

Ofício Nº 009/23 – SEMED

Anajás (PA), 11 de Janeiro de 2023

DE: SILAS DE JESUS SOARES DA SILVA
Secretário Municipal de Educação

PARA: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL

Senhores

Honrado em cumprimentá-lo (a) sirvo do presente para **ENVIAR** a Vossa Senhoria uma juntada de documentos que orientam de maneira eficaz para a viabilização de LICITAÇÕES da Merenda Escolar referente ao ano de 2023.

Segue em anexos: Termo de Referência, Lista de Produtos da Agricultura Familiar, 02 Cadernos de Gêneros não perecíveis e perecíveis para chamada pública e cardápio.

Respeitosamente,



SILAS DE JESUS SOARES DA SILVA
Secretário Municipal de Educação
Dec. 02/21

Prefeitura Municipal de Anajás
Silas de Jesus Soares da Silva
Secretário Municipal de Educação
Decreto Nº 02/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

O objeto do presente termo de referência refere - Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, para tender o calendário escolar de 2023 do Município de Anajás/Pará.

2 - DO QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO

ITEM	GÊNERO	UND	QTD	EMBALAGENS	VALIDADE
01	Açúcar comum	kg	23.500	Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 30kg de peso líquido.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
02	Arroz T1 parboilizado	Kg	21.500	Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 30Kg de peso líquido.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
03	Arroz tipo 2 (sopa e mingau)	kg	4.500	Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 30Kg de peso líquido.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
04	Almôndega ao molho	kg	9.300	Lata de 420gr acondicionados em caixa de papelão com 24 unid.	Não inferior a 180 dias.
05	Aveia em flocos	Kg	400		
06	Biscoito doce tipo maria	Kg	6.500	Embalagem plástica de até 400g acondicionados em caixas de papelão de até 10 Kg.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
07	Biscoito salgado tipo cream-cracker	kg	10.200	Embalagem plástica de até 400g acondicionados em caixas de papelão de até 10 Kg.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
08		Kg	6.500	Embalagem plástica de até 400g acondicionados em caixas de papelão de até	No mínimo 180 dias de prazo de validade

AV. PEDRO JOSÉ DA SILVA N.º. 01, CENTRO, CEP. 68810-000 - ANAJÁS - PARÁ.

	Biscoito doce tipo maizena			10 Kg.	
09	Café em pó	Kg	950	Sacos aluminizados de até 100g acondicionados em fardos de papel de até 10 Kg de peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias da data de entrega no depósito.
10	Carne inteira bovina	kg	3.300	Tipo alcatra ou chã, congelado, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de carne fresca, tipo de corte característico da peça conforme padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada na D.O.U. de 18/11/88 Seção1. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de 1 kg com caixa de papelão ondulada, lacrada com 16kg. Validade não inferior a 180 dias	
11	Carne moída bovina	kg	7.500	Tipo musculo ou chã, congelado, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de carne fresca, tipo de corte característico da peça conforme padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada na D.O.U. de 18/11/88 Seção1. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de 1 kg com caixa de papelão	

AV. PEDRO JOSÉ DA SILVA N.º. 01, CENTRO, CEP. 68810-000 - ANAJÁS - PARÁ.

				ondulada, lacrada com 16kg. Validade não inferior a 180 dias.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
12	Charque (conservado em sal)	kg	9.200	Embalagem primária em PVC de 1kg ou 5kg, embalagem secundária caixas de papelão totalizando 30kg.	
13	Chocolate em pó a 100%	kg	1.100	Embalagem plástica de 200g, acondicionados de fardos plásticos com 05	No mínimo 180 dias de prazo de validade
14	Coloral	kg	700	Embalagem plástica de 100g, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 5Kg de peso líquido.	No inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias da data de entrega no depósito.
15	Ervilha e milho	kg	350	Lata de 200gr acondicionados em caixa de papelão 24 unid.	No inferior a 180 dias.
16	Farinha de trigo sem fermento	kg	700	Embalagem plástica de 1000g, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 10Kg de peso líquido.	No inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias da data de entrega no depósito.
17	Farinha de aveia fino	kg	350	Embalagem com 200gr	No inferior a 180 dias.
18	Feijão cavalo claro	kg	3.500	Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 30Kg de peso líquido.	No inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias da data de entrega no depósito.
19	Frango Inteiro	kg	16.000	Congelado, em embalagem plástica, transparente e resistente. Cada frango deverá pesar aproximadamente 2,5 kg com registro no SIE/SIF.	Com data de fabricação e validade não inferior a 30 dias
20	Frango Peito	Kg	15.000	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que	Com data de fabricação e validade não inferior a 30 dias

AV. PEDRO JOSÉ DA SILVA N.º 01, CENTRO, CEP. 68810-000 – ANAJÁS – PARÁ.

				alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	
21	Leite de coco	lt	1.400	Garrafa de vidro de 200ml em embalagem apropriada	Não inferior a 180 dias.
22	Leite em pó integral	kg	18.000	Sacos aluminizados de até 200g acondicionados em fardos de papel de até 10 Kg de peso líquido.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
23	Macarrão tipo espaguete	kg	8.500	Embalagem plástica de 500g, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 10 Kg.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
24	Margarina	kg	2.500	Caixa de papelão com 24 unidades, embalagem apropriada de 250g.	Não inferior a 180 dias.
25	Massa para sopa Pai nosso e Ave maria	kg	6.000	Embalagem plástica de 500g, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 10 Kg.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
26	Milho branco mingau	kg	3000	Embalagem plástica de 200g, acondicionados em fardos plásticos transparentes.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
27	Óleo de soja refinado	gaf.	9.700	Latas de 500 ml acondicionadas em caixas de papelão. Totalizando 20 garrafas.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
28	Pão massa fina Chã	Unid.	280.020	Fresco de boa qualidade, para sanduiche, macio, sem presença de sujidade. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor funcional, peso fabricante, validade e registro no SIM ou SIF. Peso de 50g em saco plástico transparente até lacrado de 500g.	
			2.000	Embalagem plástica de 1Kg,	No mínimo 180 dias de prazo

AV. PEDRO JOSÉ DA SILVA N.º. 01, CENTRO, CEP. 68510-000 - ANAJÁS - PARÁ.

	Sal refinado iodado	kg		acondicionados em fardos plásticos transparentes. Totalizando 30 Kg de peso líquido.	de validade
29	Salsicha ao molho	kg	7.600	Lata de 830g ou 420gr acondicionados em caixa de papelão com 12 ou 24 unid.	Não inferior a 180 dias.
30	Sardinha	kg	6.500	Enlatada, conservada em molho de tomate, com peso drenado de 125g com rotulagem nutricional obrigatória. Acondicionado em caixa com 50 unidades.	. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
31	Suco concentrado de fruta	Gaf	8.500	Engarrafado a base de suco de fruta concentrado, sabor goiaba e caju, com conservante e corantes permitidos, pasteurizados, homogeneizados, registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem vasilhame plástico transparente atóxico, resistente de 500 ml caixa de papelão de 12 unidades.	No mínimo 180 dias de prazo de validade
32	Soja texturizada	Kg	650	Pacote de 500g	
33	Vinagre	lt	2.500	Garrafas plástica de 500ml acondicionada em caixa de papelão com até 12 garrafas.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias da data de entrega no depósito.

