158	158	158	632
TOTAL	**1.583**	**1.583**	**1.583**	**1.583**	**6.332**

PRÉ (Infantil IV e V)

ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS					
NOME DA ESCOLA	**DESJEJUM**		**LANCHE TARDE**	**LANCHE MANHÃ**	**TOTAL**
E. M. 26 DE JANEIRO			103	88	191
E. M. ALCIDES MÁRIO PELANDA			120	99	219

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1049
Assinatura

E. M. ANTÔNIO BALDAN			59	96	155
E. M. ARNALDO BUSATO			115	132	247
E. M. CARLOS EDUARDO NICHELE			40	39	79
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO			136	158	294
E. M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA			88	70	158
E. M. GUISELA KUSS RIEKE			20	38	58
E. M. JOAQUIM K. MATSUMOTO			117	136	253
E. M. LUIZ NICHELE			33	102	135
E. M. MARLENE BARBOSA			98	94	192
E. M. N. SENHORA DE FÁTIMA			124	114	238
E. M. PROF. ISABEL C. BORGES			71	86	157
E. M. P. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)			80	80	160
E. M. MARYLE APª S. FERRY			133	139	272
E. M. VALDINEIA DOS SANTOS			137	135	272
E. M. RUBIA MARA DA C. PACHECO			135	55	190
E. M. SANTA CECÍLIA			81	99	180
E. M. SANTA FÉ			36	97	133
E. M. SANTA MARIA			58	56	114
E. M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS			54	91	145
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO			35	15	50
E.R.M. SENADOR			0	0	0

PM FAZENDA RIO GRANDE
1049
Folha nº
Assinatura

ALÔ GUIMARÃES					
Escola XVII de Janeiro			25	25	50
EJA			0	0	0
TOTAL			**1.898**	**2.044**	**3.942**

EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL

ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS					
NOME DA ESCOLA	**DESJEJUM**	**MERENDA MANHA**	**MERENDA TARDE**	**LANCHE ALMOÇO JANTAR**	**TOTAL**
E. M. 26 DE JANEIRO	0	287	284	0	571
E. M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	0	343	337	0	680
E. M. ANTÔNIO BALDAN	0	105	196	0	301
E. M. ARNALDO BUSATO	0	312	327	0	639
E. M. CARLOS EDUARDO NICHELE	0	133	134	0	267
E. M. DEP. L. GABRIEL SAMPAIO	0	289	364	0	653
E. M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	0	222	279	0	501
E. M. GUISELA KUSS RIEKE	0	74	79	0	153
E. M. JOAQUIM K. MATSUMOTO	0	327	358	0	685
E. M. LUIZ NICHELE	0	127	253	0	380
E. M. MARLENE BARBOSA	0	225	283	0	508
E. M. N. SENHORA DE FÁTIMA	0	281	301	0	582
E. M. PROF. ISABEL C. BORGES	0	126	240	0	366

PM FAZENDA RIO GRANDE
1045
Folha nº
Assinatura

E. M. PROF. LUCÉLIA APª SCHEFFER (ESCOLA MARISTA)		445	446		891
E. M. MARYLE APª S. FERRY	0	314	338	0	652
E. M. VALDINEIA DOS SANTOS	0	293	367	0	660
E. M. RUBIA MARA DA C. PACHECO	0	142	289	0	431
E. M. SANTA CECÍLIA	0	340	398	0	738
E. M. SANTA FÉ	0	151	249	0	400
E. M. SANTA MARIA	100	159	140	0	399
E. M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	0	185	241	0	426
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	0	72	55	0	127
E.R.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	0	43	25	0	68
Escola XVII de Janeiro	0	60	70	0	130
EJA – 26 Janeiro	0	0	0	100	100
CMAEE	0	40	40	10	90
TOTAL	**100**	**5.095**	**6.093**	**110**	**11.398**

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1040
Assinatura

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Devera ser apresentada 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$)**
A – Uniformes		
B – Epi's		
C – Veículo		
D – Outros (especificar)		
Total Insumos Diversos		
Módulo 4.– Encargos Sociais e Trabalhista		
4.1 Encargos Sociais e	**Percentuais e Valores de**	**Valor (R$)**

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1047
Assinatura

Trabalhista	Referências	
A – INSS		
B – Salário Educação		
C – FGTS		
D – Seguro Acidente de Trabalho/ SAT/INSS		
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		

PM FAZENDA RIO GRANDE
1048
Folha nº
Assinatura

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$)**
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		

PM FAZENDA RIO GRANDE
1049
Folha nº
Assinatura

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

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1030
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

AUTORIZAÇÃO DE VISTORIA – ANEXO II

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1051
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

(empresa)....., inscrita no CNPJ n° ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n° ..... e do CPF n° ....., DECLARA que:

a) Assume inteira responsabilidade pela inexistência de fatos que possam impedir a sua habilitação na presente licitação, e ainda pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

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

c) 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.

d) 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.

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

PMFAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1052
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO V – Declaração Anticorrupção.

À Comissão Permanente de Licitações.
Prezados Senhores,

A licitante _____, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:
Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.
Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.
Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.
A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.
Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.
Local, DIA de MÊS de 20.

.....
Assinatura do representante legal da licitante

.....
Nome do representante legal da licitante

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1052
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE EQUIPE TÉCNICA

(empresa)....., inscrita no CNPJ n° ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n° ..... e do CPF n° ....., DECLARA que:

a) A Licitante possuirá, para execução do contrato, em seu quadro permanente equipe técnica para a prestação dos serviços do objeto deste Pregão, o que será comprovado através de Ficha de Registro do funcionário, Registro em carteira de trabalho, Contrato Social ou Ata de Assembléia (para sócios) ou outro meio idôneo, no momento da assinatura do contrato, equipe técnica para a prestação dos serviços do objeto deste Pregão;

b) A Licitante possuirá em seu quadro permanente profissionais técnicos, que ficarão responsáveis pela prestação dos serviços, com qualificação adequada conforme NR 4 – 4.4.1 – Serviços especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1059
Folha nº
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VII – Declaração de Inexistência de parentes na Administração Municipal

Objeto:

A (Razão Social da licitante) ..... inscrita no CNPJ sob n° ....., com sede à Rua ....., n° ....., no Município ....., Estado ....., neste ato representada pelo Sr(a)....., portador(a) da carteira de identidade RG n° ..... e inscrito(a) no CPF sob n° ....., declara sob penas da Lei, que os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa **NÃO** possuem grau de parentesco consanguíneo (cônjuges, companheiros ou parentes) em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento servidores efetivos, agentes políticos, Prefeito, Vice-Prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

....., ... de ..... de 2021.

(nome e assinatura do representante legal)

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 105
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO VI - CARTA PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

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

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

a) Declaramos que concordamos integralmente com as condições estipuladas na presente licitação, que se vencedor deste certame, nos submeteremos ao cumprimento de seus termos.
b) Declaramos, ainda, que nossa empresa não foi declarada inidônea, não está suspensa nem impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
c) Se vencedora, na qualidade de representante legal, assinará o contrato, o Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade RG nº _____ 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/Representante Legal (nome completo): _____
Telefone Fixo n.º: (__) _____
Fax nº: (__) _____
Telefone Celular nº: (__) _____
E-mail: _____
Local / data _____

Nome, RG e assinatura do
Responsável ou Representante Legal

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1050
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE E A EMPRESA .....

O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE,, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecido a Rua Jacarandá, nº. 300, Bairro Nações, inscrita no CNPJ nº. 95.422.986/0001-02, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. NassibKassemHammad, portador da Carteira de Identidade RG nº. _____ - SSP-PR e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____, neste ato assistido pelo (a) Procurador (a) do Município_____ OAB nº _____, em conjunto com o Secretário Municipal de _____, inscrito no CPF nº_____ doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa e **.....**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º ....., Inscrição Estadual nº. ....., Inscrição Municipal nº. ....., estabelecida na R. ....., nº. ....., ..., CEP ....., Fone ..... por seu representante legal, **Sr. .....**, inscrito no CPF sob nº. ....., doravante denominada **CONTRATADA**, e perante as testemunhas abaixo firmadas, pactuam o presente contrato de Prestação de Serviços, cuja celebração foi autorizada pelo despacho exarado no processo sob Protocolo 41.221/2021, e que se regerá pela Lei n.º 8.666/93 e 10.520/02, além das cláusulas e condições abaixo discriminadas que as partes declaram conhecer e mutuamente se outorgam, a saber:

DO OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS (Art. 55, I, Lei 8.666/93);
Cláusula Primeira: O objeto do presente Contrato é 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"**, conforme especificações constantes no termo de referência

Parágrafo Primeiro: Os serviços seguirão as especificações, quantidades, preços unitários e globais ofertados pelas empresas classificadas no certame, conforme Tabela em Anexo I e valores extraídos a partir do sistema Betha Compras.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 105
Assinatura

Parágrafo Terceiro: Integra e completa o presente Termo Contratual, para melhor caracterização dos serviços e resultados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas e para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO 73/2021 e TODOS seus anexos, sendo os mesmos considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado, bem como o **CONTRATADO** assume todas as exigências do Edital retro mencionado.

DA ENTREGA E RECEBIMENTO (Art. 55, II, Lei 8.666/93, regime de execução indireta por preço unitário).

Cláusula Segunda: Os serviços deverão ser executados conforme prazos e exigências constantes em edital e no Termo de Referência, sem qualquer despesa adicional.

