



TERMO DE REFERÊNCIA

O objeto desta licitação é a contratação de empresa especializada para preparação de alimentação escolar para escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, incluindo a manutenção, adaptação e adequação, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Contratante, os serviços de supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de pré-preparo, preparo e estoque, elaboração e atualização de manual de boas práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da Contratante, disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária e de acordo com as especificações e condições constantes no Edital e seus anexos, para atendimento do Programa de Alimentação Escolar das escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município de Américo Brasiliense - SP.

Os serviços contratados serão desenvolvidos de acordo com os tipos de cardápios (Anexo II) e elaborados conforme as Resoluções n. 06/2020 e n. 20/2020, respeitando-se a faixa etária e o tempo de permanência na Unidade Escolar.

Os alimentos deverão ser preparados ponto a ponto nas cozinhas das Unidades Escolares, relacionadas no Anexo V, no mesmo dia de seu consumo.

Quinzenalmente os Relatórios de visita técnica realizados pelas nutricionistas supervisoras deverão ser encaminhados à Nutricionista Responsável Técnica do Município.

Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido:

– Cardápio: conjunto de alimentos per capita servido aos educandos conforme modelos, definido no Anexo II. Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista responsável técnica da empresa contratada e aprovados pela nutricionista responsável técnica do município, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias. As preparações deverão ser elaboradas de acordo com as fichas técnicas de preparo (FTP) que deverão ser elaboradas pela empresa contratada e passada para as cozinheiras escolares em treinamento. Os valores de energia, macronutrientes e micronutrientes dos cardápios deverão estar de acordo com os valores de referência especificados na Resolução n. 20, de 02 de dezembro de 2020.

A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Escolares (Anexo V), de segunda a sexta-feira, obedecendo o calendário escolar do ano letivo.

Em caso de suspensão das atividades educacionais, não previstas no calendário escolar, a Contratada deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, pelo responsável pela Unidade Escolar.

A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido deverá respeitar os PER CAPITAS definidos no Anexo III.



JUSTIFICATIVA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento nas unidades escolares e à garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais durante o período em que os alunos permanecem na escola.

Além disso, o PNAE é complexo, envolvendo liberação de recursos, compra de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e higiene, separação e armazenamento nas unidades escolares, preparação e distribuição aos alunos, manutenção dos equipamentos e utensílios, treinamento do pessoal, lembrando sempre a necessidade do cumprimento do controle de qualidade, observando-se as normas da legislação de alimentos estabelecidas pela ANVISA.

A gestão da alimentação escolar envolve, portanto, além de todo o atendimento das questões nutricionais, também o da legislação e normas do Ministério da Saúde, abrangendo, portanto, os aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários, a questão da cidadania e da auto-estima, promovendo, ao longo do tempo, melhoria nos índices de desenvolvimento humano.

A complexidade existente no programa da alimentação escolar não permite que os gestores dediquem seu tempo para a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes pedagógicas, dedicando-se, na maioria das vezes, a gerir as questões do cotidiano escolar, tais como problemas com o pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, entre outros.

Da mesma forma, o Município não possui quadro de pessoal suficiente para atender toda a demanda, sendo necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento dos serviços aqui descritos.

1 DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpa e ingesta), armazenamento, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de pré preparo, preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da contratante e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar.



Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis.

Os locais da prestação de serviço deverão ser nas dependências das unidades escolares elencadas no Anexo V.

A critério da CONTRATANTE as Unidades Escolares, Anexo V, poderão ser acrescidas ou reduzidas.

As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE.

Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão no que couber, rigorosamente, observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.

O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada no Departamento Municipal de Educação, contados da assinatura do contrato, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

Especificidades da prestação de serviços de acordo com a faixa etária dos alunos atendidos:

- **Crianças com até 1 ano de idade:**

Para as crianças menores de 6 (seis) meses de idade, deverá ser fornecido apenas fórmula infantil nos horários de alimentação;

Para as crianças com idade entre 6 (seis) e 12 (doze) meses, além da alimentação complementar adequada, de acordo com a consistência, deverá ser fornecida a fórmula infantil, conforme modelo de cardápio (Anexo II).

- **Crianças de 1 a 3 anos de idade:**

No ano de 2024, para as crianças que saem do Berçário 1 e vão para a próxima fase (Berçário 2), deverá ser oferecido o leite integral com cacau em pó 100%. Para promover a adaptação, uma vez que atualmente é servido o leite integral com chocolate 32% cacau, e atender a Resolução n. 06/2020. Seguindo esta forma de adaptação alimentar, projeta-se que em 2026, todas as crianças na faixa etária entre 1 a 3 anos de idade estarão consumindo o leite integral com cacau em pó solúvel.

- **Alimentação Especial**

De acordo com a Resolução n. 06/2020 e Lei 12.928/2014, os cardápios devem ser adaptados, de acordo com as orientações médicas, para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais (tais como: alergias e intolerâncias alimentares, diabetes, doença celíaca etc.). Serão mantidos os cardápios básicos para cada segmento, devendo-se substituir os alimentos contraindicados por alimentos permitidos de acordo com as patologias utilizando-se os mesmos per capita e incidências.

- **Merenda nas Férias**

Conforme a Lei Municipal no. 2278, de 20 de dezembro de 2019, a prefeitura do município de Américo Brasiliense - SP, está autorizada a fornecer merenda escolar durante o período de férias ou recesso escolar aos alunos da rede pública. Nestes períodos, a alimentação escolar deverá ser fornecida em marmitex, de acordo com o Anexo II.



- **Lanche Atividade Didático Pedagógica (ADP)**

Destinado a atender os alunos em atividades que acontecem fora do horário letivo, previstas em calendário escolar. Deverá ser solicitado com **antecedência máxima** de 30 dias, e será composto por: 01 panificado individual, 01 bebida tetra pack individual e 01 sobremesa individual, conforme especificado no Anexo II.