Nilson Pimentel
 Nut/ RST
 CRNF - 1901

AV. PEDRO JOSÉ DA SILVA N.º. 01, CENTRO, CEP. 68810-000 - ANAJÁS - PARÁ.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE PRÉ - ESCOLA
CARDÁPIO COM PERECÍVEIS (URBANA+ ALGUMAS ESCOLAS RURAIS
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 950

- LISTA EM ANEXO / 2023

Nábia Pimentel
Nutricionista RT
CRN7: 1901

ITEM	CARDÁPIO	FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ. SEMANAL
1	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
2	Chocolate em pó 100% cacau com leite em pó e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
3	Mingau de arroz com aveia	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
4	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
5	Chocolate em pó 100% cacau com leite Biscoito maria tipo- doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	12	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Chocolate em pó 100% cacau + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
10	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
11	Frango (peito) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + maçã	27	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	As quintas- feiras
12	Frango (peito) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10		
13	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola	10	1 Vez no mês	na sexta- feira
14	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito)+ jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	10	1 vez no mês	na sexta - feira
15	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	10	1 vez no mês	na sexta -feira
16	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.	6		na sexta- feira
17	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açaí (safra: agost. Set. out) + F. mandioca	15	1 vez ao mês - com açaí na safra	na sexta- feira
TOTAL		200		

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
 Nº de Alunos atendidos: 950

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açai médio -Branqueado (Agricultura Familiar)	15	0,150 ml	2137,50 litros			
2	chocolate em pó 100% cacau	40	0,003 g	114,00 kg			
3	Açúcar para mingau, sucos e chocolate	91	0,008 g	691,60 kg			
4	Açúcar para sucos cítricos	30	0,015 g	427,50 kg			
5	Aveia em flocos	10	0,005 g	47,50 kg			
6	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	142,50 mg			
7	Alho	120	0,001 g	114,00 kg			
8	Arroz Parbolizado	70	0,020 g	1330,00 kg			
9	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	190,00 kg			
10	Banana para sobremesa	10	0,120 g	1140,00 kg			
11	Batata	58	0,030 g	1653,00 kg			
12	Biscoito cream cracker	20	0,025 g	475,00 kg			
13	Biscoito maria tipo doce	8	0,025 g	190,00 kg			
14	Carne Alcatra Inteltra	10	0,050 g	475,00 kg			
15	Carne chã- Moída	20	0,040 g	760,00 kg			
16	Carne chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	237,50 kg			
17	Caruru (Agricultura Familiar)	100	0,010 g	950,00 mg			
18	Cebola	120	0,005 g	570,00 kg			
19	Cenoura	50	0,020 g	950,00 kg			
20	Cheiro verde (Cebolinha, salsa e coentro) (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	342,00 mg			
21	Chicória (agricultura Familiar)	120	0,003 g	342,00 mg			
22	Colorau	110	0,001 g	104,50 kg			
23	Couve (Agricultura Familiar)	100	0,005 g	475,00 mg			
24	ervilha e milho	10	0,010 g	95,00 kg			
25	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	20	0,020 g	380,00 kg			
26	Farinha para farofa	10	0,020 g	190,00 kg			
27	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	190,00 kg			
29	Farinha de trigo p/ mingau de milho branco	20	0,005 g	95,00 kg			
30	Feijão Cavalho claro	38	0,015 g	541,50 kg			
31	Feijão Cavalho Claro p/ sopa	10	0,010 g	95,00 kg			
32	Frango (peito)	58	0,080 g	4408,00 kg			
33	Jambu (Agricultura Familiar)	52	0,010 g	494,00 mg			
34	Jerimum (Agricultura Familiar)	48	0,010 g	456,00 kg			
35	Laranja	20	1,000 und	19000,00 und			
36	Leite de coco	53	0,003 ml	151,05 litro			
37	Leite em pó integral	80	0,022 g	1672,00 kg			
38	Leite em pó integral p/ vatapá e para o suco de cupuacu	23	0,005 g	109,25 kg			
39	Limão (Agricultura Familiar)	107	0,003 g	304,95 kg			
40	Macarrão espaguete	20	0,020 g	380,00 kg			
41	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	237,50 kg			

Nubia Pimentel
 Nutricionista RT
 CRN7: 1901

Nubia Pimentel
 Nutricionista RT
 CRN7: 1901

42	Margarina	10	0,005 g	47,50 kg		
43	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	142,50 kg		
44	Maxixe (Agricultura Familiar)	48	0,008 g	364,80 kg		
45	Melancia (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	1615,00 kg		
46	Milho Branco	20	0,020 g	380,00 kg		
47	Óleo	120	0,003 ml	342,00 litro		
48	Ovo de galinha	10	1,000 und	9500,00 und		
49	Pão de chá	20	0,050 g	950,00 kg		
50	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	95,00 kg		
51	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	120	0,001 g	114,00 kg		
52	Polpa de acerola	15	0,030 g	427,50 kg		
53	Polpa de cajú	3	0,030 g	85,50 kg		
54	Polpa de cupuaçu (Agricultura Familiar)	8	0,030 g	228,00 kg		
55	Polpa de goiaba	7	0,040 g	266,00 kg		
56	Polpa de taperebá (Agricultura Familiar)	10	0,030 g	285,00 kg		
57	Pupunha (agricultura familiar)	2	0,035 g	66,50 kg		
58	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	0,005 g	95,00 kg		
59	Repolho	20	0,005 g	95,00 kg		
60	Sal	122	0,0005 g	57,95 kg		
61	Vinagre	107	0,003 ml	304,95 litro		
				TOTAL	R\$	0,00
					PERCAPITA	-

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PNAE PRÉ- ESCOLA
PAUTA RURAL

Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos:150

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10
3	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito cream cracker	30
4	Chocolate em pó 100% com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	10
5	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito maria tipo doce	20
6	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito doce tipo maisena	20
7	Arroz c/ chaguet+ farinha de mandioca	20
8	Feijoadá com arroz + farinha de mandioca	20
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	10
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20
12	Mingau de Tapioca	10
TOTAL		200

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	80	0,003 g	36,000 kg			
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	140	0,010 g	210,000 kg			
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	120,000 kg			
5	Arroz parbolizado	70	0,020 g	210,000 kg			
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	60,000 kg			
7	Biscoito Cream cracker	30	0,025 g	112,500 kg			
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,025 g	75,000 kg			
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,025 g	75,000 kg			
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	15,000 kg			
11	Chaque	20	0,050 g	150,000 kg			
12	Feijoadá	20	0,040 g	120,000 kg			
13	Leite de coco	30	0,003 ml	13,500 litro			
14	Leite em pó Integral	110	0,022 g	363,000 kg			
15	Macarrão tipo espaguete	20	0,020 g	60,000 kg			
16	Margarina	10	0,005 g	7,500 kg			
17	Pão hambúrguer	10	0,050 g	75,000 kg			
18	Óleo	90	0,002 ml	27,000 litro			
19	Sal	90	0,0001 g	1,350 kg			
20	Sardinha em lata	10	0,040 g	60,000 kg			
21	Salsicha ao molho	20	0,040 g	120,000 kg			
22	Suco de caju	30	0,030 ml	135,000 litro			
23	Farinha de mandioca	80	0,020 g	240,000 kg			
24	Farinha de tapioca	10	0,020 g	30,000 kg			
TOTAL				30,000 kg		R\$ 0,00	-

Nubia Pimentel
Nutricionista RT
CRNT: 1901

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL e MÉDIO
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 5500

- LISTA EM ANEXO

Nubia Femenel
Nutricionista RT
 CRN7: 1901

/2023

ITEM		FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ. SEMANAL
1	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito) + jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	12	1 vez no mês	na sexta - feira
2	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.	4	1 vez ao mês - com açaí na safra	na sexta- feira
3	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açaí (safra: agost. Set. out) + F. mandioca	12		na sexta-feira
4	Frango (inteiro) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + maçã	27	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	As quintas-feiras
5	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10		
6	Café com leite e Biscoito maria tipo doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Café com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Café com leite + Farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Leite com chocolate em pó 100% cacau e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
10	Macarronada de carne moida (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola	13	1 vez no mês	na sexta- feira
11	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	10	1 vez no mês	na sexta- feira
12	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
13	Mingau de arroz com aveia	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
14	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
15	Sopa de carne moida+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
16	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
17	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moida com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
18	Vatapá de Frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + maçã	2		
TOTAL		200		

OBS 1: Os dias de segunda-feira e terça- feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística de abastecimento do município.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL e MEDIO
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
Nº de Alunos atendidos: 5500