Parágrafo Primeiro: O prazo para execução de cada serviço, bem como todo o descritivo estão fixados no **Termo de Referência Complementar ao Anexo I.**

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula Terceira: A execução dos serviços será fiscalizada administrativamente pela servidora Elaine Aparecida dos Santos Matricula 352145,e quanto as especificações será acompanhada pelas servidora/nutricionistas: Deyse Cristina Wielewski, CRN8 5285 e Valdirene Hitner Padilha CRN8 1652, e a conferencia diária quanto a distribuição das refeições e as quantidades e qualidades das mesmas ficara a cargo da direção de cada instituição, conforme abaixo especificado:

Instituição	Responsável pelo recebimento
SEC MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nara Regina Bressan / Elaine Aparecida dos Santos
E.M. 26 DE JANEIRO	Andreia Guilen de Oliveira / Cristina de Fátima dos Santos
E.M. ALCIDES MÁRIO PELANDA	Camila Renata Lobo / Nilcea Jacob
E.M. ANTONIO BALDAN	Vanessa Oliveira dias / Maria Vieira de Souza
E.M. ARNALDO BUSATO	Iracema Fagundes Busolo / Juceli dos Santos L da Silva
E.M. CARLOS EDUARDO NICHELE	Simone Cleia da Cruz / Maria Neuza de J dos S Vernick
E.M. DEP. LUIZ GABRIEL SAMPAIO	Ana Paula da Silva Barbosa / Marcelei Hermes Amarante
E.M. GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA	Jaqueline Cristina Ramos / Katia Eliza Biernacki Kovalski
E.M. GUISELA KUSS RIEKE	Ivani Miranda de Souza / Marcia Iran da Silva Vale
E.M. JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO	Anita Rosane de Oliveira / Salete Queiroz Santana
E.M. LUIZ NICHELE	Vanessa Bento D Silva / Nivea Coelho
E.M. MARLENE BARBOSA	Silvia Luciana Pereira/ Denize Wilczak

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1038
Assinatura

E.M. NOSSA Sª. DE FÁTIMA	Marlene Krupa do Rosário / Silvana Palermo
E.M. PROFª. MARYLE AP.ª SCHETTERT FERRI	Franciele P da S Mossner e Elizangela Santos Caires
E.M. PROFª. ISABEL CRISTINA	Sheila Cristiane da Silva
E.M. SANTA CECÍLIA	Maria José S Hoshino / Leonice Jurema Batista
E.M. SANTA FÉ	Luciana Conceição da Silva / Bruno Thiago Menezes
E.M. SANTA MARIA	Michele Albergoni / Mônica de Fátima Andretta
E.M. SÃO FRANCISCO DE ASSIS	Enir T Cavalheiro / Jaqueline de F dos Santos Mouro
E.M. PROF.ª VALDINEIA	Juliana A Ferreira / Patrícia Gabriela de Oliveiera
E.R.M. FRANCISCO QUIRINO MACHADO	Graziele Orso Roik / Maria Lúcia da Cruz Bastos
E.C.M. SENADOR ALÔ GUIMARÃES	Iara Rosa da Silva / Gersina Costa da Silva Geromin
E.M. RUBIA MARA DA CRUS PACHECO	Franciele dos Santos
ESCOLA SOCIAL IR. HENRI (MARISTA)	Luiz Bruno dos Santos / Rafaela F S da Conceição
CMAEE – CEN MUN DE AT EDUC. ESPECIALIZADO	Neuci Sampaio da Silva Kruchlak
CMEI ESTADOS	Valdirene Alves de Souza
CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO	Erika Regina Ferreira Lopes / Janete Gonçalves Batista
CMEI GRALHA AZUL	Terezinha Rossio Ribas Keppe dos Santos
CMEI IGUAÇU	Maristela Ramos Vascondelos / Márcia Adriana de O Ribas
CMEI PROFª. DARCY BARBOSA LEAL	Roziane Soares Batista / Rosenilda Apª Silveira de Lima
CMEI PROFª. ERONILDES CAMARGO	Eleni Alves / Jacira de Santana Carvalho
CMEI PROFª. MARCIA CLAUDINO	Maisa Marques / Araci Alves de Lima
CMEI SANTA TEREZINHA	Bianca Koupaka da Costa Sabatino / Silmara Vainarski
CMEI TIA FANI	Claudinéia Alves do N Miranda / Maria José de Paula Silva
CMEI VOVÔ JUCA ROCHA	Marcela Fabiana de S Laurindo e Nívea Beatriz Moreira
CMEI ZILDA ARNS	Adriana Campos Szuk / Sibele Cristina Alves de Melo
CMEI PROF. LUZIA MOREIRA TOMCHAK	Simone Tatiane dos Santos de Almeida Girardi
CMEI PROF. KELLY CAMPOS	Elisangela Oliveira Delgado
APAE - ESCOLA XVII DE JANEIRO	Isabel Cristina Pelanda

Parágrafo Primeiro: O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 105
Assinatura

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

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

Parágrafo Quinto: Em caso de não aceitação dos serviços objeto deste PREGÃO, fica a Contratada obrigada a retirá-lo e substituí-lo no prazo de 02 (dois) dias, contados da rejeição, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

Parágrafo Sexto: Na ocorrência de falta de algum dos funcionários para a prestação dos serviços de acordo com a especificação do **Termo de Referência Complementar ao Anexo I**, a contratada deverá providenciar a reposição no prazo de 02 (duas) horas, contados da falta, ou imediatamente; sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

Parágrafo Sétimo: Em caso de diferença de qualidade e quantidade, fica a Contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 02 (dois) dias para materiais, 05 (cinco) dias para Laudos e 02 (duas) horas para substituição de profissionais, contados da notificação a ser expedida pela Contratante, ou imediatamente, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subsequente ocorrência, em conformidade com a cláusula Oitava, Parágrafo Segundo, alínea "d" do presente contrato.

DA EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

Cláusula Quarta: O prazo de execução do contrato será de 12 meses contados a partir da emissão da Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1060
Folha nº
Assinatura

Cláusula Quinta: O presente contrato terá vigência de 14 (quatorze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo o prazo ser prorrogado de acordo com a Lei 8666/93.

Parágrafo Único: Executado o contrato, o seu objeto será recebido nos termos do art. 73, inciso I, alíneas "a" e "b" e art. 76 da Lei nº. 8.666/93.

DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES PAGAMENTO (Art. 55, III, Lei 8.666/93).

Cláusula Sexta: O pagamento será efetuado através de depósito bancário, em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da nota fiscal/fatura, conforme disponibilidade financeira na fonte de recursos, no protocolo financeiro da Prefeitura, desde que devidamente atestada pela Secretaria solicitante e anexada às provas de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU, abrangendo inclusive as contribuições sociais – INSS, de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, Tributos Municipais e Tributos Estaduais e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

Parágrafo Primeiro: Fica ajustado o valor total do presente contrato em R$ .....(.....).

Parágrafo Segundo: Para reajuste de preço será considerado o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), o qual incidirá somente, se e após decorridos 12 (doze) meses de contrato e obedecidos os valores de mercado. Para tanto, a contratada deverá protocolar pedido formal com 30 (trinta) dias de antecedência.

Parágrafo Terceiro: O fornecimento é indireto por preço unitário.

Parágrafo Quarto: Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subseqüente.

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

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

Parágrafo Sétimo: No preço pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, já estarão incluídos todos os impostos, encargos, taxas, frete, leis sociais, bem como todo o material e equipamento necessário para a execução dos serviços.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1061
Assinatura

DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS (Art. 55, V, Lei 8.666/93).

Cláusula Sétima: As despesas decorrentes da presente licitação onerarão os seguintes recursos orçamentários:

Código Reduzido	Funcional	Fonte	Recurso
822	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1104	Livres
833	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.39	1000	Livres
846	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.39	1107	Federal
1224	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.39	1000	Livres
1029	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1000	Livres
1030	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1103	Livres
1031	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.39	1104	Livres
1050	16.03 12.361.0004 2.075.3.3.90.39	1102	Federal
832	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.32	1000	Livres
1019	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1174	Federal
1222	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	1000	Livres
1293	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.32	3174	Federal
819	04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.30	1104	Livres
831	04.01 12.361.0004 2.015.3.3.90.30	1000	Livres
843	16.01 12.361.0004 2.065.3.3.90.30	1107	Federal
1018	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1174	Federal
1223	16.01 12.361.0004 2.069.3.3.90.30	1000	Livres
1023	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1000	Livres
1024	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1103	Livres
1025	16.02 12.365.0004 2.070.3.3.90.30	1104	Livres

DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula Oitava: Constitui direitos de o MUNICÍPIO receber o objeto deste contrato nas condições avençadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

Parágrafo Primeiro – Constitui obrigações da CONTRATADA:

a) Utilizar-se de mão de obra e materiais de boa qualidade, com profissionais altamente qualificados, responsabilizando-se por quaisquer danos de natureza dolosa ou culposa que estes venham causar à Contratante ou terceiros, bem como se responsabilizando objetivamente pela qualidade da prestação de serviços, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos;

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1062
Assinatura

b) Reparar, corrigir, remover, reconstruir e substituir, às suas exclusivas expensas e responsabilidade, no todo ou em parte, o objeto contratado, se forem verificados vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos mesmos ou resultantes da qualidade dos materiais empregados, em até 02 (dois) dias da solicitação, independente de notificação;

c) Repor no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas todo e qualquer bem da Administração e/ou de terceiros que vier a ser danificado ou extraviado, em razão da execução do objeto do presente contrato;

d) Manter em dia todos os valores relativos à remuneração, encargos e demais ônus trabalhistas ou sociais de toda a equipe mencionada na cláusula primeira, para a prestação dos serviços, constituindo obrigação à apresentação, juntamente com a nota fiscal, para pagamento, a apresentação de cópias dos registros em Carteira de Trabalho e Previdência Social, dos recibos de pagamento de todas as despesas trabalhistas e sociais respectivas e, ainda, de certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

e) Responsabilizar-se por quaisquer danos decorrentes de acidentes de trabalho, inclusive quanto à prejuízos ocorridos a terceiros ou servidores;

f) Cumprir, durante a execução do contrato, todas as leis, posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes das infrações a que der causa;

g) Arcar com os tributos federais, estaduais ou municipais que venham por ventura incidir sobre o respectivo contrato, bem como com os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, assim como os que dizem respeito às normas de segurança do trabalho prevista na legislação específica e demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto do contrato, nos termos do § 1°, do Artigo 71, da Lei n° 8.666/93, com alterações subseqüentes;

h) Comparecer, sempre que o CONTRATANTE solicitar, às suas repartições ou em outro local indicado, para examinar e prestar esclarecimento sobre problemas relacionados com o objeto do Contrato;

i) Fornecer os números de telefone e fax, bem como endereço de e-mail para contato, a fim de atender as solicitações do Contratante;

j) Resguardar o CONTRATANTE contra perdas e danos de qualquer natureza provenientes de serviços executados por força do Contrato;

k) Responsabilizar-se pelo controle de qualidade dos serviços executados;

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 106
Assinatura

l) Cumprir integralmente com as exigências constantes em edital e no Termo de Referência complementar ao Anexo I;

m) Possuir **Responsáveis pela Execução do Serviço** - Toda equipe de trabalho, sendo a sua execução do mesmo norteado para o cumprimento dos objetivos específicos do serviço;

n) Demais medidas obrigatórias para a contratada:

1. Executar o objeto contratado, conforme condições prescritas no presente instrumento e de acordo com as especificações e termos mencionados;

2. Reparar, corrigir, remover ou substituir os serviços/produtos que entregar, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

3. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração Pública e/ou a terceiros, durante a execução do objeto contratado, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade;

4. Garantir qualidade no serviço prestado, atendendo às especificações e normas técnicas de produção para cada caso, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto contratado;

5. Prestar a Contratante, sempre que solicitado, esclarecimentos sobre os serviços a serem executados e materiais a serem empregados, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para o acompanhamento e a perfeita utilização dos mesmos;

6. Responsabilizar-se pelas informações prestadas a CONTRATANTE, mesmo depois da vigência do Contrato;

7. Comprometer-se a manter pessoal adequado e disponível para a prestação dos serviços relacionados no objeto deste contrato;

8. Cumprir com todas as obrigações constantes no presente objeto.

Parágrafo Segundo: São responsabilidades da Contratante:

a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e minuta do contrato;

b) Emitir Ordem de Serviços e Autorizações específicas para a atuação da CONTRATADA;

PM FAZENDA RIO GRANDE
1064
Folha nº
Assinatura

c) Comunicar, verbalmente, imediatamente à Contratada as irregularidades no desenvolvimento dos serviços;
d) No ato do recebimento da comunicação supracitada, a Contratada deverá atendê-la imediatamente, sob pena de descumprimento contratual;

e) Acompanhar e fiscalizar todas as atividades da contratada pertinente ao objeto contratado, o que não exime a CONTRATADA da responsabilidade por danos causados.

f) A contratante irá comunicar a contratada, por escrito (abertura de chamado), caso haja irregularidades nos atendimentos e manutenções e outros serviços, visando à melhoria do atendimento prestado.

g) Cumprir integralmente com as exigências constantes em edital e no Termo de Referência Complementar ao Anexo I.

