

ANEXO XIX - RELAÇÃO DE MERENDEIRAS

	ESCOLAS MUNICIPAIS	NÚMERO DE MERENDEIRAS
1	E.M. Dona Cecy Monteiro Oetterer	2
2	E.M. Dona Elisa Moreira dos Santos	2
3	E.M. Dona Gláucia Ap. Andrade Noqueira	2
4	E.M. Dona Isaura Jamas Fogaça	2
5	E.M. Drª. Neide Fogaça de Lima	2
6	E.M. Francisco Adolfo de Varnhagem	3
7	E.M. Marinheiro Mariz e Barros	2
8	E.M. Profª Pedrina de Campos Pedrozo Rosa	2
9	E.M. Profª Henory de Campos Góes /Sala de Convivência	4
10	E.M. Profº Roque Ayres de Oliveira	2
11	E.M. Profª Zilma Thibes Mello	3
	SUB-TOTAL	<u>28</u>

	CEIs MUNICIPAIS	NÚMERO DE MERENDEIRAS
1	C.E.I João Marques Penteado I	1
2	C.E.I João Marques Penteado II	1
3	C.E.I Profª. Therezinha de Jesus C Cristino	2
4	C.E.I Almirante Schieck I	2
5	C.E.I Almirante Schieck II	1
6	C.E.I Alexis Soares Nacif	3
7	C.E.I. Victória Guazzelli Bertollacini	1
8	Casa de Acolhimento	2
	SUB-TOTAL	<u>13</u>

	PROJETOS	NÚMERO DE MERENDEIRAS
1	APAE	1
2	Projeto Bem-Me-Quer e Despontando Cidadão - Centro	2
3	Projeto Bem Me Quer I - George Oetterer	1
4	Projeto Despontando Cidadão - George Oetterer	1
	SUB-TOTAL	<u>05</u>

MERENDEIRAS = 46

5% DE EQUIPE TÉCNICA = 2

TOTAL: 48

ANEXO XX - CARDÁPIO CONFORME SERVIÇO, UNIDADE, FAIXA ETÁRIA E PERÍODO.

SERVIÇO TIPO 01 (MERENDA MATUTINA, VESPERTINA E NOTURNA)

ESCOLAS ATENDIDAS: ESCOLAS MUNICIPAIS, EJA, SALA DE CONVIVÊNCIA, APAE, PAULA SOUZA, BEM ME QUER CENTRO E GEORGE, DESPONTANDO CENTRO E GEORGE

	ESCOLAS MUNICIPAIS	SERVIÇO	PREVISÃO DE ALUNOS
01	EM DONA CECY MONTEIRO OETTERER	01	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 221 - SERVIÇO 01 Tarde: 227 - SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 1 - SERVIÇO 01 Tarde: 3 - SERVIÇO 01
02	EM DONA ELISA MOREIRA DOS SANTOS	01	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Tarde: 160 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 188 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 3 SERVIÇO 01 Tarde: 4 SERVIÇO 01
03	EM DONA GLAUCIA AP. A. NOGUEIRA.	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Tarde: 12 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 10 SERVIÇO 01 Tarde: 97 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 91 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 0 Tarde: 0
04	EM DONA ISAURA JAMAS FOGAÇA	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Manhã: 100 SERVIÇO 01 Tarde: 104 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 237 SERVIÇO 01 Tarde: 223 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 5 SERVIÇO 01 Tarde: 2 SERVIÇO 01
05	EM DR NEIDE FOGAÇA DE LIMA	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Manhã: 63 SERVIÇO 01 Tarde: 84 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 201 SERVIÇO 01 Tarde: 170 SERVIÇO 01
06	EM FRANCISCO ADOLFO DE VARNHAGEM	01	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos

			Tarde: 386 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 320 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 11 SERVIÇO 01 Tarde: 07 SERVIÇO 01
07	EM MARINHEIRO MARIZ E BARROS	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Manhã: 174 SERVIÇO 01 Tarde: 178 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 69 SERVIÇO 01 Tarde: 70 SERVIÇO 01
08	EM PROF. PEDRINA DE CAMPOS P. ROSA	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Tarde: 80 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 89 SERVIÇO 01 Tarde: 102 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 198 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 2 SERVIÇO 01 Tarde: 5 SERVIÇO 01
09	EM PROF. HENORY DE CAMPOS GOES	01	Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 286 SERVIÇO 01 Tarde: 215 SERVIÇO 01 EJA FUNDAMENTAL I: Noite: 23 SERVIÇO 01 EJA FUNDAMENTAL II: Noite: 94 SERVIÇO 01 SALA DE CONVIVÊNCIA: Noite: 15 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 6 SERVIÇO 01 Tarde: 3 SERVIÇO 01
10	EM PROF. ROQUE AYRES DE OLIVEIRA	01	Educação Infantil: Faixa etária de 04 a 5 anos Tarde: 37 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 24 SERVIÇO 01 Tarde: 95 SERVIÇO 01 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 71 SERVIÇO 01 AEE: Manhã: 3 SERVIÇO 01 Tarde: 2 SERVIÇO 01
11	EM PROF. ZILMA THIBES MELLO	01	Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 183 SERVIÇO 01 Tarde: 185 SERVIÇO 01 EJA FUNDAMENTAL I: Noite: 23 SERVIÇO 01