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açai médio - Branqueado (Agricultura Familiar)	12	0,200 ml	36412,80 litros			
2	Azeite de dendê	2	0,002 ml	60,59 litros			
3	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	910,32 kg			
4	Açúcar	71	0,008 g	8617,70 kg			
5	Açúcar para sucos cítricos e café	50	0,015 g	11379,00 kg			
6	Aveia em flocos	10	0,005 g	758,60 kg			
7	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	2275,80 mc			
8	Alho	120	0,001 g	1820,64 kg			
9	Arroz Parboilizado	70	0,025 g	26551,00 kg			
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	3034,40 kg			
11	Banana para sobremesa	10	0,120 g	18206,40 kg			
12	Batata	57	0,030 g	25944,12 kg			
13	Biscoito cream cracker	20	0,030 g	9103,20 kg			
14	Biscoito maria tipo doce	8	0,030 g	3641,28 kg			
15	Café em pó	20	0,006 g	1820,64 kg			
16	Camarão dessecado e salgado (Agricultura Familiar)	4	0,040 g	2427,52 kg			
17	Carne Alcatra Inteira	10	0,050 g	7586,00 kg			
18	Carne chã- Moída	20	0,040 g	12137,60 kg			
19	Carne chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	3793,00 kg			
20	Carruru (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	5461,92 mc			
21	Cebola	120	0,005 g	9103,20 kg			
22	Cenoura	60	0,020 g	18206,40 kg			
23	Cheiro verde (cebolinha, salsa, coentro) (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	5461,92 kg			
24	Chicória (agricultura familiar)	120	0,003 g	5461,92 mc			
25	Colorau	97	0,001 g	1471,68 kg			
26	Couve (Agricultura Familiar)	120	0,005 g	9103,20 mc			
27	ervilha e milho	10	0,010 g	1517,20 kg			
28	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	20	0,020 g	6068,80 kg			
29	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg			
30	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg			
31	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	13	0,010 g	1972,36 kg			
32	Farinha de trigo/ mingau de milho branco	20	0,005 g	1517,20 kg			
33	Feijão Cavalho claro	37	0,020 g	11227,28 Kg			
34	Feijão Cavalho Claro p/ sopa	10	0,010 g	1517,20 kg			
35	Feijão verde(Agricultura familiar)	10	0,010 g	1517,20 mc			
36	Frango (peito)	20	0,080 g	24275,20 kg			
37	Frango inteiro	37	0,120 g	67363,68 kg			
38	Frango peito para vatapá	9	0,040 g	5461,92 kg			
39	Jambu (Agricultura Familiar)	50	0,010 g	7586,00 mc			
40	Jerimum (Agricultura Familiar)	47	0,010 g	7130,84 kg			
41	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	3944,72 kg			

Nubia Pimentel
Nutricionista RT
CRN7: 1901

42	Laranja	20	1,000 und	303440,00 und		
43	Leite de coco	53	0,003 ml	2412,35 litro		
44	Leite em pó Integral	80	0,022 g	26702,72 kg		
45	Leite em pó Integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	23	0,005 g	1744,78 kg		
46	Limão (Agricultura Familiar)	106	0,003 g	4824,70 kg		
47	Macarrão espaguete	20	0,030 g	9103,20 kg		
48	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	3793,00 kg		
49	Margarina	10	0,005 g	758,60 kg		
50	Massa para sopa Pal Nosso e ave maria	10	0,015 g	2275,80 kg		
51	Maxixe (agricultura Familiar)	47	0,008 g	5704,57 kg		
52	Melançia (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	25792,40 kg		
53	Milho Branco	20	0,020 g	6068,80 kg		
54	Óleo	120	0,003 ml	5461,92 litro		
55	Ovo de galinha	10	1,000 und	151720,00 und		
56	Pão de chá	20	0,050 g	15172,00 kg		
57	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	1517,20 kg		
58	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	120	0,001 g	1820,64 kg		
59	Polpa de acerola	10	0,030 g	4551,60 kg		
60	Polpa de caju	4	0,030 g	1820,64 kg		
61	Polpa de cupuaçu (Agricultura Familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg		
62	Polpa de goiaba	7	0,040 g	4248,16 kg		
63	Polpa de taperebá (Agricultura Familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg		
64	Pupunha (agricultura Familiar)	2	0,035 g	1062,04 kg		
65	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	0,005 g	1517,20 kg		
66	Repolho	20	0,005 g	1517,20 kg		
67	Sal	120	0,0005 g	910,32 kg		
68	Tomate	120	0,005 g	9103,20 kg		
69	Tomate para salada	10	0,010 g	1517,20 kg		
70	Vinagre	106	0,003 ml	4824,70 litro		
				TOTAL	R\$	- 0,00

Nutricionista RT
CRN7- 1901

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PAUTA RURAL DE 2023 - pão com antimofa
 Dias de atendimento: 200 dias
 Número de alunos: 6500

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CARTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Aq. Familiar
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10					
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10					
3	Café com leite + Biscoito cream cracker	10					
4	Café com leite + pão hambúrguer (com anti-mofa) + margarina	10					
5	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	10					
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite + Biscoito doce tipo maisena	20					
7	Chocolate em pó 100% cacau com leite + Biscoito cream cracker	20					
8	Feijoadá com arroz + farinha de mandioca	20					
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	20					
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20					
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	10					
12	Mingau de Tapioca	10					
TOTAL						200	

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CARTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Aq. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	390,000 kg			
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	5200,000 kg			
3	Açúcar para café	60	0,015 g	5850,000 kg			
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	5200,000 kg			
5	Arroz parboilizado	70	0,025 g	11375,000 kg			
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	2600,000 kg			
7	Biscoito Cream cracker	30	0,030 g	5850,000 kg			
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	3900,000 kg			
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,005 g	3900,000 kg			
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	650,000 kg			
11	Café em pó	60	0,006 g	2340,000 kg			
12	Charque	20	0,050 g	6500,000 kg			
13	Felhadá	20	0,040 g	5200,000 kg			
14	Leite de coco	30	0,003 ml	585,000 litro			
15	Leite em pó integral	110	0,022 g	15730,000 kg			
16	Macarrão tipo espaguete	20	0,030 g	3900,000 kg			
17	Margarina	10	0,005 g	325,000 kg			
18	Pão hambúrguer	10	0,050 g	3250,000 kg			
19	Óleo	90	0,002 ml	1170,000 litro			
20	Sal	90	0,0001 g	58,500 kg			
21	Sardinha em lata	10	0,0400 g	2600,000 kg			
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	5200,000 kg			
23	Suco de caju	30	0,030 ml	5850,000 litro			
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	10400,000 kg			
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	1300,000 kg			
TOTAL						R\$ 0,00	

Nubia Pimentel
 Nutricionista RT
 CRV7: 1901

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE EJA

CARDÁPIO COM PERECÍVEIS (URBANA+ ALGUMAS ESCOLAS RURAIS - LISTA EM ANEXO /2023
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 520

Nubia Pimentel
Nutricionista RT
CRV7- 1901

ITEM	CARDÁPIO	FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ.SEMANAL
1	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundos- feira no mês
2	Leite com chocolate em pó 100% cacau e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundos- feira no mês
3	Mingau de arroz com aveia	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
4	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
5	Café com leite e Biscoito maria tipo doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
6	Café com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Café com leite + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
11	Varapá de frango + hortaliças+ jambu + arroz parboilizado + macã	2		
12	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, Jerninum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
13	Frango (inteiro) guisada com jambu+ batata+ Jerninum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado	28	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	As quintas-feiras
14	Frango (inteiro) guisada com batata+ Jerninum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10	1 vez no mês	na sexta- feira
15	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola	11	1 vez no mês	na sexta- feira
16	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito) + jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	10	1 vez no mês	na sexta - feira
17	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	10	1 vez no mês	na sexta -feira
18	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açai (safra: agost. Set.	4	1 vez ao mês - com açai na safra	na sexta- feira
19	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açai (safra: agost. Set. out) + F. mandioca	15		na sexta-feira
TOTAL		200		

OBS 1: Os dias de segunda-feira e terça- feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística de abastecimento do município.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
520