Da mesma forma, respeitando-se a cultura e tradição regionais, serão elaborados cardápios típicos e diferenciados para as comemorações de Páscoa, Festa Junina, Semana das Crianças e Encerramento do ano letivo.

2 DISPOSIÇÕES GERAIS

Obriga-se a Contratada a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpa e ingesta), armazenamento, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de pré preparo, preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da contratante e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar. Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis, de conformidade com este termo de referência e seus anexos, para atender a Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Município.

Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas das unidades relacionadas no ANEXO V deste edital, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas. A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Educacionais, de segunda à sexta- feira, nos locais indicados no ANEXO V deste edital, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional.

A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO III deste edital.

O prazo de contratação do objeto será de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos a critério da Prefeitura, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, artigo 57, inciso II da Lei 8666/93 e suas alterações.

O Termo poderá a qualquer tempo ser alterado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

A CONTRATADA deverá iniciar os serviços objeto do presente Termo imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço da Secretaria Municipal de Educação.

A quantidade a ser fornecida deverá atender a rede de ensino do Município e do Estado compreendendo o total estimado de alimentação/mês/ano em unidades municipais e estaduais cumprindo cardápio indicado no ANEXO



II, desenvolvendo variações de composição, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos para garantir melhor qualidade dos produtos oferecidos.

Em caso de prorrogação do contrato, as quantidades de alimentação/cardápios servidos poderão ser alteradas para mais ou para menos, em função do aumento ou diminuição de alunos no período, respeitado o disposto no Parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

- Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- Manter estrutura no município para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento.
- Os cardápios devem ser elaborados para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: Creches - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g), Vitaminas: A (ug) e C (mg), Minerais (mg): Ca, Fe – Pré escola, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g). E atendendo as demais determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em sua Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.
- Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
- Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Américo Brasiliense.
- Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.
- Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.
- Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos.
- Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.



- Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.
- Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
- Apresentar 01 (um) Manual de Boas Práticas, elaborado de acordo com a Portaria MS 1428/93, de 26/11/93, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA, para cada unidade escolar.
- A CONTRATADA deverá propiciar a todos os alunos da rede escolar, um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.
- Disponibilizar o número de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação, em cada unidade.

O pessoal contratado pela ganhadora do certame deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

Disponibilizar equipe técnica composta por supervisores para as unidades educacionais, obedecendo a Portaria do CRN-3 nº 306/2016, que estabelece em seu artigo 3º, a quantidade e carga semanal mínima de nutricionista (1) nutricionista com carga semanal mínima de 30 horas, para supervisionar até 10 escolas.

Fornecer e manter as suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013.

Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica, e informar a Prefeitura.

Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.

Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

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

Apresentar, mensalmente a Secretaria Municipal de Educação, qualquer documento que comprove o vínculo profissional do pessoal envolvido na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares necessários ao cumprimento do objeto licitado. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive



os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados.

Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da PREFEITURA ou do Estado que forem substituídos deverão ser devolvidos à PREFEITURA no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela licitante poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.

Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, da cozinha das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e desinsetização.

Quanto a gêneros e insumos, assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições/lanches nas cozinhas das unidades educacionais.

Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização local, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, como dispõe a Constituição Federal.

Cabe a contratante expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais.

Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

Os gêneros fornecidos pela CONTRATANTE no âmbito da Agricultura Familiar deverão atender às necessidades dos cardápios, aos requisitos de qualidade estabelecidos pela legislação em vigor e serem fornecidos a preços compatíveis com os vigentes no mercado local, nos termos do Parágrafo Primeiro do Artigo 14 da citada Lei Federal nº 11.947/2009.



Os valores despendidos pela CONTRATANTE na aquisição e fornecimentos dos produtos da Agricultura Familiar ao longo do mês serão por ela descontados da próxima medição quinzenal da CONTRATADA.

Efetuar, às suas expensas, as adaptações e reparos necessários para que as edificações disponibilizadas para a execução do presente Termo atendam às condições funcionais e sanitárias para tanto.

A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, gestores e Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Termo.

Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.

A fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Educação não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

A CONTRATADA é responsável única e exclusiva, pela imperfeição, insegurança ou falta de solidez dos trabalhos executados, ainda que verificadas após sua aceitação pela PREFEITURA, sendo certo que nenhum pagamento desta isentará a CONTRATADA de tal responsabilidade civil. Caso a CONTRATADA deixem de prestar os serviços, por razões que der causa, fica a PREFEITURA no direito de contratar qualquer outra empresa, por conta exclusiva da CONTRATADA, ficando as mesmas obrigadas a cobrir despesas não só do objeto contratado, como outras decorrentes, em razão de sua inadimplência.

Da garantia prestada pela contratada como garantia da execução do contrato, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma seja parte, desde que referente ao objeto da contratação.

O valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, deverá ser complementado dentro do prazo designado pela contratante, em notificação a ser enviada sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

Em estando o processo trabalhista em andamento, mesmo após o término do contrato, a garantia ficará retida e somente será restituída após a conclusão do respectivo processo.

O valor do contrato deverá ser distribuído prioritariamente nas fichas Recursos do PNAE e QSE.



O presente termo de referência é regido pelas normas da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, e nos casos omissos, subsidiariamente pelo Código Civil e Código de Defesa do Consumidor.

A CONTRATADA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura do município de Américo Brasiliense.

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais. Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestarem serviço.

Servir a cada aluno o "per capita" mínimo constante do ANEXO III, salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.