			EJA FUNDAMENTAL II: Noite: 39 SERVIÇO 01
12	APAE	01	Educação Especial: Faixa Etária 07 a 17 anos Manhã: 43 SERVIÇO 01
13	CENTRO EDUCACIONAL PAULA SOUZA	01	Ensino Profissionalizante Noite: 40 SERVIÇO 01
14	BEM ME QUER CENTRO	01	Educação Infantil: Faixa etária de 3,5 a 6 anos Manhã: 28 SERVIÇO 01 Tarde: 40 SERVIÇO 01
15	BEM ME QUER GEORGE	01	Educação Infantil: Faixa etária de 03 a 5 anos Manhã: 67 SERVIÇO 01 Tarde: 96 SERVIÇO 01
16	DESPONTANDO CENTRO	01	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 8 anos Manhã: 67 SERVIÇO 01 Tarde: 87 SERVIÇO 01
17	DESPONTANDO GEORGE	01	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 68 SERVIÇO 01 Tarde: 68 SERVIÇO 01

TIPO DE SERVIÇO 02

CEIS ATENDIDAS: (JOÃO MARQUES I E II, ALMIRANTE I E II, ALEXIS, THEREZINHA, VICTÓRIA)

Desjejum até 1 ano, Desjejum 2 a 4 anos, Colação Matutina 1 a 4 anos, Almoço até 1 ano (**Sopa BI, Refeição Normal BII, MI e MII**), Almoço de 2 a 4 anos, Colação Vespertina de 1 a 3 anos, Lanche de 03 a 04 anos, Jantar de 01 a 04 anos (**Sopa BI, Refeição Normal BII, MI e MII**), **OBS.:** As crianças que permanecem após as 17h30m

	CEIS MUNICIPAIS	SERVIÇO	PREVISÃO DE ALUNOS
01	CEI JOAO MARQUES PENTEADO I	02	BI: Faixa etária de 04 meses a 1 ano Manhã e Tarde: 11 BII: Faixa etária de 01 ano a 02 anos Manhã e Tarde: 23
02	CEI JOAO MARQUES PENTEADO II	02	MI: Faixa etária de 02 a 03 anos Manhã e Tarde: 31 MII: Faixa etária de 03 a 04 anos Manhã e Tarde: 26
03	CEI ALMIRANTE SCHIECK I	02	BI: Faixa etária de 04 meses a 1 ano Manhã e Tarde: 12 BII: Faixa etária de 01 ano a 02 anos Manhã e Tarde: 36
04	CEI ALMIRANTE SCHIECK II	02	MI: Faixa etária de 02 a 03 anos Manhã e Tarde: 69 MII: Faixa etária de 03 a 04 anos Manhã e Tarde: 76
05	CEI SENHORA ALÉXIS SOARES NACIF	02	BI: Faixa etária de 04 meses a 1 ano Manhã e Tarde: 36 BII: Faixa etária de 01 ano a 02 anos Manhã e Tarde: 40 MI: Faixa etária de 02 a 03 anos Manhã e Tarde: 76

			MII: Faixa etária de 03 a 04 anos Manhã e Tarde:77
06	CEI VICTORIA GUAZZELLI BERTOLLACINI	02	BI: Faixa etária de 04 meses a 1 ano Manhã e Tarde:3 BII: Faixa etária de 01 ano a 02 anos Manhã e Tarde:3 MI: Faixa etária de 02 a 03 anos Manhã e Tarde:8 MII: Faixa etária de 03 a 04 anos Manhã e Tarde:12
07	CEI THEREZINHA DE J. CAMPOS CRISTINO	02	BI: Faixa etária de 04 meses a 1 ano Manhã e Tarde:14 BII: Faixa etária de 01 ano a 02 anos Manhã e Tarde:16 MI: Faixa etária de 02 a 03 anos Manhã e Tarde:32 MII: Faixa etária de 03 a 04 anos Manhã e Tarde:31

TIPO DE SERVIÇO 03 (CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE)

PROJETOS ATENDIDOS: APAE, PROJETOS EDUCACIONAIS E ESCOLAS MUNICIPAIS (APENAS GLAÚCIA E ROQUE).

	PROJETOS MUNICIPAIS	SERVIÇO	PREVISÃO DE ALUNOS
01	BEM ME QUER CENTRO	03	Educação Infantil: Faixa etária de 3,5 a 6 anos Manhã:28 SERVIÇO 03 Tarde: 40 SERVIÇO 03
02	BEM ME QUER GEORGE	03	Educação Infantil: Faixa etária de 03 a 5 anos Manhã:67 SERVIÇO 03 Tarde: 96 SERVIÇO 03
03	DESPONTANDO CENTRO	03	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 8 anos Manhã: 67 SERVIÇO 03 Tarde: 87 SERVIÇO 03
04	DESPONTANDO GEORGE	03	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 68 SERVIÇO 03 Tarde: 68 SERVIÇO 03
05	EM PROF. ROQUE AYRES DE OLIVEIRA	03	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 24 SERVIÇO 03 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 71 SERVIÇO 03 AEE: Manhã: 3 SERVIÇO 03
06	EM DONA GLAUCIA AP. A. NOGUEIRA.	03	Ensino Fundamental I: Faixa Etária de 6 a 10 anos Manhã: 10 SERVIÇO 03 Ensino Fundamental II: Faixa Etária de 11 a 14 anos Manhã: 91 SERVIÇO 03
07	APAE	03	Educação Especial: Faixa Etária 07 a 17 anos Manhã:43 SERVIÇO 03

TIPO DE SERVIÇO 04

CASA DE ACOLHIMENTO 24 HORAS

Desjejum até 1 ano, Desjejum de 02 a 18 anos, Colação Matutina de 01 a 18 anos, Almoço até 1 ano (Sopa BI), Almoço de 02 a 18 anos, Colação Vespertina de 1 a 2 anos, Lanche de 02 a 18 anos, Jantar até 01 ano (Sopa BI), Jantar de 02 a 18 anos, Ceia Noturna: A CASA FUNCIONA 24HS SENDO NECESSÁRIO TER FRUTAS, BOLACHAS E MAMADEIRA CONFORME NECESSIDADE.