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açai médio - Branqueado (Agricultura Familiar)	15	0,200 ml	1560,00 litros			
2	Azeite de dendê	2	0,002 ml	2,08 litros			
3	Chocolate em pó Cacau em pó 100%	20	0,003 g	31,20 kg			
4	Açúcar	51	0,008 g	212,16 kg			
5	Açúcar para sucos cítricos e café	50	0,015 g	390,00 kg			
6	Aveia em flocos	10	0,005 g	26,00 kg			
7	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	78,00 mg			
8	Alho	120	0,001 g	62,40 kg			
9	Arroz Parboilizado	70	0,025 g	910,00 kg			
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	104,00 kg			
11	Banana para sobremesa	10	0,120 g	624,00 kg			
12	Batata	58	0,030 g	904,80 kg			
13	Biscoito cream cracker	20	0,030 g	312,00 kg			
14	Biscoito maria tipo doce	8	0,030 g	124,80			
15	Café em pó	20	0,006 g	62,40 kg			
16	Carne Alcatra Inteira	10	0,050 g	260,00 kg			
17	Carne chã- Moída	20	0,040 g	416,00 kg			
18	Carne chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	130,00 kg			
19	Caruru (Agricultura Familiar)	100	0,010 g	520,00 mg			
20	Cebola	120	0,005 g	312,00 kg			
21	Cenoura	50	0,020 g	520,00 kg			
22	Cheiro verde (Cebolinha , salsa, coentro) (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	187,20 mg			
23	Chicória (agricultura familiar)	120	0,003 g	187,20 mg			
24	Colorau	110	0,001 g	57,20 kg			
25	Couve (Agricultura Familiar)	100	0,005 g	260,00 mg			
26	ervilha e milho	10	0,010 g	52,00 kg			
27	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	20	0,020 g	208,00 kg			
28	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	104,00 kg			
29	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	104,00 kg			
30	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	13	0,010 g	67,60 kg			
31	Farinha de trigo/ mingau de milho branco	20	0,005 g	52,00 kg			
32	Feijão Cavalho claro	38	0,020 g	395,20 kg			
33	Feijão Cavalho Claro p/ sopa	10	0,010 g	52,00 kg			
34	Feijão verde(Agricultura Familiar)	10	0,010 g	52,00 mg			
35	Frango (peito)	20	0,080 g	832,00 kg			
36	Frango Inteiro	38	0,120 g	2371,20 kg			
37	Frango peito para vatapá	9	0,040 g	187,20 kg			
38	Jambu (Agricultura Familiar)	52	0,010 g	270,40 mg			
39	Jerimum (Agricultura Familiar)	48	0,010 g	249,60 kg			
40	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	135,20 kg			
41	Laranja	20	1,000 und	10400,00 und			
42	Leite de coco	50	0,003 ml	78,00 litro			

Nubia Pimentel
Nutricionista RT
CRNT: 1901

43	Leite em pó integral	100	0,022 g	1144,00 kg			
44	Leite em pó integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	20	0,005 g	52,00 kg			
45	Limão (Agricultura Familiar)	107	0,003 g	166,92 kg			
46	Macarrão espaguete	20	0,030 g	312,00 kg			
47	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	130,00 kg			
48	Margarina	10	0,005 g	26,00 kg			
49	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	76,00 kg			
50	Maxixe (agricultura Familiar)	48	0,008 g	199,68 kg			
51	Melançã (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	884,00 kg			
52	Milho Branco	20	0,020 g	208,00 kg			
53	Óleo	120	0,003 ml	187,20 litro			
54	Ovo de galinha	10	1,000 und	5200,00 und			
55	Pão de chá	20	0,050 g	520,00 kg			
56	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	52,00 kg			
57	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	120	0,001 g	62,40 kg			
58	Polpa de acerola	10	0,030 g	156,00 kg			
59	Polpa de caju	3	0,030 g	46,80 kg			
60	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	10	0,030 g	156,00 kg			
61	Polpa de goiaba	7	0,040 g	145,60 kg			
62	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	156,00 kg			
63	Pupunha (agricultura familiar)	2	0,035 g	36,40 kg			
64	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	0,005 g	52,00 kg			
65	Repolho	20	0,005 g	52,00 kg			
66	Sal	122	0,0005 g	31,72 kg			
70	Vinagre	107	0,003 ml	411,84 litro			
				TOTAL		R\$	-
						PERCAPITA	-
							0,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PNAE EJA

PAUTA RURAL DE 2023 - pão com antimofo
 Dias de atendimento: 200 dias
 Número de alunos: 280

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Aq. Familiar
CARDAPIO							
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10					
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + Farinha de mandioca + suco de caju	10					
3	Café com leite + Biscoito cream cracker	10					
3	Café com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	10					
4	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20					
5	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	20					
6	Chocolate em pó 100% leite + biscoito cream cracker	20					
7	Arroz c/ charque+ farinha de mandioca	20					
8	Feijoadá com arroz + farinha de mandioca	20					
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	10					
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20					
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20					
12	Mingau de Tapioca	10					
TOTAL				200			

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Aq. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	16,800 kg			
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	224,000 kg			
3	Acucar para café	60	0,015 g	252,000 kg			
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	224,000 kg			
5	Arroz parboilizado	70	0,025 g	490,000 kg			
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	112,000 kg			
7	Biscoito Cream cracker	30	0,030 g	252,000 kg			
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	168,000 kg			
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,030 g	168,000 kg			
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	28,000 kg			
11	Café em pó	60	0,006 g	100,800 kg			
12	Charque	20	0,050 g	280,000 kg			
13	Feijoadá	20	0,040 g	224,000 kg			
14	Leite de coco	30	0,003 ml	25,200 litro			
15	Leite em pó integral	110	0,022 g	677,600 kg			
16	Macarrão tipo espaguete	20	0,030 g	168,000 kg			
17	Margarina	10	0,005 g	14,000 kg			
18	Pão hambúrguer	10	0,050 g	140,000 kg			
19	Óleo	90	0,002 ml	50,400 litro			
20	Sal	90	0,0001 g	2,520 kg			
21	Sardinha em lata	10	0,0400 g	112,000 kg			
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	224,000 kg			
23	Suco de caju	30	0,030 ml	252,000 litro			
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	448,000 kg			
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	56,000 kg			
TOTAL				TOTAL		R\$ 0,00	-

Nubia Pimentel
 Nutricionista RT
 CRN7: 1901

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIDADE - PIQ

DE GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

**ANAJÁS – PA
2023**

AÇÚCAR TRITURADO

1 - DEFINIÇÃO:

Açúcar é a sacarose obtida do *Saccharum officinarum* (cana de açúcar) ou de *Beta alba*, L. por processos industriais adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado do suco da cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, o açúcar a ser adquirido deverá ser o tipo triturado.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ granuloso
Cor ⇒ branca ou branca pardacenta
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ doce
- 2.3 - MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica contendo 01 Kg (um quilo) de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 Kg (trinta quilos)

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;
Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.

ADOÇANTE DIETÉTICO

1 - DEFINIÇÃO:

É uma adoçante dietético à base de Sucralose, um derivado da cana, que possui o sabor que mais aproxima do açúcar e não deixa sabores amargos residuais.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, líquido.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ granuloso
Cor ⇒ branco
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ doce
- 2.3 - MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.
- 2.4 - INGREDIENTES: À base de sucralose.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: envelopes de 800mg
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papel 56g, contendo 70 envelopes de 800mg

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade; Peso Líquido do produto. Informações nutricionais. Valor energético por porção: 3 kcal, carboidratos 0,8g

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;

Isento de Registro segundo RDC Nº27 DE 6 de agosto de 2010

ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA E DE FRANGO AO MOLHO

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto preparado com carne bovina e frango, proveniente de animais em condições de saúde e abatido sob inspeção veterinária; embalado em recipientes metálicos, hermeticamente fechados e esterilizados; comercialmente pronto para consumo. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- **2.1 - GERAIS**: Molho (60%) (água, polpa de tomate (17%), amido, açúcar, cebola, sal, especiarias (orégano, louro e salsa) e alho) e almôndegas (40%) carne bovina, carne mecanicamente separado de aves, farinha de trigo, farinha de rosca, cebola, proteína de soja, fécula de mandioca (2%), sal, açúcar, especiarias (salsa e pimenta branca), alho, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i) e corante caramelo (INS 150 c).

- **2.2 - ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto ⇒ Próprio
Cor ⇒ Própria
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio

- **2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Lata, contendo até 420 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERENCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

ALIMENTO EM PÓ A BASE SOJA (LEITE DE SOJA)

1-DEFINIÇÃO:

Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.

2- CLASSIFICAÇÃO

Produto pronto para o consumo

3- REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico

Sabor: Característicos físico-químicas umidades g/100g – máximo 6,0% para pós.

2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 - **MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - **PRIMÁRIA:** Lata 300g produto.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido;

5 – REFERÊNCIA:

RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000.

ALIMENTO EM PÓ A BASE SOJA SABOR CHOCOLATE

1-DEFINIÇÃO: Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é provenientes da soja.

2- CLASSIFICAÇÃO

Produto pronto para o consumo

3-REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico

Sabor: Característicos físicas químicas umidades g/100g – máximo 6,0% para pós.

4-CARACTERÍSTICA NUTRICIONAL

2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ róseo

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 - **MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: lata de 300g

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido;

5 - REFERÊNCIA:

RDC nº91, de 18 de outubro de 2000.

ARROZ PARBOILIZADO.

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, sendo submetido ao processo de parboilização.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser o **PARBOILIZADO** .