DAS PENALIDADES E DO VALOR DA MULTA (Art. 55, VII, Lei 8.666/93).

Cláusula Nona: No caso de inexecução total ou parcial, ou ainda, atraso injustificado do objeto desta licitação, sem prejuízos das responsabilidades civis e criminais, ressalvados as situações devidamente justificadas e comprovadas, a critério da Administração Pública, garantia a ampla defesa e o contraditório, serão aplicadas as seguintes penalidades, cumulativamente ou não:
a) Advertência;
b) Multa.
c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal por prazo não superior a dois anos.
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

Parágrafo Primeiro: Advertência: A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, sempre que o contratado descumprir qualquer das obrigações assumidas ou desatender a determinações da autoridade competente incumbida para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

Parágrafo Segundo: Multa, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no início dos serviços, será aplicada multa de mora de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, ao dia, até o prazo máximo de 20 (vinte) dias, findo os quais, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal), o contrato poderá ser rescindido, caso em que, além da presente multa moratória, será aplicada multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1065
Assinatura

cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

b) Pela recusa em iniciar o serviço, ou em cumprir o contrato, ou cláusulas contratuais específicas, ou em cumprir determinações do fiscal do contrato ou do Município, ou apresentar documentos solicitados no prazo solicitado, multa de 5% (cinco por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 10% (dez por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. Caracteriza-se a recusa em iniciar os serviços quando, após devidamente notificada do decurso do prazo para início da realização dos serviços, a contratada manifesta-se expressamente pela impossibilidade de iniciar imediatamente os trabalhos. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

c) Pelo descumprimento ou inércia no cumprimento de cláusulas contratuais, ou de determinações do fiscal do contrato ou do Município, ou pela não apresentação documentos solicitados nos prazos solicitados, ou ainda, pelo descumprimento de condições do Edital, ou da Lei 8.666/93, multa de 5% (cinco por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 10% (dez por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d";

d) Pelo descumprimento de qualquer especificação do serviço prevista em Contrato ou Termo de Referência Complementar ao Anexo I, será aplicada multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, quando da primeira ocorrência, e de 1% (um por cento) do valor integral do contrato, quando da segunda ou subseqüente ocorrência, sem prejuízo de eventuais perdas e danos e da obrigação de desfazer a parte não aceita e refazê-la de acordo com o Termo de Referência. A realização, ainda que única, de quaisquer condutas previstas na presente alínea, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem

PM FAZENDA RIO GRANDE
1066
Folha nº
Assinatura

prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

e) Sendo verificada uma das condutas previstas no item IV anterior e, com base na mesma, aplicada a penalidade prevista, em não realizada a obrigação de desfazer a parte não aceita e refazê-la de acordo com o Termo de Referência e/ou especificações, no prazo máximo de 20 (vinte) dias da aplicação da penalidade da alínea "d" anterior, incorrerá a contratada em multa de 05% (cinco por cento) do valor integral do contrato, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

f) Qualquer verificação de atraso injustificado no cumprimento dos serviços importará em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, por verificação observada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. O atraso, noticiado pelo fiscal do contrato, caracteriza-se como injustificado quando, notificada a empresa contratada, a justificativa apresentada pela mesma, a critério da administração pública, não é aceita, ou quando a empresa contratada não apresenta justificativa no prazo consignado na notificação para tanto. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

g) Uma vez aplicada à penalidade pelo atraso, em consonância com o disposto no item VI anterior, em persistindo o atraso, motivador da aplicação da penalidade, na execução dos serviços noticiado pelo fiscal do contrato, incorrerá a contratada em multa de 2% (dois por cento) do valor integral contrato, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

h) Caso a contratada não apresente qualquer um dos documentos necessários para a realização do pagamento, no prazo necessário, ou a apresentação de documento incompleto, insatisfatório ou irregular, incorrerá a contratada em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato, por verificação observada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos. Após a

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1067
Assinatura

notificação da contratada, nos termos do disposto na presente alínea, para a apresentação dos documentos, a mesma terá o prazo de 07 (sete) dias corridos para apresentá-los, findos os quais, incorrerá a contratada em multa de 0,5% (meio por cento) do valor integral do contrato por semana de atraso. A realização, ainda que uma única vez, de tal conduta, pode, a critério da autoridade competente (Prefeito Municipal) ensejar rescisão, caso em que, além da multa já aplicada, incorrerá a contratada em multa sancionatória decorrente da rescisão, no valor de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, sem prejuízo das perdas e danos, e de eventuais sanções previstas na cláusula Oitava, alíneas "c" e "d".

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

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

Parágrafo Quinto: Além do previsto acima, pelos motivos que se seguem, principalmente, a Contratada estará sujeita às penalidades tratadas nos parágrafos Terceiro e Quarto desta cláusula, cumuladas com multas, tanto moratórias como sancionatórias.

I -pelo descumprimento do prazo de fornecimento;

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

III - pela não execução do fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados em Edital e neste Contrato.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1068
Assinatura

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

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

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

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

DAS PENALIDADES

Cláusula Décima: 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:

I – Advertência/Notificação.

II - 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.

III - 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.

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1069
Assinatura

Parágrafo Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: A multa moratória e a multa punitiva poderão ser cumuladas.

Parágrafo Terceiro: Para os fins previstos na Cláusula Décima, 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; 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.

Parágrafo Quarto: As penalidades previstas nesta cláusula serão aplicadas à CONTRATADA sem prejuízo a eventuais indenizações por danos causados aos comensais.

Parágrafo Quinto: 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1070
Assinatura

social.

Parágrafo Sexto: 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.

Parágrafo Sétimo: 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.

DOS CASOS DE RESCISÃO E DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 55, VIII e IX, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Primeira: O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o presente contrato unilateralmente quando ocorrerem às hipóteses do art. 77 e 78 da Lei nº. 8.666 de 21.06.93.

Parágrafo Único: A rescisão do presente contrato poderá ser ainda amigável, por acordo entre as partes, na forma do art. 79, II da Lei nº. 8.666/93, ou judicial, nos termos da legislação.

DA VINCULAÇÃO AO EDITAL (Art. 55, XI, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Segunda: O presente contrato está vinculado ao Pregão Eletrônico nº. 73/2021.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL (Art. 55, XII, Lei 8.666/93).

Cláusula Décima Terceira: O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº. 8.666 de 21/06/93, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos, as disposições de Direito Privado, Código de Defesa do Consumidor, Código Civil a Lei Orgânica e demais normas aplicáveis à espécie do Município de Fazenda Rio Grande/Pr.

Parágrafo Único: Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de Direitos.

DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATADO (Art. 55, XIII, Lei 8.666/93).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 107
Assinatura

Cláusula Décima Quarta: Fica a CONTRATADA obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato.

Parágrafo Primeiro: São obrigações da CONTRATADA:

a) 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.
b) 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.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) 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.
g) 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.
h) Cada Unidade deverá ter um Livro de Receitas elaborado pela CONTRATADA

PM FAZENDA RIO GRANDE
1072
Folha nº
Assinatura

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.

i) 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.

j) 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.

k) 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.

l) 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.

m) 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.

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

o) 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). 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).

p) 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.

q) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1073
Assinatura

competente. (A sanitização do ambiente deverá ser realizada em horários que não houver manipulação/preparação dos alimentos, obedecendo à jornada de trabalho do funcionário.)

r) Todo material de limpeza necessário para higienização da cozinha será de responsabilidade da Contratada, conforme especificações deste objeto.
s) Os produtos de limpeza não poderão ser transportados juntamente com produtos alimentícios.
t) 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.
u) 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.
v) 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.
w) A CONTRATADA terá que atender as unidades, excepcionalmente, em caso de reposição de dia letivo.
x) 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.
y) 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.
z) O número de refeições a ser consumido terá como base o informado em do Edital.
aa) 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.
bb) 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.
cc) A CONTRATADA fica sujeita ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados pelo CONTRATANTE.
dd) Todos os danos e prejuízos causados às unidades por utilização indevida de

PM FAZENDA RIO GRANDE
1079
Folha nº
Assinatura

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).

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

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

gg) 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.

hh) 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.

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

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

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

ll) 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.

mm) 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.

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

oo) 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.

pp) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1073
Assinatura

odores e proliferação de vetores e pragas. É responsabilidade da empresa a separação do lixo orgânico e inorgânico.

qq) Cumprir os "per capita" 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.

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

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

tt) 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.(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).

uu) 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.

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

ww) 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.

xx) A CONTRATADA deverá atender à RDC n° 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde. Este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem sua prática (sistema de gestão da qualidade).

yy) 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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1076
Assinatura

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.

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

aaa) 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.

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

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

ddd) 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.

eee) 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 distribuído aos pais ou responsáveis dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

1) O Kit Alimentação será distribuído 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 suspensão das aulas presenciais. A quantidade dos kits a serem fornecidos às famílias será de acordo com o solicitado pela Secretaria Municipal de Educação. O kit deverá ser composto pelos seguintes itens:
   01 (um), pacote de 1 kg de Feijão grupo 1 (anão), Classe: preto, tipo 1;
   01 (um), pacote de 1 kg de Arroz parboilizado, longo, fino, tipo 1;
   01 (um), pacote de 500gr de Macarrão espaguete, com ovos;
   01 (um), pacote de 1 kg de Farinha de Milho (tipo Biju);
   01 (um), pacote de 1 kg de Sal refinado;
   01 (um) frasco de 900ml de Óleo de soja refinado puro;
   01 (um) Fubá amarelo de 1 kg;
   01 (um), pacote de 400gr de Leite em pó integral;
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.
3) Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica com relação aos kits;
4) Deverá ser expedida pela CONTRATADA nota fiscal específica contendo o valor dos serviços utilizados para montagem e entrega dos kits.
5) Os valores relacionados aos pagamentos das notas fiscais referentes aos kits

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1077
Assinatura

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

fff) Para montar e fornecer os kit alimentação a CONTRATADA deverá:

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

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

Cláusula Décima Quinta: **RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: QUANTO AOS CARDÁPIOS:**

a) 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.
b) 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).
c) Os cardápios deverão ser divulgados pela Contratante nas Unidades Escolares, em local que permita a sua adequada visualização.
d) 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.
e) A Proponente Vencedora, mediante prescrição médica, deverá oferecer produtos/alimentação específicos para as patologias, a alunos portadores de

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1078
Assinatura

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.

f) 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.
g) 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.
h) A Contratante poderá solicitar teste de aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.
i) 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.
j) 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.
k) Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

Cláusula Décima Sexta: **RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO:**

Parágrafo Primeiro: Responsabilidades da contratada quanto aos gêneros e distribuição dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratada:

a) 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.
b) Receber da Contratante os alimentos derivados da Agricultura Familiar.
c) Utilizar produtos que atendam as especificações técnicas descritas no Termo de Referência.
d) Inclusão ou substituição de produtos na preparação dos cardápios, deverá ocorrer com autorização da equipe técnica da Educação, através de

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 079
Assinatura

comunicação prévia.

e) 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.
f) O acondicionamento nas Unidades Escolares deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.
g) 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.
h) 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.
i) A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Escolares relacionadas no Edital.