	CASA DE ACOLHIMENTO	SERVIÇO	PREVISÃO DE ALUNOS
01	CASA DE ACOLHIMENTO 24HORAS	04	24 Horas: 09 Crianças Faixa Etária de 01 a 18 anos

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão

Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO XXI - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM 1 – ABACATE

1.2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Abacate de primeira qualidade, médio grau de maturação, sem defeitos, intactos, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície. Aroma e cor próprias da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

1.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

1.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 2 – ACELGA

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Acelga, In Natura.

Serem frescas e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

2.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

2.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 3 – AGRIÃO

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Acelga, In Natura.

Serem frescas e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

3.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

3.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

3.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 4 – ALFACE

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alface, In Natura.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

4.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

4.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 5 – ABACAXI

5.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Abacaxi, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

5.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 10 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 6 – ABÓBORA

6.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Abóbora moranga, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície extrema; Estarem isentas de umidade extrema anormal, odor e sabor estranhos; Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.2. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

6.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 7 – ABOBRINHA

7.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Abobrinha, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

7.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 8 – AIPIM DESCASCADO

8.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Aipim descascado, congelado.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

8.2. PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.

8.3. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 9 – ALHO

9.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alho, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos

de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.

9.2. PRAZO DE VALIDADE

90 dias a partir da data de empacotamento.

9.3. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária poderá ser descartável (papelão) contendo 10 kg e o transporte deverá ser em carros higienizados em temperatura.

ITEM 10 – BANANA PRATA

10.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Banana da prata, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

10.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

10.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 11 – BERINJELA

11.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Berinjela, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

11.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

11.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 12 – BATATA DOCE

12.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata doce, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos

de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

12.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

12.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 13 – BATATA INGLESA

13.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata inglesa, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

13.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

13.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 40 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 14 – BETERRABA

14.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Beterraba, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

14.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

14.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 15 – CEBOLA BRANCA

15.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cebola branca, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estejam sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

15.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

15.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 16 – CEBOLINHA

16.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cebolinha, In Natura.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

16.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

16.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

16.4 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 17 – CENOURA**17.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Cenoura, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

17.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

17.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 18 - CHUCHU**18.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Chuchu, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de

enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

18.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

18.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 19 – COUVE

19.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Couve, In Natura.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

19.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

19.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

19.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 20 – BRÓCOLIS

20.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BRÓCOLIS, In Natura.

Serem frescas, de primeira qualidade , novo, firme, intacto não poderá estar murcho , isento de partes putridas e coloração uniforme sem manchas, unidade de tamanho médio. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

20.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

20.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

20.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 21 – GOIABA

21.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Goiaba, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam 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; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

21.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

21.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 22 – LARANJA

22.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Laranja, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

22.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

22.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 23 – LIMÃO

23.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Limão, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

23.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

23.3. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 24 - MAMÃO

24.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mamão, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

24.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

24.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 25 – MAÇÃ

25.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Maçã, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

25.2. PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.

25.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 18 a 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 26 – MARACUJÁ

26.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Maracujá, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

26.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

26.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 27 – MELÃO

27.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Melão, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

27.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

27.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 28 – MELANCIA

28.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Melancia, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

28.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

ITEM 29 – PIMENTÃO

29.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pimentão, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

29.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

29.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 30 – REPOLHO

30.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Repolho, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de

enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

30.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

30.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 31 – SALSINHA

31.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Salsinha, In Natura.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

31.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

31.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

31.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 32– TANGERINA

32.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Tangerina, In Natura.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; 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 firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

32.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

32.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 33 – TOMATE

33.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Tomate, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

33.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

33.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, contendo em média 20 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 34 – VAGEM

34.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vagem, In Natura.

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 espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

34.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

34.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 35 – OVO BRANCO DE GALINHA**35.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

35.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de 60 dias.

35.3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em bandejas de papelão forte com divisões celulares para 30 unidades e embaladas em caixa de papelão reforçada, contendo 12 bandejas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 36 – CHUCHU**36.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Chuchu, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

36.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

36.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 37 – ESCAROLA

37.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Escarola, In Natura.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

37.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

37.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 38 – COUVE FLOR

38.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Couve Flor, In Natura.

Couve Flor nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

38.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

38.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g;

Salmonelas: ausência de 25 g;

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

38.4. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 39 – MANDIOQUINHA

39.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mandioquinha, In Natura.

Mandioquinha; amarela; embalada em saco plástico, esterilizado em atmosfera modificada.; contendo aproximadamente 1kg do produto em cada saco; acondicionada para transporte em caixas plásticas, brancas, vazadas; higienizada, picada, resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 06/99, de

10/03/99; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

39.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

39.3. EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 40 – PEPINO

40.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pepino, In Natura.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

40.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

40.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa plástica, contendo em média 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada.

ITEM 41– RABANETE

41.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Rabanete, In Natura.

RABANETE de 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes.