ANEXO II - TIPOS DE CARDÁPIOS

Cardápio Diária Berçário – (Faixa Etária - menores de 6 meses)

Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense Centro de Educação e Recreação – Diária Berçário Período Integral Nutricionistas Responsáveis – CRN			
Período Integral	Parcial Manhã	Tipo de Refeição	Cardápio
		Mamadeira – 07h30	Fórmula Infantil de Partida
		Mamadeira – 09h30	Fórmula Infantil de Partida
	Mamadeira – 11h30	Fórmula Infantil de Partida	
	Parcial I	Mamadeira – 13h30	Fórmula Infantil de Partida
		Mamadeira – 16h00	Fórmula Infantil de Partida
<i>Assinatura Nutricionistas Responsáveis</i>			

Cardápio Diária Berçário – (Faixa Etária – 6 a 12 meses)

Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense Centro de Educação e Recreação – Diária Berçário Período Integral Nutricionistas Responsáveis – CRN			
Período Integral	Parcial Manhã	Tipo de Refeição	Cardápio
		Desjejum – 07h30	Fórmula Infantil de Segmento
		Colação – 9h30	Fruta: Abacate, banana, caqui, mamão, manga, maçã, pera
		Almoço – 10h30	Papa Principal: Cereal (arroz, macarrão) + Leguminosa + Tubérculo (batata, batata doce, mandioca, mandioquinha, inhame, cará) + Legume (abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, couve-flor, quiabo, tomate, vagem) + Verdura (acelga, almeirão, couve, escarola, repolho) + Proteína



Parcial tarde	Lanche da tarde – 13h30	Fórmula Infantil de Segmento
	Jantar – 16h00	
		Papa Principal: Cereal (arroz, macarrão) + Leguminosa + Tubérculo (batata, batata doce, mandioca, mandioquinha, inhame, cará) + Legume (abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, couve-flor, quiabo, tomate, vagem) + Verdura (acelga, almeirão, couve, escarola, repolho) + Proteína
<i>Assinatura Nutricionistas Responsáveis</i>		

Cardápio Creche/ EMEI – Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde e Jantar (Faixa Etária: 1 a 5 anos)

<p>Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense Centro de Educação e Recreação – Ensino Infantil Período Integral/ Parcial Nutricionistas Responsáveis – CRN</p>							
Período Integral	Tipo de Refeição		Cardápio				
			segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
	Parcial Manhã	Desjejum – 07h30	Leite integral com cacau + Pão com requeijão	Leite integral com cacau + Pão com manteiga	Leite integral com cacau + Pão com requeijão	Leite integral com cacau + Pão com manteiga	Leite integral com cacau + Pão com requeijão
		Almoço – 10h00	Arroz + Feijão + Carne de panela com abóbora + Salada de almeirão + Maçã	Galinhada + Feijão + Salada de alface + Banana	Arroz + Feijão + Perna suíno com mandioca + Couve refogada + Laranja	Arroz + Feijão + Frango assado com batata + Salada de repolho + Abacaxi	Macarrão à bolonhesa + Salada de pepino com tomate + Melancia
	Parcial Tarde	Lanche da tarde – 13h30	Leite integral com cacau + Biscoito de polvilho	Suco natural + Pão com queijo	Leite integral com cacau + Bolo de fubá	Suco natural + Quibe assado	Leite integral com cacau + Pão de queijo
		Jantar – 15h30	Arroz + Feijão + Frango	Arroz + Feijão + Carne de	Macarrão à bolonhesa +	Arroz + Feijão +	Arroz + Feijão + Frango



			Dourado + Salada de beterraba com chuchu + Mamão	panela com batata doce + Salada de repolho bicolor + Tangerina	Salada de alface com tomate + Banana	Carne de panela com cenoura + Salada de acelga + Maçã	refogado + Polenta + Salada de almeirão + Abacaxi
<i>Assinatura Nutricionistas Responsáveis</i>							

Cardápios – Desjejum, Refeição e Lanche da Tarde Ensino Fundamental I, Ensino Fundamental II e Ensino Médio

Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense Ensino Fundamental e Ensino Médio Período Parcial Nutricionistas Responsáveis – CRN					
Tipo de Refeição	Cardápio				
	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Desjejum – 07h00 Lanche da Tarde – 13h00	Leite integral com cacau + Pão com requeijão	Leite integral com cacau + Pão com manteiga	Suco concentrado + Bolo simples	Bebida láctea + Cereal sem açúcar	Suco concentrado + Pão com queijo
Refeição – 10h30/ 16h00	Arroz + Feijão + Carne de panela com batata doce + Salada de acelga	Macarrão à Bolonhesa + Salada de repolho com cenoura + Melancia	Arroz + Feijão + Fricassê de frango + Salada de alface	Arroz + Feijão + Pernil suíno acebolado com mandioca, Salada de couve	Arroz + Carne moída com batata + Salada de almeirão + Laranja
<i>Assinatura Nutricionistas Responsáveis</i>					



Cardápio - Refeição EJA

Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense					
Ensino de Jovens e Adultos					
Período Parcial					
Nutricionistas Responsáveis – CRN					
Tipo de Refeição	Cardápio				
	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Refeição – 20h30	Arroz + Feijão + Carne de panela com batata doce + Salada de acelga	Macarrão à bolonhesa + Salada de repolho com cenoura + Melancia	Arroz + Feijão + Fricassê de frango + Salada de alface	Arroz + Feijão + Pernil suíno acebolado com Mandioca, Salada de couve	Arroz + Carne moída com batata + Salada de almeirão + Laranja
<i>Assinatura Nutricionistas Responsáveis</i>					

Cardápio – Lanche Atividade Didático Pedagógica (ADP)

Departamento Municipal de Educação de Américo Brasiliense	
Atividade Didático Pedagógica (ADP)	
Período Integral	
Nutricionistas Responsáveis – CRN	
Tipo de Refeição	Opções
Kit lanche	Lanche (Pão com queijo muçarela/ Bolinho individual/ Biscoito salgado/ Pão de queijo), Bebida (Suco de frutas integral sem adição de açúcares individual – 200ml) e Sobremesa (fruta/ Barra de frutas)
Kit Datas Comemorativas	Ovo de Páscoa – 150g
	Chocotone – 500g

- Atender os alunos em atividades que acontecem fora do horário letivo, previstas no calendário escolar. Deverá ser solicitado com antecedência máxima de 30 dias, e será composto por: 01 panificado individual, 01 bebida tetra pack individual e 01 sobremesa individual.