Parágrafo Segundo: Das condições para entrega e prestação dos serviços:

a) 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.
b) Os gêneros alimentícios serão quantificados conforme o número de refeições servidas e per capta.
c) 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.
d) Parte dos alimentos 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.

Parágrafo Terceiro: Responsabilidades da contratada quanto aos gêneros e distribuição dos gêneros Alimentícios fornecidos pela Contratante:

a) Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no

PM FAZENDA RIO GRANDE
1080
Folha nº
Assinatura

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 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
1081
Folha nº
Assinatura

Parágrafo Quarto: 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.

Parágrafo Quinto: 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.

Parágrafo Sexto: 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.

Parágrafo Sétimo: 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.

Parágrafo Oitavo: 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.

Parágrafo Nono: O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA.

Parágrafo Décimo: Executar Relatório de Ocorrência (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final quando se fizer necessário). Este documento deverá ser preenchido pela diretora ou responsável da Unidade de Ensino, com exposição sucinta do fato e de sua condução (descrição do problema, condução do problema e parecer da Unidade), datado e assinado pela mesma como representante do CONTRATANTE e obrigatoriamente assinado pela atendente ou pela supervisora da CONTRATADA, no momento da abertura do documento de ocorrência. Este documento deverá ser encaminhado para a Secretaria Municipal de Educação para

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1082
Assinatura

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.

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

Cláusula Décima Sétima: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto a gestão de qualidade:**

a) 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.
b) 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.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) garantir 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.
g) 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.

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1083
Assinatura

Cláusula Décima Oitava: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto ao quadro de pessoal:**

a) 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.
b) Toda equipe de trabalho da Contratada deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará tecnicamente pela merenda fornecida.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) 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.
g) 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.
h) 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.
i) Apresentar, quando solicitado, resultados de exames relativos aos

PM FAZENDA RIO GRANDE
1084
Folha nº
Assinatura

funcionários que prestam atendimentos ao contrato, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da Contratada.

j) 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.

k) 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.

l) 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, 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.

m) 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.

n) 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.

Cláusula Décima Nona: **É de responsabilidade da CONTRATADA, quanto aos equipamentos, utensílios e instalações:**

a) 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.

b) 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.

c) A Proponente Vencedora será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1083
Assinatura

em nas mesmas condições de uso que recebeu ao final do contrato, observando o desgaste natural do tempo.

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

e) 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:

i. Utensílios: Conforme a necessidade de troca/reposição;

ii. 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;

iii. 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.

f) 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

g) 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.

h) 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.

i) 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).

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

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

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

Cláusula Vigésima: **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

PM FAZENDA RIO GRANDE
1080
Folha nº
Assinatura

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, 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).

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1087
Assinatura

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.

PMI FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1088
Assinatura

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.

Cláusula Vigésima Primeira: **São 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) 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 Termo de Referência.
– Per captas
– Os gêneros alimentícios deverão seguir as especificações presentes no Termo de Referência.

- O cardápio deverá conter como fonte proteica carnes bovinas, frango, peixe

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1089
Assinatura

ou ovos. Os alimentos embutidos (linguiça, salsicha, presunto e mortadela) bem como carnes suínas devem ser excluídas das preparações.

- O cardápio deve ser elaborado conforme as recomendações da legislação 11.947/2009 e Resolução 6/2020.
- O cardápio base poderá ser revisado e alterado, dependendo de aviso prévio e aprovado pelo CONTRATANTE, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, sem modificar o seu valor calórico nutritivo. Caberá aos nutricionistas da SME a aprovação de alteração, ficando a **CONTRATADA** passível de penalidade quando constatado abusos ou trocas sem comunicação.
- Os cardápios poderão ser alterados de acordo com a necessidade e aceitabilidade das unidades atendidas, podendo ou não ser acrescido de algum item complementar, sempre que solicitado pelas nutricionistas da SME.
- Se houver necessidade de cardápio para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, a CONTRATADA será avisada pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas e a dieta deverá seguir o modelo dos cardápios padrão.

– A listagem das dietas existentes encontram-se no **Termo de Referência**, 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.

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

- Os cardápios (padrão ou dietas) com os cálculos nutricionais serão assinados pelas nutricionistas da SME (Quadro Técnico e Responsável Técnico) e também

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1090
Assinatura

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.

DA LEI ANTICORRUPÇÃO.

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

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

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1091
Assinatura

Parágrafo Segundo: A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante à CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

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

Parágrafo Quarto: A CONTRATADA obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

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

DO FORO (Art. 55, § 2º, Lei 8.666/93).

Cláusula Vigésima Terceira: Concorda o CONTRATADO quanto ao foro privilegiado atribuído ao CONTRATANTE, qual seja o Foro de Fazenda Rio Grande, Comarca da Região Metropolitana de Curitiba/PR, para dirimir eventuais questões oriundas do presente contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Parágrafo Primeiro E por estarem justos e contratados, as partes firmam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se a cumprir fielmente o que nele ficou convencionado.

Fazenda Rio Grande,.....

Nassib Kassem Hammad
Prefeito Municipal

(Razão Social)
(Representante)

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1092
Assinatura

CONTRATANTE

.....
Procurador do Município
OAB nº

CONTRATADO

.....
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº

Testemunhas:
Nome: ..... Assinatura:

Nome: ..... Assinatura:

PM FAZENDA RIO GRANDE
Folha nº 1093
Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº. xxx/2021

ANEXO X - TERMO DE INTEGRIDADE E ÉTICA

À Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura do Município de Fazenda Rio Grande.

Prezados Senhores,

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

Local, DIA de MÊS de 20....

.....
Assinatura do representante legal da licitante

.....
Nome do representante legal da licitante

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 654/2021

Compras e L
109
Fls.
Rubrica

Processo nº 41221/2021

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Objeto: Edital

Pretende o Município de Fazenda Rio Grande, consoante requerimento da Secretaria Municipal de Educação, a contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento e preparo de alimentação para os alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino do Município.

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

Saliente-se, contudo e ainda, que os critérios e a análise de mérito (oportunidade e conveniência do pedido) constituem análise técnica da Secretaria solicitante, bem como, a verificação das dotações orçamentárias e especificidade ou cumulação do objeto do procedimento licitatório, pelo que, o presente opinativo cinge-se exclusivamente aos contornos jurídicos formais do caso em comento.

É o parecer.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

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

PREFEITURA MUNICIPAL
FAZENDA RIO GRANDE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 41.221/2021
Processo Administrativo nº.166/2021

Compras e Licitações
1095
Fls.
Rubrica

OBJETO: "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"

Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

Maysa Wolff de Souza
Pregoeira Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

AVISO DE SUSPENSÃO DE EDITAL
Pregão Eletrônico nº 68/2021

A Pregoeira oficial, no uso de suas atribuições legais, declara **SUSPENSO** o Pregão Eletrônico nº 68/2021, o qual tem por objeto o "Registro de preços para aquisição de medicamentos para atender a Unidade de Pronto Atendimento UPA 24horas, Hospital e Maternidade Nossa Senhora Aparecida, as Unidades Básicas de Saúde e a Farmácia Central", em decorrência da eventual possibilidade de alteração no instrumento convocatório.

O aviso de divulgação do novo edital será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município e demais meios de comunicação pertinentes, em atendimento aos prazos estabelecidos no Art. 4º, Inciso V, da Lei Federal nº 10.520/2002.

O novo edital será disponibilizado a qualquer interessado no endereço eletrônico https://www.fazendarionde.pr.gov.br/compras/editais-pregao-eletronico-2021.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

Mayssa Wolff de Souza
Pregoeira oficial

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 74/2021
PROTOCOLO 44752/2021
Processo Administrativo nº. 163/2021

OBJETO: "Aquisição de 3 (três) veículos 0 KM, em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Educação".
Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 18/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

Mayssa Wolff de Souza
Pregoeira Oficial

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2021
PROTOCOLO 44.221/2021
Processo Administrativo nº.168/2021

OBJETO: "Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviços de fornecimento e preparo da alimentação aos alunos das Instituições da Rede de Ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação"

Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.

Mayssa Wolff de Souza
Pregoeira Municipal

RETIFICAÇÃO DO EXTRATO DO TERMO DE RESCISÃO 008/2021 AO CONTRATO Nº 109/2020 - ID 3407

Onde se Lê: Fica rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, a partir de 02 de Setembro de 2021, Contrato nº 109/2020 – Concorrência Pública 007/2020, com o objeto "Pavimentação de vias urbanas em CBUQ com área de 7.809,48 m², no bairro Iguaçu, incluindo os serviços preliminares, terraplenagem, base e sub-base, revestimento, meio-fio e sarjeta, serviços de urbanização, sinalização de tráfego, iluminação pública, drenagem e anseios tecnológicos."

Leia-se: Fica rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, a partir de 28 de agosto de 2021, Contrato nº 109/2020 – Concorrência Pública 007/2020, com o objeto "Pavimentação de vias urbanas em CBUQ com área de 7.809,48 m², no bairro Iguaçu, incluindo os serviços preliminares, terraplenagem, base e sub-base, revestimento, meio-fio e sarjeta, serviços de urbanização, sinalização de tráfego, iluminação pública, drenagem e anseios tecnológicos."

– As partes mutuamente reconhecem e declaram não haver nenhuma prestação ou contra prestação decorrente do referido contrato, seja quaisquer tipo de penalidade ou demanda judicial nada mais havendo a reclamar ou pleitear a respeito do mesmo.

Coordenação de Contratos

SÚMULA DE RECEBIMENTO DE LICENÇA PRÉVIA
O HOSPITAL SAO RAFAEL ARCANJO LTDA, cadastrado sob o CNPJ:40.480.831/0001-22, torna público que recebeu do IAT, a Licença Prévia para a atividade medica ambulatorial com recursos para realizacao de procedimentos cirurgicos, a ser implantada na Rua Marechal Floriano Peixoto, 8429, Bairro: Centro, Colombo/PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE LICENÇA DE INSTALAÇÃO
O HOSPITAL SAO RAFAEL ARCANJO LTDA, cadastrado sob o CNPJ:40.480.831/0001-22, torna público que irá requerer ao IAT, a Licença de Instalação para a atividade medica ambulatorial com recursos para realizacao de procedimentos cirurgicos, a ser implantada na Rua Marechal Floriano Peixoto, 8429, Bairro: Centro, Colombo/PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE LICENÇA SIMPLIFICADA
BRAZ ANTONIO DOS SANTOS JUNIOR, Cerâmica Santos Dumont, torna público que irá requerer ao IAT, a Licença Simplificada para atividade de fabricação de produtos cerâmicos não refratários para uso estrutural na construção, fabricação de artefatos de cerâmica e barro cozido para uso na construção, exceto azulejos e pisos, a ser implantada na Rodovia BR 116, s/n, Km 131, Bairro Estados, Fazenda Rio Grande, Paraná.