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão
Cor ⇒ grão amarelo destoante de tom escuro (amarronzado ou avermelhado);

Cheiro ⇒ próprio

Sabor ⇒ próprio

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O arroz a ser adquirido deverá ser do **Parboilizado**.

6 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009

ARROZ BRANCO POLIDO.

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, descascado, polido e branco .

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser **branco polido tipo 2**.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão

Cor ⇒ branco
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O arroz a ser adquirido deverá ser do **Branco polido tipo 2.**

6 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009

ARROZ INTEGRAL.

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, é descascado parboilizado integral.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser o **PARBOILIZADO INTEGRAL TIPO 1 (CLASSE LONGO FINO).**

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão
Cor ⇒ grão amarelo destoante de tom escuro (amarronzado ou avermelhado);

Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O arroz a ser adquirido deverá ser **Parboilizado integral Tipo1.**

6 - REFERÊNCIA:

AVEIA EM FLOCOS

1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa*, L.), podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto constituído semente de aveia (*Avena sativa*, L.). Deve ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ flocos
Cor ⇒ branco amarelado
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote, contendo 165 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 24 cx de 165g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo bromatológico e/ou laudo de inspeção sanitária do mesmo, POR LOTE (referente a cada parcela entregue no galpão da DAE – Divisão de Apoio ao Estudante), expedido por LABORATÓRIO CREDENCIADO pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades ou órgão de Vigilância Sanitária.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

AZEITE DE DENDÊ

1 - DEFINIÇÃO:

Entende-se por azeite de dendê o produto produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como Dendezeiro (*Elaeis guineensis*). Através das seguintes etapas: *Esterilização, debulha, digestão e prensagem.*

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou

agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Oleoso,

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio, não rançoso

Sabor ⇒ Próprio, não rançoso

2.3 - MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa Pet, contendo 200 ml de peso líquido.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 30 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

1 - DEFINIÇÃO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto constituído de açúcares, farinha de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, gordura de palma, amido de milho, soro de leite, sal. Deve ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas e possuir no máximo 98 mg de sódio.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento
Cor ⇒ Próprio
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio doce
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 350g ou 400gdo produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo de 7 kg ou 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto a ser adquirido deverá ser o biscoito **MARIA TRADICIONAL**

6 – REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

1 - DEFINIÇÃO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto constituído de açúcares, farinha de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, gordura de palma, amido de milho, soro de leite, sal. Deve ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas e possuir no máximo 98 mg de sódio.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento
Cor ⇒ Próprio
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio doce
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 350g ou 400g do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo de 7 kg ou 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto a ser adquirido deverá ser o biscoito **MAISENA**

6 – REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

1 - DEFINIÇÃO:

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite, fermento bioquímico e outras substâncias alimentícias. Contém cloreto de sódio em quantidade suficiente para acentuar o sabor salgado.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes . Deverá possuir no máximo 209 mg de sódio.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio/salgado

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 400g do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão contendo 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O biscoito salgado a ser adquirido deve ser do tipo **CREAM CRACKER**.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

1 - DEFINIÇÃO:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, amido de milho e aromatizantes. Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, fermento biológico e emulsificante lecitina de soja. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, AVELÃ, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes . Deverá possuir no máximo 155 mg de sódio.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio/salgado

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 300g ou 400g do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

BISCOITO MAISENA SEM GLÚTEN

1 - DEFINIÇÃO:

Amido de milho; farinha de arroz; açúcar demerara; gordura de palma; leite de coco; fibra *psyllium*; fibra inulina; fibra de acácia; fécula de batata; emulsificantes: lecitina de soja, goma xantana, mono e diglicerídeos de ácidos graxos; manteiga de cacau; sal; agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio; aromatizante sintético idêntico ao natural; antioxidante natural extrato de alecrim e corante natural betacaroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS**

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 155 mg de sódio.

- 2.2 - ORGANOLEPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio/salgado

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 112g
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL

1. DEFINIÇÃO: Biscoito salgado integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de trigo integral, gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite, fermento bioquímico e outras substâncias alimentícias. Contém cloreto de sódio em quantidade suficiente para acentuar o sabor salgado.

2. CARACTERÍSTICAS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 210 mg de sódio.

2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento.

COR: própria

CHEIRO: própria

SABOR: própria

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3. EMBALAGENS:

3.1- PRIMÁRIA: pacote plástico de 400g

3.2- SECUNDÁRIA: caixa de papelão com até 8 kg

4. INGREDIENTES: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, integral, gordura vegetal, farelo de trigo, açúcar mascavo, açúcar, açúcar invertido, glúten em pó, leite em pó, aveia em flocos, sal, germen de trigo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido, ácido de sódio, emulsificante: estearoil lactato de sódio, lecitina de soja, aromatizante corante caramelo IV, melhorador de farinha metabissulfito sódio. **CONTEM GLÚTEM.**

5. ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

6. REFERÊNCIA:

Resolução RDC 360/2003.

CAFÉ EM PÓ:

DEFINIÇÃO:

Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, tipo embalagem aluminizado de 250 g com data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde, e a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e Padrões para alimentos (CNNPA)

2. CARACTERÍSTICAS:

Aspecto: pó homogêneo, torrado e moído, apresentação moído;

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Características do pó de café:

- **Aspecto:** o pó deve ser homogêneo;
- **Cor:** sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro;
- **Cheiro:** deve ser próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação pois, à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido à alterações químicas sofridas pelo grão.
- **Sabor:** característico

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução nº 12/78, o máximo permitido para impurezas presentes no café, seja em grão ou moído, é de 1% (um por cento) do seu peso líquido total, por embalagem.

3. EMBALAGEM:

3.1 Embalagem primária: pacote aluminizado de 250 g.

3.2 Embalagem secundária: fardo com 20 pacotes de 250g.

4. ROTULAGEM

Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, Validade do produto de 6 meses a partir da data de entrega.

5. REFERÊNCIA

Resolução nº12, de março de 1978, da comissão Nacional de normas e padrões para alimentos (estabelece os padrões de Identidade e qualidade para alimentos e bebidas).

CHARQUE DIANTEIRO OU TRASEIRO.

1 - DEFINIÇÃO: Produto obtido da carne bovina salgada, onde no processo de fabricação não há adição de substâncias químicas (nitrato e nitrito de sódio), cortada em

mantas. Embalado em sacos plásticos apropriados, hermeticamente fechados. Submetido a Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto a ser adquirido é constituído da carne bovina **DIANTEIRA**, conhecido comercialmente por **carne de charque dianteira**. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Bloco de consistência firme
Cor ⇒ Própria
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, com o produto embalado a vácuo, contendo 01 kg de peso líquido do produto ou 500g de peso líquido do produto. Conforme a solicitação da Diretoria de Assistência ao Estudante-DAE
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa com 30(trinta) kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 6, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001.

COLORÍFICO EM PÓ

1 - DEFINIÇÃO: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum (*Bixa orellana*) em pó ou extratos oleosos de urucum adicionados ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O colorífico deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre nem rançoso; não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó fino
Cor ⇒ Vermelho alaranjado
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote Plástico, contendo 90g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 09 ou 10 Kg .

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 – REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU

1 – DEFINIÇÃO

Cacau puro, sem nenhuma adição de açúcar. Seu sabor é intenso, sementes de cacau, depois de secas, torradas e fermentadas, são trituradas – nesse estágio, se transformam em "nibs". Para obter o cacau, faz-se uma mistura de sólidos e manteiga de cacau para, então, produzir o pó (isento de gorduras e açúcares).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros vegetais. O açúcar utilizado deve ser a sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não pode ser adicionados amidos e féculas.

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ pó homogêneo
Cor ⇒ marrom
Cheiro ⇒ característico
Sabor ⇒ doce, próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Deve conter 100g ou 200 g de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: caixa com de papelão

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

5 – REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;
Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.

5 – REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.

CREME VEGETAL COM SAL

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto que se apresenta sob a forma de emulsão plástica ou fluida, constituída principalmente de água e óleo vegetal e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente como um dos seus componentes.