- As frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em material atóxico próprio para o contato com o alimento.

Datas Comemorativas

Elaborar cardápios típicos e diferenciados para as comemorações de Páscoa, Semana Junina, Semana da Criança e Encerramento do Ano Letivo.

Sugestões:

- Páscoa: Cachorro-quente, suco + Lanche ADP Kit data comemorativa.
- Semana junina: Cachorro-quente, suco, pipoca salgada, bolo típico e chocolate quente.
- Semana da criança – Cachorro-quente, suco e picolé.
- Encerramento do ano letivo: Cardápios natalino, picolé + Lanche ADP Kit data comemorativa.



ANEXO III - PER CAPITA POR CARDÁPIO

Tabela de Per captas por Tipo de Serviço/ Cardápio

Per captas – Cardápios Diária Berçário, Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde e Jantar Creche/ EMEI

Gêneros	Tipo de Serviço/ Cardápio (Faixa Etária)		
	Berçário	Berçário	Creche/ EMEI
	< 6 meses	6 a 12 meses	1 a 5 anos
Arroz	-	20 g	30 g
Arroz (preparações)	-	-	25 g
Biscoito de polvilho	-	-	20 g
Cacau em pó solúvel	-	-	4 g
Chocolate em pó 32%	-	-	8 g
Ervilha em conserva	-	-	5 g
Extrato de tomate	-	-	7 g
Farinha de milho / mandioca	-	-	15 g
Leguminosas	-	10 g	15 g
Leguminosas (sopa)	-	10 g	15 g
Fórmula infantil de partida	180 ml	-	-
Fórmula infantil de seguimento	-	210 ml	-
Fubá	-	10 g	20 g
Leite em pó (reconstituído)	-	-	120 ml
Macarrão	-	-	30 g
Macarrão (sopa)	-	10 g	20 g
Milho verde em conserva	-	-	5 g
Suco de frutas natural	-	-	120 ml
Trigo para quibe	-	-	15 g
Bolo	-	-	30 g
Manteiga	-	-	5 g
Pão de queijo	-	-	50 g
Pão tipo hot dog	-	-	30 g
Queijo muçarela	-	-	15 g



Requeijão	-	-	10 g
Carne bovina, moído (lanche)	-	-	25 g
Carne bovina, moída (refeição)	-	30 g	35 g
Carne bovina, cubos / tiras (lanche)	-	-	25 g
Carne bovina, cubos/ tiras (refeição)	-	30 g	35 g
Carne suína, pernil (refeição)	-	-	35 g
Filé de coxa e sobrecoxa de frango (refeição)	-	30 g	35 g
Filezinho de frango, tipo sassami (lanche)	-	-	25 g
Filezinho de frango, tipo sassami (refeição)	-	30 g	35 g
Legume salada (cozido)	-	20g	25 g
Legume salada (cru)	-	-	20 g
Verdura refogada	-	10 g	20 g
Verdura salada	-	-	15 g
Fruta	-	50 g	80g
Alho	-	0,5 g	0,5 g
Cebola	-	1 g	3 g
Cheiro verde	-	-	0,5 g
Colorau (pó)	-	-	0,2 g
Óleo	-	0,5 ml	1 ml
Orégano (desidratado)	-	-	0,2 g
Sal	-	-	1 g

Frequência de utilização

Gêneros	Frequência	
	Berçário	Creche/ EMEI
	6 a 12 meses	1 a 5 anos
Desjejum		
Leite em pó	-	5x/semana
Pão tipo hot dog	-	5x/semana
Manteiga	-	2x/semana



Requeijão	-	3x/semana
Fórmula infantil de segmento	5x/ semana	-
Colação		
Fruta	5x/ semana	-
Almoço		
Arroz	4x/ semana	4x/ semana
Feijão	4x/ semana	4x/ semana
Carne	1 tipo/ refeição	1 tipo/ refeição
Verduras/ Legumes	3 tipos/ refeição	2 tipos/ refeição
Fruta	-	5x/ semana
Macarrão	-	1x/ semana
Fubá	1x/ semana	1x/ mês
Lanche da Tarde		
Leite em pó	-	2x/semana
Pão tipo hot dog	-	1-3x/semana
Manteiga	-	2x/semana
Requeijão	-	3x/semana
Fórmula infantil de segmento	5x/ semana	-
Suco natural	-	3x/ semana
Biscoito de polvilho	-	1x/ semana
Bolo	-	1x/ semana
Quibe	-	2x/ mês
Torta	-	2x/ mês
Carne bovina, moída (lanche)	-	1x/ mês
Filezinho de frango, tipo sassame (lanche)	-	1x/ mês
Jantar		
Arroz	4x/ semana	4x/ semana
Feijão	4x/ semana	4x/ semana
Carne	1 tipo/ refeição	1 tipo/ refeição
Verduras/ Legumes	3 tipos/ refeição	2 tipos/ refeição
Fruta	-	5x/ semana



Macarrão	1 – 2x/ semana	1 – 2x/ semana
Fubá	1x/ semana	1x/ mês

Per captas – Cardápios Desjejum/ Lanche da tarde

Gêneros	Tipo de Serviço/ Cardápio	
	Ensino Fundamental I	Ensino Fundamental II e Ensino Médio
Açúcar	4 g	5 g
Bebida láctea	180 ml	200 ml
Biscoito, doce, maisena	30 g	30 g
Biscoito, salgado, cream cracker	30 g	30 g
Bolo simples	40 g	50 g
Cacau em pó solúvel	5 g	6 g
Cereal matinal, flocos milho, sem açúcar	25 g	30 g
Chocolate em pó 32%	10 g	15 g
Fruta (vitamina)	20 g	30 g
Leite em pó integral (reconstituído)	180 ml	220 ml
Manteiga	7 g	10 g
Pão tipo hot dog	50 g	50 g
Queijo muçarela	20 g	20 g
Requeijão	7 g	10 g
Suco concentrado sem adição de açúcar	180 ml	200 ml