41.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

41.3. EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa ,acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg, e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada.

ITEM 42 – PÊRA

42.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pêra, In Natura.

Pêra; estrangeira; categoria 1; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte

42.2. PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.

42.3. EMBALAGEM

Acondicionada em caixas de papelão (480x310x260) mm, com 100 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA17(decreto12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02; entrega fracionada diretamente nas unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ITEM 43 – MORANGO

43.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Morango, In Natura.

Morango em estado maduro e firmes. Produto in natura, morango, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maduro, com polpa firme e intacta.

43.2. PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.

43.3. EMBALAGEM

Acondicionada em gavetinhas de 500 gr cada , e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa, N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 44 – UVA NIÁGARA

44.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Uva Niágara , In Natura.

Uva Niágara rosada; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100)mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

44.2. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

44.3. EMBALAGEM

Acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100)mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de

embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO TEMPEROS E CONDIMENTOS

ITEM 1 – AÇAFRÃO

1.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Açafrão em pó constituído por estigmas florais secos e *Crocus sativus*, acompanhados. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

1.2. PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

1.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 2 - COLORAU

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Colorau, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo

com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

2.2. PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

2.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 3 – COMINHO

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cominho, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

3.2. PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

3.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 4 – CANELA EM PÓ

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Canela em pó, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com aspecto, cor e

cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

4.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

4.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Em sacos plásticos peso máximo de 250g, em reembalados fardos de 5kg.

ITEM 5 – SAL

5.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sal grosso, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade e de resíduos físicos e químicos. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

5.2. PRAZO DE VALIDADE

Até 2 (dois) anos de fabricação.

5.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Em sacos plásticos peso máximo de 1kg, em reembalados em fardos com 10 pacotes.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO PÃES

ITEM 1 – PÃO DE FORMA

1.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão de forma, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, pesando em média 25g por fatia, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

1.2. PRAZO DE VALIDADE

No máximo 08 dias a partir da entrega do gênero.

1.3. EMBALAGEM

Cada fatia deverá apresentar peso per capita aproximado de 25 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno – PP resistente, lacrado, atóxico, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com

endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem contendo 500gr.

ITEM 2 – PÃO DE LEITE

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 216/2004).

2.2. PRAZO DE VALIDADE

No máximo 05 (cinco) dias de fabricação.

2.3. EMBALAGEM

Cada unidade deverá apresentar peso per capita aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem contendo 1kg.

ITEM 3 – PÃO FRANCÊS

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão Francês, 45 gramas, de boa qualidade com miolo branco e casca, de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e características organolépticas anormais. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. KG

3.2. PRAZO DE VALIDADE

No máximo 01 dias a partir da entrega do gênero.

3.3. EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). As empresas deverão entregar 02 (duas) amostras de cada item, devidamente identificados para avaliação técnica do produto, juntamente com a documentação exigida na proposta.

ITEM 4 – PÃO BISNAGUINHA

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão tipo bisnaguinha isento de gordura trans com aproximadamente 20 gramas. - acondicionado em pacotes com aproximadamente 300 gramas. - unidade com aproximadamente 20 gramas cada. - embalagem com aproximadamente 15 unidades.

4.2. PRAZO DE VALIDADE

No máximo 08 dias a partir da entrega do gênero.

4.3. EMBALAGEM

Cada bisnaguinha deverá apresentar peso per capita aproximado de 20 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno – PP resistente, lacrado, atóxico, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com

endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem contendo 300gr.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO FRIOS

ITEM 1 – CARNE BOVINA EM PEDAÇOS TIPO ACÉM

1.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne bovina em pedaços, do tipo acém de 1º qualidade, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

1.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

1.3. EMBALAGEM

A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem contendo 1kg, reembalados em fardos de 20kg.

ITEM 2 – CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne suína, 1ª qualidade. Pernil suíno em cubos, congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: em cubos, Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.

2.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

2.3. EMBALAGEM

Embalagem: plástica, transparente e adequada ao produto, resistente, contendo identificação do produto, etiqueta de peso e data da embalagem e validade. Deve ter controle sanitário previsto em lei como serviço de inspeção municipal (sim) ou serviço de inspeção estadual (sise) ou serviço de inspeção federal (sife). Embalagem contendo aproximadamente 1 kg.

ITEM 3 – CARNE BOVINA MOÍDA

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne bovina moída, do tipo fraldinha, congelada, sem tempero, com nível máximo de 10% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

3.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

3.3. EMBALAGEM

A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagens individuais contendo 1kg.

ITEM 4 – LINGUIÇA TIPO CALABRESA

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Linguiça tipo calabresa de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).

4.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 1 mês, deve ser resfriada e conservada no máximo a 7°C

4.3. EMBALAGEM

Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem primária de 3,5g.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 5 – APRESUNTADO

5.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Apresuntado fatiado resfriado - produto carne suína, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no Máximo 2,5% de proteínas de origem não carnica, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades

5.2. PRAZO DE VALIDADE

Data de fatiamento e de validade impressos na embalagem.

5.3. EMBALAGEM

Embalados em bandejas de isopor e filme transparente de PVC em porções de 500 gramas com variação de 5%.

ITEM 6 - MUSSARELA

6.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Queijo tipo mussarela, boa qualidade, fatiada

6.2. PRAZO DE VALIDADE

Data de Validade no Produto

6.3. EMBALAGEM

Embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA.