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO PARANÁ S.A.
CNPJ 75.063.164/0001-67

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO nº 007/2021
PROTOCOLO: 17.199.042-4
OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de vigilância armada, a serem realizados nas dependências da Unidade Atacadista da CEASA/PR de Curitiba.
ABERTURA: 13/10/2021 às 09:00 hrs no site www.licitacoes-e.com.br
PREÇO MENSAL MÁXIMO ESTIMADO: R$ 418.433,76 (quatrocentos e dezoito mil, quatrocentos e trinta e três reais e setenta e seis centavos).
RETIRADA DO EDITAL: O Edital estará à disposição através do endereço eletrônico www.ceasa.pr.gov.br, no link "Licitações – Pregão Eletrônico 2021", e poderá ainda ser solicitado através do e-mail licitacaoceasa@ceasa.pr.gov.br.

Eder Eduardo Bublitz
Diretor-Presidente

SÚMULA DA CONCESSÃO DA LICENÇA DE OPERAÇÃO
INSTITUTO DASHEN LTDA torna público que recebeu do Instituto Água e Terra - IAT a Licença de Operação para ATIVIDADE DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO NA ESTRADA YARA, KM 04 BAIRRO JACUTINGA NO MUNICIPIO DE BANDEIRANTES/PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DA LICENÇA SIMPLIFICADA
INSTITUTO DASHEN LTDA torna público que requereu ao Instituto Água e Terra - IAT a Licença Ambiental Simplificada para ATIVIDADE DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO NA ESTRADA YARA, KM 04 BAIRRO JACUTINGA NO MUNICIPIO DE BANDEIRANTES/PR.

PREFEITURA MUNICIPAL
DE FAZENDA RIO GRANDE
PREGÃO ELETRONICO Nº. 73/2021
Processo Administrativo nº. 166/2021 / Protocolo nº 41221/2021
Tipo: Menor Preço Por Item
OBJETO: "Contratação de empresa terceirizada especializada na prestação de serviços de fornecimento e preparo de alimentação aos alunos das Instituições da Rede do Ensino de Fazenda Rio Grande, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação". Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas 15/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.
Fazenda Rio Grande/PR, 22 de setembro de 2021.
Maysa Wolff de Souza - Pregoeira Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL
DE FAZENDA RIO GRANDE
PREGÃO ELETRONICO Nº. 74/2021
Processo Administrativo nº. 163/2021 / Protocolo nº 44752/2021
Tipo: Menor Preço Por Item
OBJETO: "Aquisição de 3 (três) veículos 0 KM, em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Educação". Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas 18/102021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.
Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.
Maysa Wolff de Souza
Pregoeira Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA
CNPJ: 75.967.760/0001- 71 – Rua: Dr. Cruz Machado, n.º 205
CEP: 84.600-900 – União da Vitória – Paraná
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 59/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2021
REGISTRO DE PREÇO
OBJETO: Registro de Preços para aquisição, de forma parcelada, de fórmulas nutricionais, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de União da Vitória - PR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesta edital e seus anexos.
ATENÇÃO: Licitação diferenciada com **Cota Exclusiva, Cota Reservada** para participação de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI) e **Cota de Ampla Participação.**
FORMA DE JULGAMENTO: Menor Preço Por Item.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08h30min do dia **14/10/2021.**
CADASTRO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (direto no *site* da BBMNET): até as 08h30min do dia **14/10/2021.**
ABERTURA E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS: dia **14/10/2021 a partir das 08h31min.**
INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA DE PREÇOS: dia **14/10/2021 a partir das 09h00min** após a avaliação das propostas pelo(a) Pregoeiro(a).
VALOR TOTAL ESTIMADO NA LICITAÇÃO: R$ 889.485,50 (Oitocentos e Oitenta e Nove Mil e Quatrocentos e Oitenta e Cinco Reais e Cinquenta Centavos).
Pregoeira: Larissa Oxana Stachera.
Outras informações podem ser obtidas no Departamento de Licitações da Secretaria Municipal de Saúde, no endereço Rua Castro Alves, n.º 50, Centro, União da Vitória – PR, Telefones (42) 3522 2871, (42) 3522 4194, (42) 3522 4987, (42) 3522 4869, (42) 3522 4889, (42) 3522 4439.
E-mail: admsaude.uva@hotmail.com.
Site: www.uniaodavitoria.pr.gov.br - links "LICITAÇÃO e PORTAL DA TRANSPARÊNCIA".
Local: http://www.bbmnetlicitacoes.com.br - "Acesso identificado no link – licitações públicas".
União da Vitória - PR, 27 de setembro de 2021.
Bachir Abbas - Prefeito

REAL CRED1 SECURITIZADORA S/A - CNPJ 14.853.121/0001-83 - NIRE 41.300033118 - Ata da Assembleia Geral Extraordinária realizada em 27 de outubro de 2020 - Data, Hora e Local: 27/10/2020, às 10hs, na sede da Companhia em Curitiba-PR. Convocação e Presença: dispensada a convocação, face a presença de todos os acionistas da Companhia. Mesa: Presidente: Thiago Marcel Bertonchin Francesi; Secretário: Ana Paula Silveira Francisco. Ordem do dia e Deliberações: 1. Deliberar pela aprovação do 1º Aditamento ao Instrumento Particular da 5ª Emissão Privada de Debêntures Simples; 2. Aprovar a alteração da redação do item 12 - Base de Remuneração, do Instrumento Particular da 5ª Emissão Privada de Debêntures Simples, da série única; 3. Ratificar as demais cláusulas, itens, subitens, características e condições constantes do Instrumento Particular da 5ª Emissão Privada de Debêntures Simples. Encerramento: Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a ata a que se refere esta Assembleia, que foi posta (a) pela unanimidade dos acionistas da Companhia. JUCEPAR - Certifico o registro sob o nº 20206488391, em 09/11/2020. Leandro Marcos Raysel Escota - Secretário-Geral.

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA - PR
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N. º 70/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO N. º 159/2021
REGISTRO DE PREÇOS
OBJETO: Registro de Preços para eventual contratação de prestação de serviços de horas máquinas para atender as necessidades das Secretarias do Município do União da Vitória - PR, conforme especificações e quantitativos estimados no anexo "01" - termo de referência, deste edital.
FORMA DE JULGAMENTO: Menor Preço Por Item.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até as 08h30min do dia 15/10/2021.
CADASTRO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (direto no site da BBMNET): até as 08h30min do dia 15/10/2021.
ABERTURA E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS: dia 15/10/2021 a partir das 08h31min.
INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA DE PREÇOS: dia 15/10/2021 a partir das 09h00min após a avaliação das propostas pelo(a) Pregoeiro(a).
VALOR TOTAL ESTIMADO NA LICITAÇÃO: R$ 2.975.130,00 (Dois milhões novecentos e setenta e cinco mil, cento e trinta reais).
Observação: A licitação será dividida em itens, sendo que o itens n.º 4 e nº 5 serão destinados exclusivamente à participação do Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, conforme art. 48, inciso I da Lei 123/2006 *(inciso com redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 7/8/2014)*. Os demais itens, n.º 1, n.º 2, n.º 3, n.º 6 e n.º 7, serão destinados à participação geral (ampla participação).
Outras informações podem ser obtidas no Dpto. da Compras e Licitações da Prefeitura de União da Vitória, no endereço Rua Dr. Cruz Machado, n.º 205, 4º pavimento, centro, telefones (42) 3521-1228 – 3521-1237.
E-MAIL: licitacao@uniaodavitoria.pr.gov.br
SITE: www.uniaodavitoria.pr.gov.br – links "Licitação" e "TRANSPARÊNCIA".
LOCAL: *http://www.bbmnetlicitacoes.com.br* "Acesso Identificado no link – licitações públicas". Para todas as referências de tempo será observado o horário do Brasília (DF).
União da Vitória, 27 de setembro de 2021.
Bachir Abbas - Prefeito Municipal

SOCORRO AOS NECESSITADOS
CNPJ 76.614.379/0001-91
ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO
Convocamos as Senhoras e Senhores Associadas(os), as(os) Membros dos Conselhos Deliberativo e Fiscal e as(os) Diretoras(es) desta Associação, para participarem da Assembleia Geral Extraordinária, que será realizada através do aplicativo Microsoft Teams, às 17:30 horas do dia 05 de outubro de 2021, de acordo com as disposições estatutárias (Capítulo III, Seção I, Art. 16, II e Art. 18 do presente estatuto), para deliberarem sobre a seguinte Ordem do Dia:
a. Alterações no Estatuto Social;
Curitiba, 27 de setembro de 2021.
James Macedo Neto
Presidente do Conselho Deliberativo

SERVIÇO DISTRITAL DO BOQUEIRÃO
Município e Comarca de Curitiba- Estado do Paraná
Bel. Mônica Maria Guimarães de Macedo Dalla Vecchia

Titular

Faço saber que pretendem se casar:

1. **MATHEUS BUTZKE DINIZ e FABIANE DE CAMPOS LECHETA**
2. **CAUAN GABRIEL KANAK e FLÁVIA PEREIRA MARTINS**
3. **HELDER SANTOS E SILVA e RAYANE CRISTINA RODRIGUES FRANCISCO**
4. **BILLY DEYVI CRISPIN VALERA e LIANNYS ESTRADA PARRA**
5. **DIEGO RAFAEL KREMER e RAFAELA CRUZ CAVAGNOLLI**
6. **ANTONIO LUIZ PASCHOI e TERESINHA PEREIRA DE OLIVEIRA**
7. **WANDERSON CORREA FERNANDES PEDROSA e MARIANA DOMINGOS FRAIZ MORAIS (Edital recebido do Serviço Distrital de Pinhalão-PR)**

Se alguém soube do algum impedimento, oponha-se na forma da Lei no prazo de 15 (quinze) dias

Curitiba, 27 de setembro de 2021.

4º Serviço de Registro Civil de Pessoas Naturais
e 16º Serviço Notarial da Comarca de Curitiba/PR.
ADILSON TABORDA - Titular
Rua Voluntários da Pátria, 233, loja 06, Centro – Curitiba-PR
fone: 3233-2444

Faço saber que pretendem casar-se:

01 - JOÃO VITOR DOS SANTOS D'AGOSTINHO E EMILLY BICALHO VERONESI

Se alguém souber de algum impedimento oponha-o na forma da lei, no prazo de quinze (15) dias. Este será afixado no lugar de costume e publicado na imprensa local.