Frequência de utilização

Gêneros	Frequência
Leite em pó integral	2x/ semana
Suco concentrado sem adição de açúcar	2 – 3x/ semana
Bebida láctea	1x/ mês
Bolo	2x/ mês
Queijo Muçarela	1x/ semana
Pão	3 – 4x/ semana



Per captas – Cardápio Refeição

Gêneros	Tipo de Serviço/ Cardápio		
	Ensino Fundamental I	Ensino Fundamental II e Médio	EJA
Arroz	40 g	60 g	60 g
Arroz (preparações)	35 g	55 g	55 g
Batata palha	15 g	20 g	20 g
Ervilha em conserva	10 g	15 g	15 g
Extrato de tomate (macarrão)	15 g	20 g	20 g
Extrato de tomate (preparações)	5 g	15 g	15 g
Farinha de milho / mandioca	20 g	25 g	25 g
Feijão	15 g	30 g	30 g
Flocos de batata	20 g	30 g	30 g
Fubá	25 g	30 g	30 g
Macarrão	50 g	70 g	70 g
Milho verde em conserva	10 g	15 g	15 g
Vinagre	1 ml	1 ml	1 ml
Almôndega	50 g	80 g	90 g
Carne bovina, moída refeição	50 g	80 g	90 g
Carne bovina, cubos/ tiras refeição	50 g	80 g	90 g
Carne suína, pernil refeição	50 g	80 g	90 g
Filé de coxa e sobrecoxa de frango, refeição	50 g	80 g	90 g
Filezinho de frango, tipo sassami, refeição	50 g	80 g	90 g
Ovo de galinha	1 und	1 und	2 und
Salsicha	40 g	60 g	60 g



Legume (preparações/ carne)	20 g	30 g	35 g
Legume salada (cozido)	30 g	40 g	40g
Legume salada (cru)	25 g	30g	35g
Verduras salada	20 g	30 g	30 g
Verduras refogada	25 g	30 g	35 g
Tubérculos (batata, batata doce, mandioca)	30 g	40 g	50 g
Fruta	100 g	120 g	150 g
Açafrão (pó)	0,2 g	0,2 g	0,2 g
Alho	2 g	2 g	2 g
Cebola	4 g	5 g	5 g
Cheiro verde	0,5 g	0,5 g	1 g
Colorau (pó)	0,5 g	1 g	1 g
Óleo	2 ml	5 ml	5 ml
Orégano (desidratado)	0,2 g	0,5 g	0,5 g
Sal	1 g	2 g	2 g

Frequência de Utilização

Gêneros	Frequência
Arroz	4x/ semana
Feijão	3x/ semana
Macarrão	1x/ semana
Carne	1 tipo/ refeição
Salsicha	2x/ mês
Almôndega	2x/ mês
Flocos de batata	2x/ mês
Fubá	1x/ mês
Verduras/ Legumes	2 tipos/ refeição
Fruta	2x/ semana



ANEXO IV - TIPOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

• **RELAÇÃO DESCRITIVA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PRODUTOS E PREPARADOS SOLÚVEIS:

CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes. Preparado com cacau em pó na proporção de 32%, açúcar e podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – Produto preparado com cacau em pó, o qual é obtido por processo tecnológico adequado, podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo.

AÇÚCARES

AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida da cana de açúcar. Teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p.

Características organolépticas: Aspecto: cristal; Cor: branco translúcido, Cheiro: próprio, Sabor: doce.

Composição obrigatória: açúcar.

LEITES E DERIVADOS

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS - Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente.

FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de



acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúxico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Em sua composição, o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina, e os antiemectantes silicatos de alumínio, cálcio, fosfato tricálcico, dióxido de silício, carbonato de cálcio e carbonato de magnésio. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo e rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral. Embalagem: sacos aluminizados. Prazo de validade, no mínimo 6 meses da data de entrega. Características organolépticas: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

MANTEIGA COM SAL: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.

QUEIJO TIPO MUÇARELA – Produto proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10º C, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A., SIF, SISP, SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados

REQUEIJÃO CREMOSO: Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55% e



umidade máxima de 65%, sem condimentos além de sal, isento de amido. Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

PANIFICADOS E CEREAIS MATINAIS

BISCOITO DE POLVILHO: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com polvilho e outras substâncias alimentícias, tais como óleo vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter gorduras trans, glúten e lactose. Deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, conforme Decreto no. 12.486, de 20/10/1978.

BISCOITO DOCE, MAISENA: Composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER: Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal; água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR, COM FLOCOS DE MILHO: Produzidos a partir do grão de milho, o qual passa por um processo de moagem e extrusão. O milho utilizado para esse processamento deve ser limpo e germinado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de açúcar, glúten e lactose. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional. Data de validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.

PÃO TIPO HOT DOG: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente, ou adicionadas, proteínas formadoras de glúten e água, podendo conter outros ingredientes permitidos, desde que declarados. Deverá apresentar formato alongado (*hot dog*). Isento de lactose, gorduras trans, farelos e corantes. Características sensoriais próprias. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados



conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Deve atender ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Prazo de validade de três dias, a contar da data de entrega.

FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, umidade máxima de 14%.

Características organolépticas: Aspecto: pó fino, Cor: branca, Odor: próprio e Sabor: próprio.

Composição obrigatória: amido de milho.