1 - CARACTERÍSTICAS:

1.1 - GERAIS: Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, soro de leite reconstituído e pasteurizado, emulsificantes: lecitina de soja*, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e corante natural de urucum e cúrcuma. *(geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium* sp.). Não contém glúten e 0g de gorduras trans

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Creme

Cor ⇒ Amarela

Cheiro ⇒ Próprio, isento de ranço

Sabor ⇒ Próprio, isento de ranço

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Pote de polietileno rígido, contendo 250 g de peso líquido.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo 24 potes de 250g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

ERVILHA E MILHO EM CONSERVA

1 - DEFINIÇÃO

Ervilha e milho em conserva é o produto preparado com as partes comestíveis da ervilha e do milho, envasadas pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Deve haver ausência de defeitos: tais como, cascas, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

Cor: característica

Sabor e odor: próprios, isento de sabores e odores estranhos.

Textura: macia.

Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho

e formato

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Embalagem lata, contendo até 200 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo 24 latas de 200g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgares*, beneficiado, enriquecida com sais minerais e vitaminas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Na pode estar úmida, fermentada, nem rançosa.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto :Pó fino
Cor :branco/amarelado
Cheiro : Próprio.
Sabor : Próprio.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico, contendo de 1 kg de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 30 pacotes.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

FEIJOADA

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto preparado grãos de feijão ao natural, pedaços de lingüiça suína, água e sal, processado por cozimento em água adicionado de temperos permitidos por lei. Embalado em recipientes metálicos, hermeticamente fechados e esterilizados; comercialmente pronto para consumo. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: De acordo com a elaboração, o produto de preparação é grão de feijão ao natural, pedaços de lingüiça suína, água, sal, processado por cozimento em água adicionado de temperos permitidos por lei. Não poderá apresentar sabor e odor anormais.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto Próprio

Cor Própria

Cheiro Próprio

Sabor ausência de sabor de "picante"

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Lata contendo 430 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

FEIJÃO CAVALO CLARO TIPO 1

1 - DEFINIÇÃO:

Produto "in natura" do grupo I anão, variedade cavalo claro tipo 1, safra corrente com umidade máxima de 15%. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS Produto "in natura" do grupo I anão, variedade cavalo claro tipo 1, safra corrente com umidade máxima de 15%. Deverá ser processado em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto Próprio

Cor Própria

Cheiro Próprio

Sabor Próprio

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo de 1 kg de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 30 pacotes.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008.

FUBÁ DE MILHO (TIPO FLOCÃO)

1 - DEFINIÇÃO: Fubá pré-cozido é o produto obtido de grãos sadios do milho (*Zea may*) através de processos industriais.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto é obtido de grãos de germinados que foram submetidos previamente às operações de ajuste de umidade, pré-gelatinizada por rolo e/ou extrusão, secagem e moagem.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Floco grosso
Cor ⇒ Amarela
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote de plástico contendo 500g de peso líquido do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 10 Kg.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 - DEFINIÇÃO: 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.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser do tipo integral e atender os seguintes valores de referência mínimos: 120-135kcal de valor energético, 9-10g de carboidrato, 6-7g de proteína, 6 a 8g de gorduras totais, 4-5g de gorduras saturadas, 91-124 mg de sódio, 180-250mg de cálcio. Ingredientes: Leite desnatado e Lecitina de soja.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote laminado, contendo de 200 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo 50 pacotes.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto deverá ser leite integral.

6 - REDERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

LEITE EM PÓ DESNATADO

1 - DEFINIÇÃO: 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.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser do tipo em pó desnatado e atender os seguintes valores de referência mínimos Energia 87 kcal, 13 g Carboidratos, 8,8 g de proteína, Sódio 158 mg, Cálcio 326 mg. Ingredientes: Leite desnatado e Lecitina de soja.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao

leite fluido.

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote laminado, contendo de 200 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo, contendo 50 pacotes (FARDO 10,0 KG).

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto deverá ser leite em pó desnatado instantâneo 200g.

6 - REFERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

LEITE DE COCO

1 - DEFINIÇÃO:

É a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) por processos mecânicos adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Emulsão líquida espessa
Cor Branco-leitosa

Cheiro Próprio, não rançoso.
Sabor Próprio, não rançoso.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa, contendo de 200 ml de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa, contendo até 24 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5- REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEITE EM PÓ SEM LACTOSE

1-DEFINIÇÃO: Por leite em pó, obtido por desidratação do leite de vaca integral e

apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados e zero lactose rico em vitaminas A D e C

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao

leite fluido.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Leite em pó Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo , contendo 10 kg

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de

Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 – REFERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

MASSA PARA MINGAU MUTICEREAIS

1 – DEFINIÇÃO: Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: farinha de cereais (87%) (trigo rica com ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, maltodextrina, sal, estabilizantes carbonato de cálcio E170i e fosfato dissódico E339ii.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Flocos laminados
Cor característica
Cheiro Próprio, característico
Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 – REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MASSA PARA MINGAU DE AVEIA E ARROZ

1 – DEFINIÇÃO: Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: farinha de cereais (87%) (trigo rica com ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, maltodextrina, sal, estabilizantes carbonato de cálcio E170i e fosfato dissódico.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Flocos laminados
Cor característica
Cheiro Próprio, característico
Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MASSA PARA MINGAU DE ARROZ

1 - DEFINIÇÃO:

Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: Farinha de arroz. Açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásto, fumarato ferrosa, sulfato de zinco) , vitaminas (niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, Vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) E aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Farinha
Cor característica.
Cheiro Próprio, característico.
Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer

formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA PARA MINGAU DE MILHO

1 - DEFINIÇÃO:

Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: Farinha de milho de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio fumarato de ferro, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.

ORGANOLEPTICAS: Aspecto: Farinha

Cor característica

Cheiro Próprio, característico

Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou

Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 – REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MACARRÃO ou MASSA ALIMENTÍCIA

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo branca, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Fio fino e longo (variando de 25 a 30 cm de comprimento).
Cor ⇒ Ligeiramente amarelada
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO ESPAGUETE**

6 – REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.
Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005.

MACARRÃO INTEGRAL ou MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo integral, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Fio fino e longo (variando de 25 a 30 cm de comprimento).

Cor ⇒ Ligeiramente marron.

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido. Deverá contém no mínimo 5,5g de fibra alimentar e no máximo 20mg de sódio, na porção de 80g Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, proteína de soja.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO ESPAGUETE INTEGRAL**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005

MASSA ALIMENTÍCIA PARA SOPA

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto ⇒ característico (de acordo com as espécie).

Cor ⇒ Ligeiramente amarelada

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO.**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978
Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005

MILHO BRANCO

1 - DEFINIÇÃO:

São grãos secos de milho (*Zea may*, L), degerminados, com ou sem tegumento,.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto obtido a partir de grãos secos de milho.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Grãos
Cor ⇒ Branco Amarelado
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 500g de peso do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com até 10 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA

PORTARIA Nº109 DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989

1-PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS)

1- Produtos Proteicos de Origem Vegetal: são os alimentos obtidos a partir de partes proteicas de espécie(s) vegetal(is), podendo ser apresentados em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos. Podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos devem ser designados de "Proteína" ou "Extrato" ou "Farinha", conforme o teor protéico mínimo, ou "Glúten", seguido do(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) de origem. Na designação, pode(m) ser usada(s) expressão(ões) consagrada(s) pelo uso, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Quando adicionados de outro(s) ingrediente(s), o(s) mesmo(s) deve(m) fazer parte da designação.

2- CLASSIFICAÇÃO

Produto pronto para o consumo

3- REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico.

4-CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAL

GERAIS: O produto deve ser do tipo em pó e atender os seguintes valores de referência em 20 g, Energia 60 kcal, 4 g Carboidratos, 0 g de gorduras totais, proteínas 10 g

4.1 - **MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

5 - EMBALAGEM:

5.1 - **PRIMÁRIA:** Leite em pó Sachê aluminizado, contendo de 400 g de peso líquido do produto.

5.2 - **SECUNDÁRIA:** Fardo , contendo 24 pacotes.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

7 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

1 - DEFINIÇÃO:

Entende-se por óleo de soja o produto constituído de glicerídeos de ácidos gordurosos, obtido da extração a partir de grãos de soja, submetidos ao processo de beneficiamento e purificação.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - **GERAIS:** O produto deve ser o óleo refinado, que é aquele que sofreu processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, ou não, e desodorização ou aqueles que se apresentarem com caracterizações iguais aos assim tratados. Contendo 1,8g de Gordura Saturada, Vitamina E 3,1 mg em 108 kcal.