Curitiba, 27 de setembro de 2021.

Adilson Taborda
Registrador Civil e Notário.

FAÇA SEU ANÚNCIO AQUI!
PUBLICIDADE LEGAL: EDITAIS, ATAS, BALANÇOS E FATOS RELEVANTES

DIÁRIO INDÚSTRIA & COMÉRCIO

SINDICATO DE ARTISTAS E TÉCNICOS
EM ESPETÁCULOS DE DIVERSÕES DO PARANÁ
CONVOCATÓRIA ASSEMBLEIA GERAL
O Presidente do SATED/PR, no uso de suas atribuições estatutárias, convoca as associadas e os associados, em dia com suas obrigações sindicais, e convida todos os artistas, técnicos e técnicas representados por este sindicato para:
ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA, no modo virtual, dia 1º de outubro de 2021, sexta-feira, em link a ser disponibilizado uma hora antes da 1ª convocação no site: www.satedpr.org.br
1ª Convocação: às 18:30h, com mais de 50% dos associados em dia com suas obrigações sindicais;
2ª Convocação: às 19h com a presença de qualquer número de associados em dia com suas obrigações sindicais.
PAUTA ÚNICA:
Aprovação de novos critérios para emissão de registro profissional (DRT) das seguintes funções artísticas/técnicas:
- Iluminador(a);
- Técnico de luz;
- Operador(a) de Luz;
- Sonoplasia;
- Técnico de som;
- Operador(a) de som;
- Outras funções similares das mesmas áreas

Contamos com sua presença.
Curitiba, em 27 de setembro de 2021
Adriano Esturilho - Presidente

Compras e Licitações 1097 Fls. Rubrica

MUNICÍPIO DE PIRAQUARA | Secretaria de Administração

EXTRATO DO 3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO 202/2020
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAQUARA. **CONTRATADA:** AFFARI CONSTRUTORA E PARTICIPAÇÕES SOCIETÁRIAS EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua Heitor Stockler de França, nº 396 – Centro Cívico, Curitiba/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 13.520.334/0001-38, neste ato representado pelo Senhor WALDYR MEIRELES NETO, portador da CI/RG n.º 8.151.556-9 SSSP/PR e inscrito no CPF/MF sob n.º 050.591.429-81.DO OBJETO: Aditamento de Prazo de execução e vigência do contrato cujo objeto é a Pavimentação de vias Urbanas em CBUQ, na Vila Dirce, incluindo os serviços preliminares, terraplenagem, base e sub-base, revestimento, meio fio e sarjeta, paisagismo e urbanismo, sinalização de trânsito, iluminação pública, drenagem, ensaios tecnológicos e placas de comunicação visual, conforme especificações contidas no ANEXO I - PROJETO BÁSICO.DO PRAZO: O prazo de execução do Contrato fica prorrogado por 60 (sessenta) dias, contado a partir de 03/09/2021, prorrogando-o até a data de 02/11/2021.DA VIGÊNCIA: O prazo de vigência do Contrato fica prorrogado por 60 (sessenta) dias, contado a partir de 03/09/2022, prorrogando-o até a data de 09/04/2022.DATA DA ASSINATURA: 22 de Setembro de 2021.

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
PROCESSO Nº 30.855/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2021
O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAQUARA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e com base na Lei Federal nº 8.666/1993 e 10.024/2019, que institui a modalidade Pregão Eletrônico, e de acordo com o procedimento licitatório e julgamento das propostas apresentadas ao PROCESSO Nº 30.855/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2021, que tem por objeto a contratação de Clínica Veterinária para a realização de procedimentos cirúrgicos para a esterilização de cães e gatos, HOMOLOGO o referido processo licitatório, adjudicando seu resultado às empresas: EQUIVET CLINICA VETERINARIA LTDA - ME, com sede na Rua Nova Tirol, nº 255, Centro, Piraquara/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 10.626.078/0001-70, vencedora dos itens 01, 02, 03, 04 e 08 pelo valor total de R$ 88.825,20 (oitenta e oito mil oitocentos e vinte e cinco reais e vinte centavos); VITALVETE – CLÍNICA VETERINARIA LTDA - ME, com sede na Rua Francisco de Assis Ricardo, nº 150, Guaituba, Piraquara/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 26.395.979/0001-38, vencedora dos itens 05, 06 e 07 pelo valor total de R$ 179.756,50 (cento e setenta e nove mil setecentos e cinquenta e seis reais e cinquenta centavos). Valor total homologado e adjudicado R$ 268.581,70 (duzentos e sessenta e oito mil quinhentos e oitenta e um reais e setenta centavos). Palácio 29 de Janeiro, Prédio Prefeito Antônio Alceu Zielonka, em 27 de setembro de 2021. Josimar Aparecido Knupp Fróes - Prefeito Municipal

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
PROCESSO Nº 25.975/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 60/2021
O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAQUARA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e com base na Lei Federal nº 8.666/1993 e 10.024/2019, que institui a modalidade Pregão Eletrônico, e de acordo com o procedimento licitatório e julgamento das propostas apresentadas ao PROCESSO Nº 25.975/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 60/2021, que tem por objeto *a aquisição de "Utensílios Descartáveis" para distribuição aos usuários atendidos no Centro POP*, HOMOLOGA o referido processo licitatório, adjudicando seu resultado às empresas: DELCIO DELMAR RAMBO EIRELI, com sede na Av. Tuparendi, nº 1480, Glória, Santa Rosa/RS, inscrita no CNPJ/MF sob nº 18.583.835/0001-59, vencedora dos itens 02, 03, 04 e 05 pelo valor total de R$ 6.989,40 (seis mil novecentos e oitenta e nove reais e quarenta centavos); GABRIEL AMARO ROGADO VENDAS, com sede na Rua Reinaldo Stocco, nº 546, Pinheirinho, Curitiba/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 37.584.385/0001-91, vencedora do item 01 pelo valor total de R$ 6.978,60 (seis mil novecentos e setenta e oito reais e sessenta centavos). Valor total homologado e adjudicado R$ 13.968,00 (treze mil novecentos e sessenta e oito reais). Palácio 29 de Janeiro, Prédio Prefeito Antônio Alceu Zielonka, em 27 de setembro de 2021. Josimar Aparecido Knupp Fróes - Prefeito Municipal

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
PROCESSO Nº 10.758/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2021
O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAQUARA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e com base na Lei Federal nº 8.666/1993 e 10.024/2019, que institui a modalidade Pregão Eletrônico, e de acordo com o procedimento licitatório e julgamento das propostas apresentadas ao PROCESSO Nº 10.758/2021 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2021, que tem por objeto *a aquisição de itens de cama, mesa e banho para uso das secretarias municipais da Saúde e Assistência Social de Piraquara*, HOMOLOGA o referido processo licitatório, adjudicando seu resultado às empresas: DARU INDUSTRIA TEXTIL LTDA, com sede na Av. Brasil, nº 7224, Centro, Cascavel/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 37.020.966/0001-09, vencedora dos itens 07, 10 e 11 pelo valor total de R$ 16.796,34 (dezessete mil setecentos e noventa e seis reais e trinta e quatro centavos); JOÃO CARLOS LOPES OKUYAMA, com sede na Rua Tangará, nº 1075, Jardim Petrópolis, Arapongas/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 14.037.860/0001-85, vencedora do item 05 pelo valor total de R$ 7.380,00 (sete mil trezentos e oitenta reais); MULTIFLEX DO BRASIL LTDA, com sede na Rua Eduardo Sprada, nº 6780, Cidade Industrial, Curitiba/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 11.858.330/0001-39, vencedora do item 14 pelo valor total de R$ 13.468,00 (treze mil quatrocentos e sessenta e oito reais); REAL RC INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA, com sede na Rua Gustavo Salinger, nº 702, Roupava Seca, Blumenau/SC, inscrita no CNPJ/MF sob nº 27.236.708/0001-00, vencedora dos itens 01, 02, 03 e 04 pelo valor total de R$ 89.573,50 (oitenta e nove mil quinhentos e setenta e três reais e cinquenta centavos); RIMALE COMERCIO DE PRODUTOS HOTELARIA HOSPITALAR LTDA, com sede na Rua Francisco Rocha, nº 62, Batel, Curitiba/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 42.106.787/0001-10, vencedora do item 08 pelo valor total de R$ 3.024,18 (três mil e vinte e quatro reais e dezoito centavos); SANTANA VERNECK COMERCIAL EIRELI, com sede na Rua João Semana, nº 813, Loja 2, São João Batista, Belo Horizonte/MG, inscrita no CNPJ/MF sob nº 11.168.469/0001-83, vencedora dos itens 09 e 12 pelo valor total de R$ 14.815,80 (quatorze mil oitocentos e quinze reais e oitenta centavos); TOP HOUSE COMERCIO E FABRICAÇÃO DE COLCHÕES EIRELI, com sede na Rua Santa Luzia, nº 213, Portão Velho, Portão/RS, inscrita no CNPJ/MF sob nº 37.652.650/0001-21, vencedora do item 13 pelo valor total de R$ 3.848,46 (três mil oitocentos e quarenta e oito reais e quarenta e seis centavos). Valor total homologado e adjudicado R$ 148.906,08 (cento e quarenta e oito mil novecentos e seis reais e oito centavos). Itens Fracassados: item 06. Palácio 29 de Janeiro, Prédio Prefeito Antônio Alceu Zielonka, em 27 de setembro de 2021. Josimar Aparecido Knupp Fróes - Prefeito Municipal

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
PROCESSO Nº 14.855/2021 – TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2021
O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAQUARA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e com base na Lei Federal nº 8.666/1993, que institui a modalidade Tomada de Preços, e de acordo com o procedimento licitatório e julgamento das propostas apresentadas ao PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14.855/2021 – TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2021, que tem por objeto *a contratação de empresa para a Obra de Reforma na edificação das sedes do DESPP e BPGD, para a instalação de Sala de Telemonitoramento de vias, compreendo diversos serviços, conforme especificações contidas no ANEXO I – PROJETO BÁSICO*, HOMOLOGA o referido processo licitatório, adjudicando seu resultado à empresa: BORTOLON ARQUITETURA E INCORPORAÇÕES LTDA, com sede na Rua Simão Bolivar, nº 1617, Juveve, Curitiba/PR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 17.668.417/0001-52, vencedora dos itens I e II, pelo valor total de R$ 324.517,69 (trezentos e vinte e quatro mil quinhentos e dezesseis reais e sessenta e nove centavos). Valor total homologado e adjudicado: R$ 324.517,69 (trezentos e vinte e quatro mil quinhentos e dezesseis reais e sessenta e nove centavos). Palácio 29 de Janeiro, Prédio Prefeito Antônio Alceu Zielonka, em 27 de setembro de 2021.Josimar Aparecido Knupp Fróes - Prefeito Municipal.