ITEM 7 – FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO

7.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Filé de peito de frango congelado, apresentar-se congelado em fatias com cerca de 120 g cada, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

7.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

7.3. EMBALAGEM

Em sacos plásticos, à vácuo ou bandejas de isopor revestidos com plásticos atóxicos e resistentes. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº.359 e 360/2003).

Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.

ITEM 8 - FILÉ DE CAÇÃO

8.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cação em Cubos : O produto deverá estar de acordo com a NTA 09 (Decreto 12.342/78);apresentar-se integro e sem pele, espinha, cartilagem, ossos e parasitas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Também deverá estar de acordo com o Ofício Circular GA/DIPOA nº 26/2010, caso o produto passe pelo Processo de Glaciamento. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie, Cortada no formato de cubos que devem pesar entre 25 a 40 gramas. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas

8.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

8.3. EMBALAGEM

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, transparente, hermeticamente selado ou a vácuo, pesando de 02 a 05 kg, constando prazo de validade e peso de acordo com o Ofício Circular GA/DIPOA nº 26/2010. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita contendo no máximo até 20 Kg constando prazo de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar no mínima de 10 (dez) meses de validade.

ITEM 9 - LINGUIÇA TIPO TOSCANA

9.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Tipo 1 toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou puncionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.

9.2. PRAZO DE VALIDADE

Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.

9.3. EMBALAGEM

Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 3,5g. A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 10 – IOGURTE

10.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus thermophilus*

e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor de acordo com a fruta, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

10.2. PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.

10.3. EMBALAGEM

Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Unidade com 200 ml.

ITEM 11 - SALSICHA TIPO HOT DOG

11.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Salsicha, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada.

11.2. PRAZO DE VALIDADE

Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.

11.3. EMBALAGEM

Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas,

consistência mole ou manchas esverdeadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 3,5g. A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 12 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

12.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Com no máximo 50% de Lipídios. Isenta de gorduras trans. Com quantidade máxima de 70mg de sódio por porção. Com aspecto: emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada; Sabor e odor: próprio (não rançoso). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos ((RDC – 326/1997).

12.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (cinco) meses a partir da data da entrega.

12.3. EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem primária de 500g.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 13 – POLPA DE FRUTA

13.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Polpa de Frutas integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante.

13.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.

13.3. EMBALAGEM

Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante.

ITEM 14 – IOGURTE NATURAL

14.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Iogurte natural, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus*, *thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

14.2. PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.

14.3. EMBALAGEM

Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Unidade com 500 ml.

ITEM 15 - ATUM LATA

15.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pescado / Atum (Pedaços) 1250 Emb. c/ 170 g. Lata de atum em pedaços, fabricada a partir de matéria-prima selecionada

15.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

15.3. EMBALAGEM

Embalagem de lata de folha de flandres com verniz sanitária com peso líquido de 170g, em água. Com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca.

ITEM 16 - HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA

16.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Hambúrguer Congelado: material carne bovina magra e de 1ª qualidade, validade de 120 dias. Peso da unidade: 120g. T Embalagem terciária: Armazenado em caixas de papelão. Embalagem primária: Embalado individualmente em saco incolor e atóxico, lacrado, com separador individual e entrefolhado, com validade na embalagem,

16.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade de 120 dias

16.3. EMBALAGEM

Embalado individualmente em saco incolor e atóxico, lacrado, com separador individual e entre folhado, com validade na embalagem.

ITEM 17 - MINI CHICKEN DE FRANGO

17.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.

17.3. PRAZO DE VALIDADE

Validade: 180 dias

17.2. EMBALAGEM

Embalados de 500g a 05kg Veículo: Caminhão câmara fria, devidamente higienizado e liberado pelo controle de qualidade, mantendo a temperatura do produto no mínimo - 12°C.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO SECOS E CEREAIS

ITEM 1 – ACHOCOLATADO EM PÓ

1.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. Aspectos massa ou pó

homogêneo; Cor e cheiro próprios e sabor doce e próprio. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

1.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

1.3. EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 400 g.

Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 Kg de peso líquido.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 2 – AÇÚCAR CRISTAL

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Açúcar cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio do tipo de açúcar

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

2.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 20 (vinte) meses.

2.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 3 – AMIDO DE MILHO

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou leite. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

3.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

3.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos limpos, resistentes, atóxicos, não violados.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 0,500gr, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 4 – ARROZ BRANCO TIPO 1

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Cor, odor (antes e pós-cocção), sabor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

4.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

4.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 5 - ORÉGANO

5.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Orégano para tempero em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo no mínimo 05 gramas; resistente e

hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores

5.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima: 12 meses

5.3. EMBALAGEM

Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos de 100g.

ITEM 6 - AVEIA EM FLOCOS FINOS

6.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Aveia em flocos finos. Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. 100% natural e integral, admitindo umidade máxima de 15%, não contendo colesterol e açúcar. Cor, odor E sabor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

6.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de 12(doze) meses a partir da data de entrega.

6.3. EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa, reembalados e caixas de papelão com 24 unidades.

ITEM 7 – POLPA DE FRUTA CONCENTRADO

7.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Suco Polpa Concentrado – Apresentação: líquido concentrado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração. Diversos Sabores (Cajú, Maracujá, Goiaba, Manga)

7.2. PRAZO DE VALIDADE

A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo de Validade Total, contado a partir da data de sua fabricação.

7.3. EMBALAGEM

Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS embalagem de 500 ml.

ITEM 8 – CHOCOLATE GRANULADO

8.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate Granulado Confeito granulado crocante de chocolate feito de cacau, em embalagens de 200g Produto de boa qualidade

8.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.