AVEIA EM FLOCOS – Produto instantâneo; em flocos finos; rica em fibras, vitaminas e minerais e umidade máxima de 15%.

Características organolépticas: Aspecto: flocos, Cor: própria, Odor: próprio e Sabor: próprio.

FARINHA DE MANDIOCA: Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: flocos e homogêneo. Isenta de aditivos e gordura trans. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FARINHA DE MILHO: produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, devendo ser classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa.

Características organolépticas: Aspecto: pó fino, uniforme sem grumos e seco; Cor: branca; Odor: próprio e Sabor: próprio.

FLOCOS DE BATATA: Produto obtido a partir da desidratação de batatas sem pele. Os flocos são preparados a partir das batatas cortadas cozidas amassadas desidratadas e moídas. Os flocos de batatas quando reidratados devem ter a mesma textura da massa da batata fresca. Devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Características organolépticas: pó



fino ou granulado, cor, cheiro e sabor próprio do ingrediente. Isento de glúten, lactose e proteínas do leite de vaca.

FERMENTO QUIMICO EM PÓ – Produto composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

Características organolépticas: Aspecto: pó; Cor: branca e Odor: próprio.

FUBÁ: Produto obtido da moagem do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de aditivos e gordura trans, umidade máxima de 15%. Cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

MACARRÃO COM SÊMOLA - obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Não deverão ser utilizadas massas frescas, somente utilizarão massas secas, que foram submetidas ao processo de secagem. Poderão ser utilizados macarrão tipo “parafuso”, “penne”, espaguete, “talharim”, massa para lasanha. Para as sopas poderão utilizados macarrão tipo “AveMaria”, “padre-nosso”, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

CEREAIS

ARROZ: cereal em grãos, beneficiado, obtido da espécie *Oryza sativa L.*, subgrupo polido, tipo 1, longo e fino (“agulhinha”), grãos inteiros. Teor de umidade máxima de 14%, isento de sujidades e materiais estranhos, mínimo de 80% de grãos inteiros. Livre de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Rendimento após cozimento de, no mínimo, 2,5 vezes mais o peso antes da cocção.

Deverá atender os requisitos de identidade e qualidade, conforme Regulamento Técnico, estabelecidos na Instrução Normativa no. 06, de 16/09/2009, e alterações posteriores. Embalagem: acondicionado em sacos plásticos atóxico, deverá atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas, de acordo com Regulamento Técnico, quando necessário.



FEIJÃO CARIOCA: os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.* Grupo 1, contendo, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho. Variedades: carioca, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprios.

FEIJÃO PRETO - Produto tipo 1, "in natura", constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

ERVILHA SECA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde; Odor: próprio; Sabor: próprio.

ERVILHA: grãos provenientes da espécie *Pisum sativum L.* Produto submetido a tratamento térmico, sem adição de sal, açúcar e/ou vinagre. Tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. O pH deve estar adequado à composição e natureza do produto. Embalagem hermeticamente fechadas, preferencialmente latas.

LENTILHA: Grãos provenientes da espécie *Lens esculenta Moench.* Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde/bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

MILHO VERDE: Grãos de milho verde, submetidos a adequado processamento tecnológico, sem adição de sal, açúcar e/ou vinagre. O produto deverá apresentar cor amarelo vivo, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores a odores estranhos, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato dos grãos; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros. O pH deve estar adequado à composição e natureza do produto. Embalagem hermeticamente fechadas, preferencialmente latas.



MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso.

TRIGO PARA QUIBE (TRIGUILHO): Grãos de trigo que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72mm). Cor marron/castanho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a IN no. 7, de 15/08/2001 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

EXTRATO DE TOMATE: Concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, sãos, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em caixa cartonada, lata à vácuo ou vidro; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276, de 01/10/03 e suas alterações posteriores.

SAL REFINADO: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

COLORÍFICO – Ingredientes: urucum. Produto em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores.

LOURO DESIDRATADO - Alimento constituído de folhas sãs, limpas e secas.
Respeitar as especificações NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

ORÉGANO - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características organolépticas: Aspecto: fragmentos da folha ovalada seca; Cor: verde pardacenta; Odor: próprio; Sabor: próprio.

AÇAFRÃO: Estigmas florais em pó de *Crocus sativus* L.



VINAGRE BRANCO - Preparado através de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na NTA 73 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes, não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem: conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e data de validade.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

ÓLEO DE SOJA: Óleo refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados., isento de ranço e substâncias estranhas; suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa no. 49 de 22/12/2006 e a Resolução RDC no. 481, de 15/03/2021 e suas alterações posteriores.

SUCOS

CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA – Composto por polpa de fruta concentrada, suco concentrado de maçã e benzoato de sódio. Não conter açúcar simples. Brix: 60%.

Características organolépticas: Aspecto: líquido; Sabor: próprio da fruta; Cor, Odor: característico.

Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, maçã, maracujá, tangerina e uva.

POLPA DE FRUTA: Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, madura e sã, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro junto ao MAPA e selo de inspeção sanitária.

SUCO DE FRUTAS (EMBALAGEM INDIVIDUAL): Bebida não fermentada e não diluída, integral, pronta para consumo, obtida de uma ou mais frutas maduras e sãs, sem adição de açúcares e na sua concentração natural, com cor, aroma e sabor característicos da(s) fruta(s), submetidos a tratamento que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá atender os padrões de identidade e qualidade conforme legislação específica; e ausência de componentes estranhos, de alterações



e deteriorações. Embalagem: tetrapak, 200 ml. Validade mínima do produto: 6 meses da data de entrega. Notas importante: 1) Aditivos permitidos em legislação (conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase); 2) Isenção de açúcares adicionados, edulcorantes, aromas e corantes de qualquer natureza; fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa. 3) Produto com registro obrigatório no MAPA. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA: Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína de soja texturizada, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). Todos os componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos deverão constar no rótulo. Produzido nos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termosoldado. Unidades de aproximadamente 20 a 25g.