EXTRATO DE DECISÃO EM RECURSO ADMINISTRATIVO
PROCESSO Nº 18.834/2021 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42/2021
O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAQUARA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, considerando as razões tradidas pela empresa: MATOS MEDICAMENTOS LTDA.; E, analisando os fatos e fundamentos expostos. Decido pela posição adotada pelo Pregoeiro Municipal, conhecendo o recurso apresentado tempestivamente, e no MÉRITO, NEGAR PROVIMENTO, mantendo a habilitação da empresa TURVOMED DISTRIBUIDORA E SERVIÇOS EIRELI. Palácio 29 de Janeiro, Prédio Prefeito Antônio Alceu Zielonka, em 27 de setembro de 2021. Josimar Aparecido Knupp Fróes - Prefeito Municipal.

Diário Oficial Certificado Digitalmente
O Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná, de garantia de autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site http://www.imprensaoficial.pr.gov.br

DOCUMENTO CERTIFICADO
CÓDIGO LOCALIZADOR: 607332821
Documento emitido em 28/09/2021 09:15:48.
Diário Oficial Com. Ind. e Serviços
Nº 11025 | 28/09/2021 | PÁG. 28
Para verificar a autenticidade desta página, basta informar o Código Localizador no site do DIOE.
www.imprensaoficial.pr.gov.br

Coronel Vivida

MUNICÍPIO DE CORONEL
AVISO DE LICITAÇÃO – EDITAL DE PREG
TIPO MENOR PREÇO POR LOTE – P
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PA
(DUAS) ENSILADEIRAS, PARA ATENDIM
FAMILIARES. Inicio do cadastro das proposta
29 de setembro de 2021 até às 08h00min do dia 13 de outubro de 2021. Abertura das propostas após as 08h00min do dia 13 de outubro de 2021. Início da disputa de preços às 09h00min do dia 13 de outubro de 2021. VALOR MÁXIMO TOTAL.: R$ 84.266,66. Prazo de vigência: 12 meses. Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis no site www.licitacoes-e.com.br. O edital está disponível nos sites www.coronelvivida.pr.gov.br ou www.licitacoes-e.com.br. Informações: (46) 3232-8300. Coronel Vivida, 27 de setembro de 2021. Dinara Mazzucatto - Presidente da CPL.

141105/2021

Diamante do Norte

AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2021 (PMDN).

O Município de Diamante do Norte – PR, torna Público a abertura da Tomada de Preços nº 02/2021, tipo Menor Preço. Global. Objeto:- Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de levantamento patrimonial e inventário de bens de propriedade da prefeitura municipal de Diamante do Norte/Pr., compreendendo, bens moveis, imóveis e de domínio público, ocorrerá às 09hs00, de 14 de outubro de 2021. Informações Rua José Vicente, 257, (44) 3429-1319, http://www.licitacao@diamantedonorte.pr.gov.br

Município de Diamante do Norte, 27 de setembro de 2021.

GILBERTO ALVES DE ARAUJO JUNIOR
P.C.P.L. - Decreto nº 31/2021.

141143/2021

Fazenda Rio Grande

PREGÃO ELETRONICO Nº. 73/2021
Processo Administrativo nº. 166/2021 / Protocolo nº 41221/2021
Tipo: Menor Preço Por Item

OBJETO: "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". Disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.
Maysa Wolff Souza
Pregoeira Municipal

141382/2021

PREGÃO ELETRONICO Nº. 74/2021
Processo Administrativo nº. 163/2021 / Protocolo nº 44752/2021
Tipo: Menor Preço Por Item

OBJETO: "Aquisição de 3 (três) veículos 0 KM, em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Educação". Disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 18/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.
Maysa Wolff Souza
Pregoeira Municipal

141355/2021

AVISO COMUNICADO DE ABERTURA DE PRAZO PARA INSCRIÇÃO SERVIÇOS DE PUBLICIDADE E PROPAGANDA

A Comissão Permanente de Licitações, no uso de suas atribuições legais, informa que de 28 de setembro de 2021 a 08 de outubro de 2021 estará aberto o prazo para inscrição dos interessados que possuem formação profissional em comunicação, publicidade ou marketing ou que atuem em uma dessas áreas, que não possuam nenhum vínculo funcional ou contratual, direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, com a finalidade de participação do sorteio de membros para compor a Subcomissão técnica, a qual realizará a avaliação das propostas técnicas na licitação para Contratação de Serviços de Publicidade e Propaganda, nos termos da Lei Federal nº 12.232 de 29 de abril de 2010. O edital de inscrição estará à disposição dos interessados a partir de 28 de setembro de 2021, no e.pr.gov.br/transparencia/licitacoes/concorrencia/ a junto a Comissão Permanente de Licitações.
ndc/PR, 27 de setembro de 2021.
ro Antonio Pedroso
nissão Permanente de Licitações

141362/2021

Compras e Licitações 1098 Fls. Rubrica

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 082/2021
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 064/2021
REGISTRO DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 78.063.732/0001-18, com sede na Rua Zoilo Meira Simões, 410, Figueira-PR, através de seu Pregoeiro, legalmente designado através da Portaria nº 002/2021, torna público aos interessados que receberá proposta até às 09:00 horas do dia 14/10/2021, Referente ao Registro de Preços **PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO FALTANTE NA ULTIMA LICITAÇÃO,** notifica-se aos proponentes interessados que os produtos deverão ser entregues na sede do Município sem custos adicionais, consumo parcelado.

Demais informações bem como cópia do Edital completo poderão ser obtidas pessoalmente, junto ao Departamento de Licitação, disponível no site www.figueira.pr.gov.br informações licitacao@figueira.pr.gov.br na PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRA, Rua Zoilo Meira Simões 410, Figueira, Paraná, horário das 08:00 às 11:00H e das 13:00 às 17:00H. EDIFICIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRA, em 27/09/2021. Joares Rodrigues de Proença Pregoeiro

141081/2021

Francisco Beltrão

AVISO DE ANULAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 010/2021

O Município de Francisco Beltrão, estado do Paraná, torna público a ANULAÇÃO da TOMADA DE PREÇOS nº 010/2021, considerando parecer jurídico do PARANACIDADE, desfavorável a aprovação do processo pela falta da publicação do edital em jornal de grande circulação no Estado do Paraná.

Francisco Beltrão, 24 de setembro de 2021.
Cleber Fontana
Prefeito Municipal

141368/2021

Guaíra

MUNICIPIO DE GUAIRA - ESTADO DO PARANÁ/COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÕES

Modalidade: Pregão Presencial nº 214/2021
Tipo: Menor Preço
Tipo de Julgamento: Por Lote
Objeto: Sistema de Registro de Preços (SRP), para contratação de empresa especializada em fornecimento de materiais "placas, tubos e tachões", bem como serviços de sinalização viária vertical e horizontal, com fornecimento de material e mão de obra, a serem utilizados na manutenção preventiva e corretiva da malha viária da zona urbana e rural desse município. LICITAÇÃO COM LOTE EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP/MEI.
Data de Abertura: às 14h30min do dia 08 de outubro de 2021.

Modalidade: Pregão Presencial nº 215/2021
Tipo: Menor Preço
Tipo de Julgamento: Global
Objeto: Sistema de Registro de Preços (SRP), visando a contratação futura de empresa especializada para execução de serviços de manutenção preventiva de revisão e eventual aquisição de peças compatíveis a serem empregados na Balança da marca Cascavel, plataforma 21X3, capacidade 100 toneladas, localizada nas instalações físicas do Porto Internacional desse Município.
Data de Abertura: às 08h30min do dia 13 de outubro de 2021.

Os editais e seus anexos poderão ser obtidos através do site www.guaira.pr.gov.br no link Processos Licitatórios. Demais informações: no Departamento de Compras e Licitações do Município de Guaíra, de segunda a sexta-feira, em horário normal de expediente. Telefone (44) 3642-9924 – e-mail compras@guaira.pr.gov.br.
Guaíra (PR), em 27 de setembro de 2021.
Maria José Rodrigues Souza/Pregoeira/Comissão Permanente de Licitações

141331/2021

Os Editais completos e informações poderão ser obtidos na Prefeitura Municipal no Departamento de Suprimentos, Rua Brasil, 1407 - Centro - Tel. (44) 3518-1178, FAX (44) 3518-1182 no horário das 08h às 11h30min, e das 13h30min às 16h30min ou no https://campomourao.atende.net.

HALAN KIOSH MIAHIRA DE LIMA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 200/2021

Objeto: Registro de preço para contratação de empresa para aquisição e instalação de vidros, espelhos e acessórios para os diversos órgãos da Administração Pública. Sessão Pública: 13 de Outubro de 2021, às 09h00min. Local: www.gov.br/compras. UASG N.º 987493. Tipo: Menor Preço por grupo. Valor Total da Licitação: R$ 683.612,95. O Edital de licitação e demais documentos relativos ao certame estão disponíveis para acesso a qualquer hora e por qualquer interessado no Portal do Cidadão do Município de Cascavel: https://cascavel.atende.net (Serviços Fornecedores > Licitações).

Em 24 de setembro de 2021
JOSÉ CARLOS ZAMBONI
Pregoeiro

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 199/2021

Objeto: Registro de preços para contratação de serviços de limpeza e higienização, com troca de componentes e elementos filtrantes de bebedouros, purificadores e filtros de água, para os diversos Órgãos da Administração Pública. Sessão Pública: 13 de Outubro de 2021, às 09h00min. Local: www.gov.br/compras. UASG N.º 987493. Tipo: Menor Preço por grupo. Valor Total da Licitação: R$ 76.952,17. O Edital de licitação e demais documentos relativos ao certame estão disponíveis para acesso a qualquer hora e por qualquer interessado no Portal do Cidadão do Município de Cascavel: https://cascavel.atende.net (Serviços Fornecedores > Licitações).

Em 24 de setembro de 2021
LUCILENE TEREZA FIDÊNCIO
Pregoeira

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 202/2021

Objeto: Registro de preços para aquisição de testes para realização de exames laboratoriais de RTPCR para COVID-19. Sessão Pública: 13 de Outubro de 2021, às 09h00min. Local: www.gov.br/compras. UASG N.º 987493. Tipo: Menor Preço por item. Valor Total da Licitação: R$ 3.438.750,00. O Edital de licitação e demais documentos relativos ao certame estão disponíveis para acesso a qualquer hora e por qualquer interessado no Portal do Cidadão do Município de Cascavel: https://cascavel.atende.net (Serviços Fornecedores > Licitações).

Em 27 de setembro de 2021
LETICIA CARLA DIAS DA COSTA
Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTRO

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 34/2021

OBJETO: CONSTRUÇÃO DO CRAS KIYO YAMAMOTO
EMISSÃO: 27/09/2021.
ABERTURA: 20/10/2021.
HORÁRIO: 13h45min.
VALOR MÁXIMO: R$ 615.883,34

LINCOLN CÉSAR SCHMITKE
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2021

O Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, torna público o Pregão Eletrônico nº 62/2021, tipo menor preço por lote. Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE 02 (DUAS) ENSILADEIRAS, PARA ATENDIMENTO AOS AGRICULTORES FAMILIARES. Início do cadastro das propostas: a partir das 08h00min do dia 29 de setembro de 2021 até às 08h00min do dia 13 de outubro de 2021. Abertura das propostas após as 08h00min do dia 13 de outubro de 2021. Início da disputa de preços às 09h00min do dia 13 de outubro de 2021. VALOR MÁXIMO TOTAL: R$ 84.266,66. Prazo de vigência: 12 meses. Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis no site www.licitacoes-e.com.br. O edital está disponível nos sites www.coronelvivida.pr.gov.br ou www.licitacoes-e.com.br. Informações: (46) 3232-8300.