8.3. EMBALAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.

ITEM 9- BISCOITO DOCE TIPO MARIA

9.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito doce, tipo maria. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

9.2. PRAZO DE VALIDADE No mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

9.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá conter 20 pacotes de 400gr.

A embalagem primária deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 10 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER

10.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito salgado, tipo cream cracker. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor salgado. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

10.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

10.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá conter 20 pacotes de 400gr.

A embalagem primária deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 11 - CAFÉ EM PÓ

11.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó provenientes dos mesmos, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), sem conservantes, de primeira qualidade. É tolerada percentagem em máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído. Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados, cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro, sabor e cheiro próprios. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

11.2. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses.

11.3. EMBALAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Café torrado" seguida da sua classificação, prazo de validade, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade, número de lote e quantidade do produto (RDC nº.259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso de 250gr, reembalados em fardos/caixas de papelão com de 5Kg.

ITEM 12 - COCO RALADO DESIDRATADO

12.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém de 35 a 60% de lipídios; Aspecto: fragmentos soltos, cor: branca, cheiro e sabor: próprio e não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

12.2. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 10 (dez) meses, a partir da data de fabricação.

12.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem primária deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 100gr, reembalados em fardos/caixas de papelão com de 2,5Kg.

ITEM 13 – EXTRATO DE TOMATE

13.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Extrato de tomate, concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O

produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: massa mole, cor, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

13.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses, a partir da data do recebimento.

13.3. EMBALAGEM

Embalagem primária: Latas ou tetra Pack, pesando aproximadamente 300 a 380g.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem primária deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 14 – FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

14.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de mandioca simples, Fina, torrada, branca e devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Deverá ter textura, cor, odor e sabor característicos.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

14.2. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.

14.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade.

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 15 – FARINHA DE MILHO AMARELA

15.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de milho amarela, não deve apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos,.

15.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade mínimo 04 meses.

15.3. EMBALAGEM

Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 3,24 1.069,20 polietileno transparente, vedado, embalagens de 1kg

ITEM 16 – FEIJÃO BRANCO

16.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão Branco tipo I, de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

16.2. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo 10(dez) meses.

16.3. EMBALAGEM

Embalagem: pacote com 500g

ITEM 17 – FARINHA DE TRIGO

17.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de trigo , fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolos e semolinos, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

17.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

17.3. EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico ou papel multifoliado, resistente, atóxica, resistente e vedado hermeticamente, pesando 1kg, reembalados em caixas ou sacos com 10kg.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão ou sacos resistentes a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem primária deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 18 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

18.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão cariquinho tipo 1, novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; A umidade não deve ultrapassar 15%. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

18.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10(dez) meses.

18.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 19 – FUBÁ DE MILHO

19.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Fubá de milho, produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Com aparência: pó fino e homogêneo, cor: levemente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

19.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 (oito) meses.

19.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 0,500gr, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 20 – FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

20.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Flocos de cereais açucarados, classificação Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados. Características do Produto Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

20.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.

20.3. EMBALAGEM

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada

ITEM 21 - LEITE DE COCO

21.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, o produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado,

transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições

Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos

Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997.

Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, Portaria n.º 31/98 - SVS/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05, sendo que esta adição não resultará em vantagem aos participantes do processo.

Deverá ter aspecto, cor, odor e sabor agradável, não rançoso.

21.2. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

21.3. EMBALAGEM

Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº.359 e 360/2003).

Unidade com 200 ml, caixa com 20 unidades.

ITEM 22 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

22.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Leite em pó integral instantâneo, produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou

biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997.

O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, Portaria n.º 31/98 - SVS/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05, sendo que esta adição não resultará em vantagem aos participantes do processo.

O leite utilizado deverá ser isento de matéria estranha, de parasitos e de detritos animais e vegetais, sem adição de açúcar e/ou água. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação inadequada do produto.

Deverá ter aspecto: pó uniforme, sem grumos; cor: branco amarelado; odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído e consistência/textura: própria.

22.2. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

22.3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser de Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), vedada hermeticamente e conter peso líquido de 200gr de produto (peso líquido). A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente, carimbo do SIF/DIPOA. (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada ou saco de papel reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 10kg do produto.

ITEM 23 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS**23.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão tipo massa espaguete com ovos. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor (após a cocção) característicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

23.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

23.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg.

ITEM 24 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO / PENNE COM OVOS**24.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão tipo massa parafuso com ovos. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor

(após a cocção) característicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

24.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

24.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg.

ITEM 25 – MACARRÃO AVE MARIA /ARGOLINHA/CONCHINHA

25.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Macarrão tipo AVE MARIA com ovos. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a

0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor

(após a cocção) característicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

25.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 (oito) meses.

25.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg.

ITEM 26 - FEIJÃO PRETO

26.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão Preto tipo 1, novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; A umidade não deve ultrapassar 15%. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

26.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10(dez) meses.

26.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 27 – MILHO PARA CANJICA

27.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Milho para canjica - milho branco, tipo 1, embalados em pacotes transparentes de 500g , com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.

27.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo mínimo de validade: 06 (seis) meses

27.3. EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg.

ITEM 28 - MILHO VERDE COZIDOS NO VAPOR - LATA

28.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Milho verde em conserva cozido no vapor, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanhos e coloração uniformes. Com textura, cor e sabor característico do milho. O produto deverá ser

elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

28.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 12 meses.