CARNE BOVINA, PATINHO, ACÉM, PALETA MOÍDO, CONGELADO: Produto cárneo cru, extralimpo, sem aparas, sem osso, nervos, isento de aditivos, obtido a partir da moagem do patinho, e submetido ao processo de congelamento. Cor/ Sabor: característico. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração. Temperatura entre -12°C e -18°C. Deve estar de acordo com a Portaria SDA/MAPA no. 664, de 30/09/2022.

CARNE BOVINA, PATINHO, ACÉM, PALETA CUBOS / TIRAS, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes iscas ou cubos de patinho, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetido ao processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes em cubos de pernil, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária,



manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. O produto deve conter: consistência firme, não amolecida e odor característico. Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. **FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO:** Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes de frango, com consistência firme, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas), sem pele e desossados, submetido a processo de congelamento por meio de túnel de congelamento. Isento de condimentos e aditivos. Manipulado sob condições higiênicas adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de, no mínimo, -12° C. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, de acordo com as especificações da NTA3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, TIPO SASSAME, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir da parte interna do filé de peito de frango, sassame, congelado. Aspecto próprio firme, não amolecido e pegajoso, cor própria (rosado) sem manchas esverdeadas, sem pele e ossos, cheiro e sabor próprio, submetido a processo de congelamento. Produto proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal. As aves devem ser entregues congeladas, no mínimo -12oC ou inferior. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. A rotulagem deve trazer a identificação do corte.

SALSICHA: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado (cozimento). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação pútrida e nem machas esverdeadas ou pardas. Deverá ser embalado em saco plástico, polietileno, a vácuo, ter rotulagem específica e apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Validade mínima de noventa dias a partir da entrega. Deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade definidos na Instrução Normativa DAS no. 4, de 31/03/2000.



LEGUMES E VERDURAS

ABÓBORA (PAULISTA / CABOTIÃ): Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos ferimentos, mofos, partes podres e manchadas.

ABOBRINHA (BRASILEIRA / ITALIANA): Extra, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos ferimentos, podridão, danos por praga, virose, mofos, murcho e passado.

ACELGA: Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos manchado, murcho ou podridão.

ALFACE (AMERICANA / CRESPA / LISA): Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes/roxas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras tais como: podridão, mancha na folha inteira, passado, murcho ou virose. Devem estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ALHO: Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos graves e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho, Portaria MAPA NO. 435 de 18/05/2022. Deverá ser entregue descascado. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

ALMEIRÃO (PÃO DE AÇÚCAR): Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verde claro com margens verde mais escuro, justapostas, fechadas, bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e



a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

BATATA INGLESA: De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos: podridão, esverdeamento, brotado, ferimento, defeito de polpa ou dano por praga.

BATATA DOCE (AMARELA /BRANCA / ROXA): Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol, ferimento ou brotado.

BERINJELA: Variedade comum, apresentar tamanho médio, inteira, sem podridão ou ferimentos, não estar murcha ou passada, não apresentar dano por praga ou ferimento ou deformação.

BETERRABA: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma próprio da espécie e variedade, cor vermelho-arroxeadas, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, murcho, mofo e partes podres.

BRÓCOLIS: Apresentar tamanho médio, de primeira qualidade, bem desenvolvido, coloração e aroma próprios da espécie e variedade. Não estar murcho e nem passado, acondicionado e transportado em monobloco vazado limpo. Sem ferimento e sem podridão.

CARÁ: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave e podridão.

CEBOLA: Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, defeitos graves e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca / amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico



MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola, Portaria MAPA no. 427 de 27/04/2022, e posteriores.

CENOURA: Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho, ombro verde ou roxo e podridão.

CHEIRO VERDE: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço composto por cebolinha e salsinha.

CHUCHU: De primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Não serão aceitos podridão, aspecto murcho ou passado, deformação grave e ferimentos.

COUVE (MANTEIGA): Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde claro e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

COUVE-FLOR: Tamanho médio, inteira, firme, intacta, isenta de material terroso e sujidades, de primeira qualidade, acondicionada e transportada em monobloco vazado limpo. Sem fermento e sem podridão.

ESCAROLA: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ESPINAFRE: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

INHAME: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação



grave e podridão.

MANDIOCA DESCASCADA: Cortada, congelada; tamanho médio, sem sujidade, de primeira qualidade, sem parasitas e/ou larvas, armazenada e transportada em monobloco vazado limpo. Não poderá apresentar deformação grave, escurecimento ou estar passada.

MANDIOQUINHA: Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, escurecimento, deformação grave e podridão.

PEPINO: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho e podridão.

PIMENTÃO (AMARELO / VERDE / VERMELHO): Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho e podridão.

QUIABO: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho, passado e podridão.

RABANETE: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma próprio da espécie e variedade, cor vermelho, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos deformação grave, ferimentos e passado do grau de maturação.

REPOLHO (BRANCO / ROXO): Apresentar tamanho médio, de primeira qualidade, bem desenvolvido, coloração e aroma próprios da espécie e variedade. Não estar murcho e nem passado, acondicionado e transportado em monobloco vazado limpo. Sem fermento, dano por praga e sem podridão.



RÚCULA: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

TOMATE: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, imaturo, queimado de sol grave e podridão.

VAGEM: Apresentar tamanho médio, inteiro, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, murcho, passado e podridão.

OVO DE GALINHA - fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.

FRUTAS

ABACATE: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho e maturação, fruto arredondado ou piriforme, casca de cor verde a marrom, polpa cremosa, adocicada, variando de cor verde oliva a creme. Não poderão apresentar dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, queimado de sol grave, podridão ou fruto passado.

ABACAXI: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca e polpa, mofo e partes podres, sem coroa, amassado, passado e queimado de sol grave.