2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Oleoso, transparente
Cor ⇒ Própria
Cheiro ⇒ Próprio, não rançoso
Sabor ⇒ Próprio, não rançoso

2.3 - **MACRO E MICROSCÓPICAS:** Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

3.1 - **PRIMÁRIA:** Garrafa Pet, contendo 500 ml de peso líquido.

3.2 - **SECUNDÁRIA:** Caixa contendo até 20 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

SAL IODADO

1-DEFINIÇÃO: Sal é o Cloreto de Sódio extraído de fontes naturais e cristalizado.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - **GERAIS:** O produto deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de Iodato de Potássio, conforme a legislação vigente, na dosagem mínima de 10mg, e máxima, de 15mg de Iodo por 01(um) quilo do produto e anti-umectantes CaCO₃, MgCo₃, Ca(PO₂)₂ máximo 2,5%.

• 2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Cristais de granulações uniformes, sem a presença de sais higroscópicos de Magnésio e Cálcio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas;

Cor ⇒ Branca;
Cheiro ⇒ Inodoro;
Sabor ⇒ Salino.

• 2.3 - **MACRO E MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - **PRIMÁRIA:** Plástica, contendo 400g de peso líquido.
- 3.2 - **SECUNDÁRIA:** Fardo com 2,400 Kg (6 unidade)

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

DECRETO Nº 75.697, DE 6 DE MAIO DE 1975

SALSICHA AO MOLHO

1-DEFINIÇÃO:

É o produto obtido do preparo de, com carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glicose, sal, especiarias ao molho de tomate sem pimenta, Acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e esterilização através de qualquer processo térmico que garanta a esterilização comercial.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - **GERAIS:** De acordo com a elaboração o produto deve, conter carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glicose, sal, especiarias ao molho de tomate sem pimenta,

2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto Próprio

Cor Própria
Cheiro Próprio
Sabor próprio

2.3 - **MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Lata, contendo até 310 g de peso líquido do produto.
3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000

SARDINHA EM ÓLEO DE SOJA

1-DEFINIÇÃO:

É o produto obtido do preparo de sardinhas selecionadas através de um rigoroso controle de qualidade, acondicionadas em óleo de soja. Não devem conter conservantes em sua formulação e sua conservação se dá por um processo de esterilização do produto após fechado, que garante a sua esterilização comercial.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Próprio
Cor ⇒ Própria
Cheiro ⇒ Próprio, agradável
Sabor ⇒ Próprio.

2.3 - MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Lata com sistema abre fácil, contendo 125 g de peso líquido.
3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 50 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

5 - REFERENCIA:

Resolução - RDC No. 12, de 12 de Janeiro de 2001
PORTARIA Nº 1, DE 07/10/1981
PORTARIA Nº (185), de 13/05/1997
PORTARIA Nº (63), de 13/11/2002

SUCO CONCENTRADO DE CAJU

1 - DEFINIÇÃO:

Suco de caju integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado. Submetido a tratamento que asseguram sua conservação.
A conservação deve ocorrer fora da refrigeração com validade mínima de 12 (DOZE) meses.

A diluição mínima recomendada é de uma 1 (uma) parte de concentrado para 9 (nove) partes de água.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa com 500 ml de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa/fardo com até 12 unidades

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERENCIAS:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000

VINAGRE

1 - DEFINIÇÃO: Líquido resultante da fermentação do vinho, álcool e de alguns frutos; fermentação esta que o transforma o álcool ali contido em ácido acético, o que lhe confere uma acidez peculiar/característica.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto que contém fermento de ácido acético simples (acidez volátil de 4%), água e conservador.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Líquido
Cor ⇒ característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes
Cheiro ⇒ Acético
Sabor ⇒ Acido
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Garrafas de plástico, contendo 500 ml do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa com até 24 unidades.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIDADE - PIQ

DE GÊNEROS PERECÍVEIS

CARNE BOVINA (Alcatra , Chã-cochão mole,Paulista e Agulha sem osso)

1 – Caracterização:

É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura inferior a 7º C para o produto resfriado).

2 – Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)

Temperatura do alimento.....máximo 10º C (crítico)

Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)

Características organolépticas:

Exudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor estranhos.....ausência (crítico)

Tecidos inferiores (aponervose, cartilagem etc).....ausência (crítico)

Sujidades parasitos.....larvas e ausência (crítico)

Amônia.....negativa (crítico)

Gás sulfídrico.....negativa (crítico)

Rancidez.....negativa (crítico)

Nitrato.....negativa (crítico)

Nitrito.....negativa (crítico)

Bissulfito.....negativa (crítico)

PH.....entre 5,8 a 6,2 (crítico)

Formol.....negativo (crítico)

Capa de gordura.....máximo 10% (tolerável)

3 – Análises Complementares:

Salmonella sp, em g.....ausência (crítico) 25

4 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente;

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras , no horário de 7:00 às 13 h;

3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue;

- 2 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas acondicionadas em embalagens em saco plástico transparente e resistente.

FRANGO INTEIRO COM MIÚDOS, PEITO DE FRANGO E COXA/SOBRECOXA CONGELADO.

1 - Caracterização:

É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de 08 semanas apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulo, ossos quebrados, partes faltosas, queimadura por resfriamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa.

Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura - 18° C para o produto congelado).

2 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do edital.....presença (tolerável)
 Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)
 Características organolépticas antes e após a cocção.....próprias (crítico)
 Sujidades, larvas e parasitos.....ausência (crítico)
 Rancidez.....negativa (crítico)
 Gás sulfídrico.....negativa (crítico)

3 - Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25 g.....ausência (crítico)
 Formol.....ausência (crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente (para agricultores familiar);
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras , no horário de 7:00 às 13 h;
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas. **Vale lembrar que a embalagem original de caixa de papelão deverá ser retirado para os produtos congelados.**

FÍGADO BOVINO

1. DEFINIÇÃO:

Órgão utilizado na alimentação humana, provenientes de machos da espécie bovina.

2. Características

Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura inferior a 7° C para o produto resfriado).

3 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)
Temperatura do alimento.....máximo 10° C (crítico)
Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)

Características organolépticas:

Exudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor estranhos.....ausência (crítico)
Tecidos inferiores (aponervose, cartilagem etc).....ausência (crítico)
Sujidades larvas e parasitos.....ausência (crítico)
Amônia.....negativa (crítico)
Gás sulfídrico.....negativa (crítico)
Rancidez.....negativa (crítico)
Nitrato.....negativa (crítico)
Nitrito.....negativa (crítico)
Bissulfito.....negativa (crítico)
PH.....entre 5,8 a 6,2 (crítico)
Formol.....negativo (crítico)
Capa de gordura.....máximo 10% (tolerável)

3 - Análises Complementares:

Salmonella sp, em g.....ausência (crítico) 25

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de compra, no horário de 7:00 às 13 h;
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue;

- 4 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas acondicionadas em embalagens em saco plástico transparente e resistente.

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

- a) Abacate
- b) Tomate
- c) Laranja
- d) Tangerina
- e) Abacaxi
- f) Maçã
- g) Manga
- h) Pupunha

3. CLASSIFICAÇÃO

a) De primeira - Constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécime vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento

do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras, no horário de 7:00 às 17 h.

3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.

4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

7 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEGUMES.

1 - Caracterização:

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e armazenados em ambientes refrigerados ou frescos.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:

a) Legume Extra - São legumes de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.

b) Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécies;

c) Estarem livres de enfermidades;

d) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) Não estarem sujos de terra;

f) Não conterem corpos estranhos de aderentes à superfície externa;

g) Estarem isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

2 - Designação:

a) Repolho branco

b) Cebola

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....presença (tolerável)

Características organolépticas.....próprias (crítico)

Doenças e lesões microbianas.....ausência (crítico)

Larvas, sujidades, e parasitos vivos.....ausência (crítico)

Lesões mecânicas que comprometam o produto.....ausência (tolerável)

4 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compra, no horário de 7:00 às 13 h.

- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

OVO DE GALINHA

1 - Caracterização:

É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios, e obtidos após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)

Limpeza e integridade da casca.....presença (crítico)

Peso por unidade.....mínimo 50 g (crítico)

Altura da câmara de ar fixa.....máximo 6mm (crítico)

Odor estranho quando retirado da casca.....ausência (crítico)

Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo.....presença (crítico)

Embrião, sangue e veias.....ausência (crítico)

Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas.....presença (crítico)

3 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre tanto para os fornecedores da agricultura familiar quanto fornecedor de licitação;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 5 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão.