28.3. EMBALAGEM

Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamento, vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou

organoléptica do produto. Com peso líquido drenado de 200g. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 24 unidades de 200gr.

ITEM 29 – MISTURA PARA GELATINA

29.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente .O produto deverá estar e acordo com a NTA - 70 do Decreto Estadual nº12786 de 20/10/1978.

29.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.

29.3. EMBALAGEM

A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, com 1kg do produto

ITEM 30 – LEITE CONDENSADO

30.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Leite condensado. Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Embalagem tetra pak de 395gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

30.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima 12 meses.

30.3. EMBALAGEM

Embalagem tetra pak de 395gr.

ITEM 31 – ÓLEO DE SOJA REFINADO**31.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Óleo de soja refinado, de 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

31.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

31.3. EMBALAGEM

O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900 ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A

embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem de 900ml, reembalados em caixas com 20 unidades.

ITEM 32 – LENTILHA

32.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Lentilha tipo i média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Devendo estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grão e cereais

32.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de Validade no mínimo de 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.

32.3. EMBALAGEM

A embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. embalagens de 0,5 kg.

ITEM 33 – SARDINHA EM CONSERVA (LATA)

33.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Aparência firme, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

33.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.

33.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo latas de 125g (peso líquido). Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem individual de 125gr, reembalados em caixas com até 54 unidades.

ITEM 34 – MAIONESE

34.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Maionese, tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200g.

34.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto .

34.3. EMBALAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote. Embalagem de 200ml, reembalados em caixas com 24 unidades.

ITEM 35 – PTS

35.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PTS – características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas.

35.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega..

35.3. EMBALAGEM

Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g.

ITEM 37 – SELETA DE LEGUMES

37.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Seleta de Legumes - ingredientes: ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal).

37.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.

37.3. EMBALAGEM

Embalagem: longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, contendo 200g do produto.

ITEM 38 – SOJA EM GRÃO

38.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Soja em grão - produto proveniente da espécie *glycine max* (L) merrill, classificado com certificado para consumo humano, isento de matérias estranhas e impurezas. os grãos devem ser inteiros, selecionados, com ausência de grãos queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos, chochos, amassados, partidos, quebrados, esverdeados e com manchas purpúreas. as características organolépticas, físico químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao código sanitário e determinação da Anvisa. rotulagem de acordo com legislação vigente.

38.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 08 meses.

38.3. EMBALAGEM

A embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Embalagens de 1 kilo.

ITEM 39 – TRIGO PARA TRIGO

39.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Trigo Para Quibe 500gr: - grãos limpos processados em embalagem plástica, transparente, limpas, não violadas, resistentes. Que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados.

39.2. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data da entrega.

39.3. EMBALAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto.

ITEM 40 – VINAGRE

40.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vinagre de vinho branco, comendo fermentado acético de vinho branco e água. embalagem contendo 750 ml, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação,.

40.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade 3 meses a contar da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, com registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.

40.3. EMBALAGEM

A embalagem deverá conter 750 ml, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FINS ESPECIAIS

ITEM 01 - ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA

1.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Adoçante líquido stevia 100% natural, extraído da planta *Estevia rebaudiana*; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural. Não deve conter adoçantes artificiais associados.

1.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

1.3. EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100 ml, reembalados em caixa de 12 x 100 ml. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 ANVISA/MS.

ITEM 02 – ADOÇANTE STEVIA PARA FORNO E FOGÃO

2.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Adoçante stevia para forno e fogão, um adoçante culinário em pó de stévia, que por sua vez é extraído da planta *Estevia rebaudiana*. Ingredientes: Maltodextrina de mandioca, antiulectante dióxido de silício e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais.

2.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

2.3. EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente de 400g. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 ANVISA/MS.

ITEM 03 - AVEIA EM FLOCOS (FARELO)

3.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Aveia laminada em flocos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, sais minerais, gorduras totais e fibras, NÃO contendo colesterol, açúcar, TRAÇOS DE LEITE E DERIVADOS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

3.2. PRAZO DE VALIDADE

O produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 (trinta) dias antes da data de entrega. Prazo de validade de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.

3.3. EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa com 24 unidades. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

ITEM 04 – AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM

4.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido do fruto da oliveira extraído a frio unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos. Não deve ser associado a outros óleos vegetais. Ingredientes: Azeite de Oliva Extra-Virgem puro. Acidez Máxima menor ou igual a 0,5%.

4.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo de 18 meses a partir da data da entrega.

4.3. EMBALAGEM

Embalados em garrafas de vidro escuras de 250 mL. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, conforme legislação vigente.

ITEM 05 - MISTURA PARA BEBIDA LÁCTEA SABORES DIVERSOS

5.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Bebida lactea em po sabor produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. ingredientes básicos: açúcar, leite, soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal. embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, livre de impurezas e de umidade, isento de parasitas e fungos, livre de fragmentos estranhos. contendo 1kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 10kg de peso liquido. rotulagem de acordo com normas da ANVISA. validade mínima de 120 dias da data de entrega. registro no ministério da saúde. bebida lactea em po sabor produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. ingredientes básicos: açúcar, leite, soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal.

5.2. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 120 dias da data de entrega.

5.3. EMBALAGEM

embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, livre de impurezas e de umidade, isento de parasitas e fungos, livre de fragmentos estranhos. contendo 1kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 1kg de peso liquido. rotulagem de acordo com normas da ANVISA registro no ministério da saúde.