Coronel Vivida - PR, 27 de setembro de 2021.
DINARA MAZZUCATTO
Presidente da CPL

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 73/2021

Processo Adm. nº. 166/2021 / Prot. nº 41221/2021
Tipo: Menor Preço Por Item
OBJETO: "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". Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.
MAYSA WOLFF SOUZA
Pregoeira

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 74/2021

Processo Adm. nº. 163/2021 / Prot. nº 44752/2021
Tipo: Menor Preço Por Item
OBJETO: "Aquisição de 3 (três) veículos 0 KM, em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Educação". Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 30/09/2021 às 08:00 h no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 18/10/2021 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 27 de setembro de 2021.
MAYSA WOLFF SOUZA
Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO

AVISO DE ALTERAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 14/2021

OBJETO: Contratação de empresa para execução de pavimentação com pedras irregulares sobre revestimento primário existente em estrada rural, no trecho de rodovia entre a Rua Helena J. Zonta e a ponte sobre o Rio Marrecas, totalizando 18.000,00m2, no Município de Francisco Beltrão - PR.

O Município de Francisco Beltrão, estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 77.816.510/0001-66, com sede à Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000, centro, considerando a reavaliação da necessidade, conforme memorando nº 65/2021 da Secretaria Municipal de Viação e Obras, torna público que fica alterado o edital da seguinte forma:

1 - Fica alterada a exigência prevista no item 11.3.3.2 do edital, da seguinte forma:

ONDE SE LÊ:

11.3.3.2 Atestado e/ou declaração de capacidade técnico-profissional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente identificada, em nome do responsável técnico indicado pela licitante, relativo à execução de, no mínimo, uma obra de semelhante complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior a do objeto deste edital, conforme definido a seguir:

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Execução de pavimentação poliédrica sobre revestimento primário existente

LEIA-SE:

11.3.3.2 Atestado e/ou declaração de capacidade técnico-profissional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente identificada, em nome do responsável técnico indicado pela licitante, relativo à execução de, no mínimo, uma obra de semelhante complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior a do objeto deste edital, conforme definido a seguir:

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Execução de pavimentação poliédrica sobre revestimento primário existente em área equivalente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do objeto do edital.

2 - A data para recebimento e abertura das propostas e habilitação fica transferida para o dia 19 de outubro de 2021, às 09h00min.

3 - A visita técnica poderá ser realizada até o dia18 de outubro de 2021.

4 - Permanecem inalteradas as demais condições estabelecidas no edital.

Francisco Beltrão, 24 de setembro de 2021.
CLEBER FONTANA
Prefeito

Compras Licitações 1099 Fls

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPOREMA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2021

O MUNICÍPIO DE GUAPOREMA, torna público que fará realizar no dia 13 de outubro de 2021, às 09:00 horas em sua sede, situada a Rua Pará, 86, na modalidade pregão eletrônico do tipo Menor Preço, Por Item. Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de conectividade de internet em fibra óptica na zona urbana, em atendimento a Administração Pública Municipal. Informações e esclarecimentos relativos ao edital, modelos e anexos poderão ser solicitados junto ao pregoeiro de Guaporema, Paraná Brasil- Telefone: (44) 3684 1206 claudio.batista261@hotmail.com. A pasta Técnica com o inteiro teor do edital e seus respectivos anexos, poderá ser examinado no seguinte endereço: site da Transparência da Prefeitura Municipal de Guaporema (http://www.guaporema.pr.gov.br), bem como no portal da BLL(http://bll.org.br/). Maiores informações poderão ser obtidas pelo telefone (44) 3684 1206 ou ainda na Prefeitura, com sede na Rua Pará 86, Guaporema/Pr, das 8:00 às 17:00 horas.

Guaporema - PR, 27 de setembro de 2021.
CLAUDIO BATISTA PEREIRA
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAPUAVA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 167/2021 - SRP

Com benefícios para micro e pequenas empresas

O Município de Guarapuava, através do Departamento de Licitações e Formalização de Contratos, devidamente autorizado, torna público que fará realizar a Licitação abaixo:

PROCESSO N.º: 284/2021.

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de material de equipamentos permanentes de acessórios de informática e multimídia atendendo a deliberação nº 089/2019.

VALOR MÁXIMO: R$ 68.090,65 (sessenta e oito mil noventa reais e sessenta e cinco centavos).

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço - Por Item.

SUPORTE LEGAL: Lei Federal nº 10.520/02, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e Decretos Municipais 1447/2007, 6320/2017 e 8089/2020.

SISTEMA EMPREGADO: BLL (Bolsa de Licitações e Leilões) <https://bllcompras.com/>.

CREDENCIAMENTO E CADASTRAMENTO DE PROPOSTAS: Ocorrerá até às 09h00min do dia 20/10/2021 (horário de Brasília (DF)).

ABERTURA DE PROPOSTAS E DISPUTA POR LANCES: A sessão pública terá início a partir do encerramento do prazo estabelecido para credenciamento e cadastramento de propostas.

PREGOEIRA: ROSIMERE DE PARIS DIAS.

INFORMAÇÕES: O Edital e seus anexos, bem como a íntegra do processo poderão ser obtidos:

-Pelo Portal da Transparência: <http://transparencia.guarapuava.pr.gov.br:12473/pronimtb/index.asp?acao=1&item=2 >; ou - No Departamento de Licitações e Contratos, sito à Rua Brigadeiro Rocha, 2.777 - 2º andar - CEP: 85.010-990. Telefone (42) 3621-3000 - ramal 3110, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00.

Guarapuava, 24 de setembro de 2021.
DIEGO VOLFF
Diretor de Licitações e Formalização de Contratos

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 57/2021

O Município de Indianópolis, Estado do Paraná, torna público que se encontra aberta a licitação pelo Edital de Licitação na forma de Pregão Eletrônico n.º 057/2021, cujo objeto é Registro de preços objetivando aquisição fracionada e eventual de materiais para enfeites natalinos. Maiores informações pelo fone (44) 3674-1108, falar com Leonardo ou Marcelo.

Indianópolis-PR, 27 de setembro de 2021.
JULIANO TREVISAN CORDEIRO
Prefeito

Compras e Licitações
1100
Fls.
Rubrica

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00073/2021-000

1 - Itens da Licitação

1 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 59450

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 105.821,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (59450)

Grupo: G1

2 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERA ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 317750

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 1.070.817,50

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (317750)

Grupo: G1

3 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 77900

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 225.910,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (77900)

Grupo: G2

4 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 377200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 697.820,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (377200)

Grupo: G1

5 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 3124200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

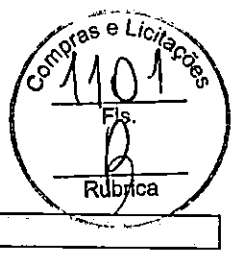
Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 11.590.782,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (3124200)

Grupo: G2



6 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 59450

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 225.910,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (59450)

Grupo: G1

7 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 317750

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 1.413.987,50

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (317750)

Grupo: G1

8 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 2050

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 14.186,00

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (2050)

Grupo: G2

9 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 59450

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 103.443,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (59450)

Grupo: G1

10 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 317750

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 940.540,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (317750)

Grupo: G1

11 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 20500

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 95.735,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (20500)

Grupo: G2

12 - Cortador elétrico frios

Descrição Detalhada: CONSIDERAR ANEXO I

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 5000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Máximo Aceitável

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R$): 29.700,00

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fazenda Rio Grande/PR (5000)

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Cortador elétrico frios	59450	Unidade
2	Cortador elétrico frios	317750	Unidade
4	Cortador elétrico frios	377200	Unidade
6	Cortador elétrico frios	59450	Unidade
7	Cortador elétrico frios	317750	Unidade
9	Cortador elétrico frios	59450	Unidade
10	Cortador elétrico frios	317750	Unidade

Grupo 2			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
3	Cortador elétrico frios	77900	Unidade
5	Cortador elétrico frios	3124200	Unidade
8	Cortador elétrico frios	2050	Unidade
11	Cortador elétrico frios	20500	Unidade

Compras e Licitações 1102 Fls. Rubrica

Licitação
Dispensa/Inexigibilidade
Pedido de Cotação/Dispensa

Ambiente: PRODUÇÃO **Disponibilizar Aviso de Licitação apenas para Divulgação** 29/09/2021 16:58:15

Este Aviso de Licitação será Divulgado no Portal de Compras (www.gov.br/compras) na data de 30/09/2021.

Resumo do Aviso de Licitação

Órgão: 96120 - ESTADO DO PARANA

UASG Responsável: 989983 - PREFEITURA MUN. DE FAZENDA RIO GRANDE

Modalidade de Licitação	Nº da Licitação	Forma de Realização	Característica	Modo de Disputa
Pregão	00073/2021	Eletrônico	Tradicional	Aberto

Nº do Processo: 41221/2021

Tipo de Licitação: Menor Preço

Quantidade de Itens: 12

☐ Equalização de ICMS ☐ Internacional

Objeto:

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.

Data da Divulgação: 30/09/2021

Data da Disponibilidade do Edital: A partir de 30/09/2021 às 08:00

Data/Hora da Abertura da Licitação: Em 15/10/2021 às 09:00

Disponibilizar apenas para Divulgação

Aviso de Licitação

TCEPR
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PARANÁ

Compras e Licitações 1104 Fls. Rubrica

Voltar

Detalhes processo licitatório

Informações Gerais

Entidade Executora	MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE
Ano*	2021
Nº licitação/dispensa/inexigibilidade*	73
Modalidade*	Pregão
Número edital/processo*	41221/2021

Recursos provenientes de organismos internacionais/multilaterais de crédito

Instituição Financeira	
Contrato de Empréstimo	

Descrição Resumida do Objeto*	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.
Forma de Avalição	Menor Preço
Dotação Orçamentária*	04011236100042014339039000000
Preço máximo/Referência de preço - R$*	16.514.652,00
Data de Lançamento do Edital	30/09/2021
Data da Abertura das Propostas	15/10/2021
Data Registro	30/09/2021
NOVA Data da Abertura das Propostas	
Data Registro	
Data de Lançamento do Edital	
Data da Abertura das Propostas	
Há itens exclusivos para EPP/ME?	Não
Há cota de participação para EPP/ME?	Não
Percentual de participação:	0,00
Trata-se de obra com exigência de subcontratação de EPP/ME?	Não
Há prioridade para aquisições de microempresas regionais ou locais?	Não
Data Cancelamento	

Editar Excluir

CPF: 8481666980 (Logout)