BANANA (MAÇÃ / NANICA / PRATA): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando



houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão aceitos fermento, podridão, dano por praga ou fruto passado.

CAQUI: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão aceitos fermento, podridão ou fruto passado ou imaturo.

LARANJA (PERA / LIMA): De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, dano por praga, fermento, podridão ou fruto imaturo.

LIMÃO: De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.

MAÇÃ (GALA / FUJI): Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO FORMOSA: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MANGA PALMER: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELANCIA: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELÃO AMARELO: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de



maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

PERA ARGENTINA: De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme, macia e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

TANGERINA (POKAN / MURCOTE): De primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.



ANEXO V - RELAÇÃO DE UNIDADES E TIPOS DE CARDÁPIOS

CENTRO DE EDUCAÇÃO E RECREAÇÃO		
	Unidade Escolar	Tipos de Serviço
1	Carolina Ometto Pavan	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
2	Ceres Carreira dos Santos	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
3	Prof.^a Leila Lúcia Dias de Toledo Piza Durante	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
4	Liliane Maurício	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
5	Mara Rúbia Lourenço Góes	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
6	Maria Aparecida Megda Moreira	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
7	Simone Irene Pavão	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
8	Sueli de Lima Dias	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
9	Thereza Quadrado Barbieri	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.
10	Vera Lúcia Cavassani	Diária Berçário, Parcial Manhã Berçário, Parcial Tarde Berçário, Desjejum Creche/EMEI, Almoço Creche/ EMEI, Lanche da Tarde Creche/ EMEI, Jantar Creche/ EMEI, Lanche ADP.



ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL (EMEF)		
Unidade Escolar		Tipos de Serviço
01	Américo Roncalli	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
02	Atemaro Rodrigues de Souza	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
03	Dona Lúcia Mariana Romania Berti	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
04	Dr. João Baptista Pereira de Almeida	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
05	Prof. Virgílio Gomes	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
06	Elvira Barbieri Pano*	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.

**Unidade Escolar em construção, previsão de início em 2024.*



ESCOLAS ESTADUAIS (EE)		
Unidade Escolar		Tipos de Serviço
01	Dr. Alberto Alves Rollo	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
02	Prof.^a Alzira Dias de Toledo Piza Durante	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.
03	Prof.^a Dinorá Marcondes Gomes	Desjejum E. Fundamental I, Refeição E. Fundamental I, Lanche da Tarde E. Fundamental I, Desjejum E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição E. Fundamental II/ E. Médio, Lanche da Tarde E. Fundamental II/ E. Médio, Refeição EJA, Lanche ADP.



ANEXO VI - QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	TIPO DE ENSINO	QUANTIDADE ANUAL
1	DIÁRIA BERÇÁRIO (MAMADEIRA, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR)	BERÇÁRIO	42.000
2	PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO (MAMADEIRA, COLAÇÃO, ALMOÇO)	BERÇÁRIO	1.000
3	PARCIAL TARDE BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE, JANTAR)	BERÇÁRIO	1.000
4	DESJEJUM CRECHE/EMEI	CRECHE/PRÉ-ESCOLA	122.000
5	ALMOÇO CRECHE/EMEI	CRECHE/PRÉ-ESCOLA	130.000
6	LANCHE DA TARDE CRECHE/EMEI	CRECHE/PRÉ-ESCOLA	196.000
7	JANTAR CRECHE/EMEI	CRECHE/PRÉ-ESCOLA	128.000
8	DESJEJUM FUND I	FUND I	260.000
9	REFEIÇÃO FUND I	FUND I	325.000
10	LANCHE DA TARDE FUND I	FUND I	202.000
11	DESJEJUM FUND II/EM	FUND II/EM	148.000
12	REFEIÇÃO FUND II/EM	FUND II/EM	420.000
13	LANCHE DA TARDE FUNDII/EM	FUND II/EM	188.000
14	REFEIÇÃO EJA	EM	44.000
15	LANCHE ADP	TODOS	30.000
TOTAL			2.237.000



MODELO PROPOSTA COMERCIAL

I – Proposta Comercial:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

FONE:

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			TOTAIS
			PARCELA GÊNEROS E OUTROS INSUMOS	PARCELA MÃO DE OBRA	PARCELA GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + PARCELA MÃO DE OBRA	
					PREÇOS UNITÁRIOS POR CARDÁPIO	
(1)	(2)	(3)	(4) = (2) + (3)	(5) = (1) X (4)		
1	DIÁRIA BERÇÁRIO (MAMADEIRA, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR)	42.000				
2	PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO (MAMADEIRA, COLAÇÃO, ALMOÇO)	1.000				
3	PARCIAL TARDE BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE, JANTAR)	1.000				
4	DESJEJUM CRECHE/EMEI	122.000				
5	ALMOÇO CRECHE/EMEI	130.000				
6	LANCHE DA TARDE CRECHE/EMEI	196.000				
7	JANTAR CRECHE/EMEI	128.000				
8	DESJEJUM FUND I	260.000				
9	REFEIÇÃO FUND I	325.000				
10	LANCHE DA TARDE FUND I	202.000				
11	DESJEJUM FUND II/EM	148.000				
12	REFEIÇÃO FUND II/EM	420.000				



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO BRASILIENSE
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
Av. Nove de Julho, 192 - Centro
PABX (16) 3392-3583 - Email: secr.educacao@americobrasiliense.sp.gov.br
CEP: 14.820-037 - Américo Brasiliense - SP

13	LANCHE DA TARDE FUNDII/EM	188.000				
14	REFEIÇÃO EJA	44.000				
15	LANCHE ADP	30.000				
TOTAL GERAL (R\$)						R\$

VALOR POR EXTENSO:

Prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar de sua apresentação.

Local, data, identificação e assinatura do responsável