PÃO DE CHÁ

1 - Caracterização:

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com sais minerais e vitaminas, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas na legislação.

2. Características Gerais:

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O pão não deverá ser queimado ou mal cozido. Deverá ter peso igual ou superior a 50 g (assado). Não deverá ser empregado na sua fabricação material corante.

3. Características Organoléticas:

Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crosta, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda.

Cheiro: Próprio.

Sabor: Próprio.

4. Análises Mínimas:

Sujidades,	larvas	e
parasitos.....		ausência (crítico)
Fragmentos de insetos.....		ausência
(tolerável)		

Aspecto:

Formato e volume característico do tipo de pão.....		presença
(tolerável)		
Queimaduras		nas
superfícies.....		ausência (Crítico)
Miolo leve e com porosidade uniformemente distribuída.....		presença
(tolerável)		
Miolo com coloração uniforme branca ou amarelo-claro.....		presença
(tolerável)		
Miolo elástico, quando comprimido, ou cortado com faca serrilhada, retornando		
facilmente	ao	formato
original.....		presença (crítico)
Miolo aderente à lâmina da faca quando cortado.....		ausência
(crítico)		
Miolo com porções mal-cozidas, grumos, pontos negros, pardos ou		
avermelhados.....		aus
ência (crítico)		
Miolo com tonalidade verde-esmaecido ou cinza.....		ausência
(crítico)		
Miolo com odor alcoólico.....		ausência
(crítico)		

Cor:

Superfícies mais expostas ao calor com tonalidades regulares pardas e amarelo		
pardacento.....		prese
nça (tolerável)		
Superfícies menos expostas ao calor com tonalidades regulares amarelo		
dourado.....		presen
ça (tolerável)		

Odor:

Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho.....		ausência
(crítico)		

Sabor:

Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal.....ausência (crítico)

5 – Análises complementares:

Brometos.....ausência (crítico) e
 Bromatos.....ausência (crítico)
 Coliformes fecais.....máximo
 10/g (crítico)
 Bolores e leveduras.....máximo 5 x
 10³/g (crítico)

6 – Referências:

E.B. Bennion : Fabricacion de Pan, Ed. Acribia
 Portaria 01/87 – DINAL/MS
 Resolução 12/78 – CNNPA/MS

PÃO DE HAMBÚRGUER TRATADO COM ANTIMOFO.**1 – Caracterização:**

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com sais minerais e vitaminas, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas na legislação.

2. Características Gerais:

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O pão não deverá ser queimado ou mal cozido. Deverá ter peso igual ou superior a 50 g (assado). Não deverá ser empregado na sua fabricação material corante. Deverá receber tratamento com antimoho.

3. Características Organolépticas:

Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crosta, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda.

Cheiro: Próprio.

Sabor: Próprio.

4. Análises Mínimas:

Sujidades, larvas.....ausência (crítico) e
 parasitos.....ausência (crítico)
 Fragmentos de insetos.....ausência
 (tolerável)

Aspecto:

Formato e volume característico do tipo de pão.....presença
 (tolerável)

Queimaduras nas
 superfícies.....ausência (Crítico)

Miolo leve e com porosidade uniformemente distribuída.....presença (tolerável)
 Miolo com coloração uniforme branca ou amarelo-claro.....presença (tolerável)
 Miolo elástico, quando comprimido, ou cortado com faca serrilhada, retornando facilmente ao formato original.....presença (crítico)
 Miolo aderente à lâmina da faca quando cortado.....ausência (crítico)
 Miolo com porções mal-cozidas, grumos, pontos negros, pardos ou avermelhados.....ausência (crítico)
 Miolo com tonalidade verde-esmaecido ou cinza.....ausência (crítico)
 Miolo com odor alcoólico.....ausência (crítico)

Cor:

Superfícies mais expostas ao calor com tonalidades regulares pardas e amarelo pardacento.....presença (tolerável)
 Superfícies menos expostas ao calor com tonalidades regulares amarelo dourado.....presença (tolerável)

Odor:

Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho.....ausência (crítico)

Sabor:

Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal.....ausência (crítico)

5 - Análises complementares:

Brometos e Bromatos.....ausência (crítico)
 Coliformes fecais.....máximo 10/g (crítico)
 Bolores e leveduras.....máximo 5 x 10³/g (crítico)

6 - Referências:

E.B. Bennion : Fabricacion de Pan, Ed. Acribia
 Portaria 01/87 - DINAL/MS
 Resolução 12/78 - CNNPA/MS

7 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de fabricação do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado mensalmente.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme setor de compra, no horário de 6h e 30 minutos às 8:30 h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol, acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para a utilização em alimentos.

8 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

PEIXE PESCADA (FILÉ DE PEIXE SEM PELE COM ESPESSURA GROSSA) CONGELADO

1 – Caracterização:

Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios. O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo.

2 - Características organolépticas:

- 2.1 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Uniforme, sem acúmulo sanguíneo
Cor ⇒ claro/Branco
Cheiro ⇒ Característicos, sem odores estranhos
Consistência ⇒ Firme
- 2.2 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 – Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25 g.....ausência (crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 13 h.

3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.

4 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas refrigeradas mantendo o congelamento em até -18°C com a finalidade de não perder a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas.

5 - REFERÊNCIA:

Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997

POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADAS

1 – Caracterização:

Polpa de fruta pasteurizadas é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.

O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. E deve ser submetido a tratamento térmico de pasteurização.

A diluição mínima recomendada 30 g de polpa para 180 ml de água.

2 – Análises Mínimas:

Sujidades, parasitas e
larvas.....ausência (critico).
Rotulagem de acordo com as normas do
edital.....presença (critico)
Características
Organoléticas.....presença (critico)

Rendimento de acordo com a legislação vigente
.....presença (critico)

3 – DESIGNAÇÃO:

a) Polpa de acerola

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de acerola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia, spp.*) através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de acerola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelo ao vermelho

Sabor: ácido

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	5,5	-
PH	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	800,00	-
Açúcares totais naturais da acerola (g/100g)	4,00	9,50
Sólidos totais (g/` 100g)	6,50	-

4. ADITIVO

Na polpa de acerola poderá ser adicionado corantes naturais para correção da cor.

5. A polpa de acerola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

6 - EMBALAGEM:

6.1 - PRIMÁRIA: plástica contendo 1 kg

7 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 13 h.

3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para

manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada (especificando no mínimo a validade, data de fabricação).

b) Polpa de maracujá

1. DEFINIÇÃO

Polpa de maracujá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora*, spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarelo a alaranjado

Sabor: ácido

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
PH	2,7	3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00
Sólidos totais (g/ 100g)	11,0	-

1. A polpa de maracujá deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

2. EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg de peso líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.

2 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada (especificando no mínimo a validade, data de fabricação)

c Polpa de abacaxi

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de abacaxi é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Abacaxi (*Ananás comosus*, L., Merrill), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de abacaxi deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco - amarelado

Sabor: doce, levemente ácido, próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	
PH	3,3	4,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,32	-
Açúcares totais naturais da manga (g/100g)	-	17,00
Sólidos totais (g/` 100g)	14,00	-

- 2 A polpa de abacaxi deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

4. EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg e 100 g de peso líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 13 h.
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada (especificando no mínimo a validade, data de fabricação)
- D) Polpa de caju**

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de caju é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de caju deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela

Sabor: doce, levemente ácido, próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,2	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares totais naturais do cajá (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/` 100g)	9,50	-

- 4 A polpa de cajú deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

4. EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.

3- O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada(especificando no mínimo a validade, data de fabricação)

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS.

1 - Caracterização:

Raízes, tubérculos e rizomas são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Ex: tubérculo (batata), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2 - DESIGNAÇÃO:

- a) Alho
- b) Batata Inglesa
- c) Cenoura
- d) Beterraba

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e em ambientes refrigerados ou frescos.

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) Serem suficientes desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) Estarem livres de resíduo de fertilizantes;
- h) Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- i) Macaxeira processada deve ser ralada no dia anterior a entrega, acondicionada em sacos plástico transparentes e atóxico, com peso de 1kg e 500g, e colocada sob refrigeração até momento da entrega.

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....	presença (tolerável)
Características organolépticas.....	próprias (crítico)
Doenças microbianas.....	e lesões ausência (crítico)
Larvas, sujidades, e parasitos vivos.....	ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto.....	ausência (tolerável)

4- OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório ou da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17h.

3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.

4 -O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978