ITEM 06 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

6.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito doce, tipo Maria com aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, e aromatizante. Deve ser ISENTA de traços de leite ou derivados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

6.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

6.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g (3x1), acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

ITEM 07 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM – CRACKER SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

7.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Contém glúten. ISENTA (0%) de gordura do tipo trans, traços de leite e/ou derivados. Embalagem individual de 400 g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

7.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

7.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 400 g (3x1).

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

ITEM 08 – BISCOITO SALGADO INTEGRAL

8.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito salgado de arroz integral sabor chia e linhaça. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Ingredientes: Arroz Integral, Chia, Linhaça e Sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

8.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.

8.3. EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 150g (3x1).

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deve conter as seguintes

informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

ITEM 09 –LEITE DE SOJA EM PÓ COM SABOR

9.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, em pó. isenta de sacarose, lactose, proteínas lácteas e glúten, que atenda aos padrões do codex alimentarius fao/oms. - indicado para lactentes desde o nascimento até o 6 mês com intolerância à lactose. 400 gramas.

9.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

ITEM 10 - LEITE DE SOJA EM PÓ SEM SABOR

10.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, em pó. isenta de sacarose, lactose, proteínas lácteas e glúten, que atenda aos padrões do codex alimentarius fao/oms. - indicado para lactentes desde o nascimento até o 6 mês com intolerância à lactose.– 400 gramas

10.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

ITEM 11 - CHÁ MATE

11.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto com 100% erva seca de Erva Mate (Ilex paraquariensis), constituído pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. O chá mate não pode ser artificialmente colorido ou adicionado de ingredientes e misturado com outros vegetais. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

11.2. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC nº 276/2005.

11.3. EMBALAGEM

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 12 – CHÁ CAMOMILA / ERVA DOCE

12.1. DESCRIÇÕES DO PRODUTO

O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie, não pode ser artificialmente colorida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

12.2. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC nº 276/2005.

12.3. EMBALAGEM

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número

de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 13 – FARINHA DE MANDIOCA

13.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Fina, torrada, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos; empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. O produto ainda deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

13.2. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 5(cinco) meses após a fabricação.

13.3. EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 14 – LEITE FÓRMULAS I E II

14.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Leite em pó - 0 a 6 meses, lactose, concentrado protéico de soro de leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina d, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, larginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina bitartrato de colina, inositol, l-histidina. não contém glúten - 800 gramas

Leite em pó- 06 a 12 meses, ingredientes: lactose, leite desnatado, concentrado proteico de soro do leite, oleína de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina d, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina b12), óleo de peixe, cultura de lactobacillus e bifidus. não contem glúten, – 400 gramas

14.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

ITEM 15 – FARINHA DE ARROZ

15.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de Arroz, Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Não deve conter GLÚTEN. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

15.2. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

15.3. EMBALAGEM

Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno contendo 200 g, revestidos por embalagem de papelão e reembalados em fardo de 10 kg. A embalagem ainda deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. O produto deverá apresentar Registro no MS de acordo com a NTA 31(Decreto 12.486/78).

ITEM 16 – FERMENTO EM PÓ

16.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto à base de amido de milho, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. Deve ser ISENTO de traços de leite e derivados e NÃO conter Glúten.

16.2. PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

16.3. EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 17 - BOLO INDIVIDUAL

17.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mini bolo recheado embalagem individual de 40g, prazo de validade: 30 dias a contar da entrega, valor energético porção de 40 g 143 Kcal, sódio 153 mg, zero em gordura trans, diversos sabores. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

17.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade: 30 dias a contar da entrega

ITEM 18 – GELÉIA DE FRUTAS

18.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, concentrado até a consistência gelatinosa com açúcar. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores artificiais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

18.2. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6 (seis) meses.

18.3. EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS. Acondicionados em caixa com 24 unidades. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.

ITEM 19 – GELÉIA DE FRUTAS DIET**19.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, concentrado até a consistência gelatinosa e adoçados somente com os edulcorantes stevia, sorbitol e sucralose. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores artificiais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

19.2. PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

19.3. EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

Acondicionados em caixa com 24 unidades. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.

ITEM 20 – BOLO INDIVIDUAL DIET

20.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Recheio sabor chocolate (maltodextrina, amido, cacau em pó, sal iodado, umectante: sorbitol, conservador: sorbato de potássio, gelificante: cloreto de potássio, aromatizante artificial, espessantes: carragena, carboximetilcelulose sódica, edulcorante: sucralose), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó desnatado, amido, espessante: polidextrose, umectantes: sorbitol e glicerina, estabilizantes: maltitol, goma guar, goma xantana, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato de ácido de sódio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: propionato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose. **alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, de soja e de leite. pode conter centeio, cevada e aveia. contém glúten.**

20.2. PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade: 30 dias a contar da entrega

ITEM 21 – PÃO INTEGRAL

21.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%. Sabor agradável, de consistência suave e macia, ausência de fungos e mofo. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância

sanitária e apresentar o manual de boas praticam de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, Capítulo IX, Artigo 45, 46 e 47).

21.2. PRAZO DE VALIDADE

No máximo 05 dias conservado em temperatura ambiente, 15 dias em refrigeração e 30 dias sob congelamento a partir da data de fabricação.

21.3. EMBALAGEM

O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 250g. Cada pão deverá apresentar peso per capta aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico, individual de 250g, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto.

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento