**ANEXO I.c**

**DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

OBSERVAÇÕES GERAIS:

1. De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
2. Nesta mesma resolução, no Art 18, § 7º diz que é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios. Assim sendo, todos os produtos descritos neste anexo devem ser **isentos** de gordura TRANS industrializada.
	1. Adoçante:

Produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas. Os adoçantes podem conter e ser formulados à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela legislação. E suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 da Anvisa. Os Adoçantes devem atender às normas de rotulagem em geral. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com as normas de Informação Nutricional Complementar específica**.**

* 1. Amido de milho

Produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos; deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem primaria plástica, flexível, termos selada, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Arroz Longo Fino Tipo 1

arroz beneficiado, polido, longo fino (“agulhinha”), TIPO 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades, insetos e materiais estranhos; Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Deve ter procedência nacional e estar acondicionado em saco plástico atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Açucar Cristal

Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, sem adição de produtos químicos, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo. Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Alho in natura

Alho da espécie Allium sativum, L. no estado de in natura, tipo EXTRA, branco ou roxo. Serem frescos, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

1. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
2. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
3. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas, estarem isentas de substâncias terrosas, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.
4. Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso do produto em cada embalagem.
5. Defeitos leves (perfilhado, dano mecânico, disco estourado ou bulbo com túnica) quando existirem, deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa.
6. Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes mediante superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
	1. Aveia em flocos finos

Produto obtido 100% de cereal aveia, livre do seu tegumento, fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos, mofos e fungos. Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem em saco de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, com peso entre 500g e 1kg. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso

Em opção: poderá ser fornecido farinha de aveia

* 1. Azeite

Azeite de oliva, puro, isento de ranço e substancias estranhas e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

* 1. Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker integral

Biscoito c/sal; de água e sal; farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substancias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificias. 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, quando for o caso. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Biscoito Maisena

Biscoito doce s/recheio; tipo maizena; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substancias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificias. 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, quando for o caso.

* 1. Biscoito rosquinha sabores: coco, chocolate, nata, milho, leite

Compostos por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, óleos ou gorduras vegetal (livre de gordura trans). Deve ser isenta de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou texturizada de soja) e corantes artificiais. Embalagens em pacotes de filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, de 300g a 1kg ou caixas de papelão revestidos, internamente por saco de polietileno transparente, atóxico.

* 1. **Bolos Individuais sabores: chocolate, cenoura, abacaxi, laranja, coco, baunilha, etc.** Bolos individuais compostos por farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, fécula, amido ou fubá, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (livre de gordura trans) ou óleo vegetal. Conforme o sabor do bolo, sua massa deverá conter o ingrediente que o caracteriza, em forma de polpa e/ou pedaços e aroma. Poderá conter leite e/ou soro de leite e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. Não deve conter corantes artificiais. Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes. Embalagem em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado e hermeticamente vedado. Peso de 40g ou 50g que deve estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção.
	2. Bolo- Massa para bolo

Mistura p/ preparo de bolo; sabores; devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Café- pó de café torrado e moído

Café espécie arábica, torrado moído e submetido a processo de moagem adequado, de 1ª qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Ingrediente: 100% café, embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC, de 500g a 1kg cada.

* 1. Canjica branca- milho

Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico; suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989, portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores

* 1. Carne Bovina:
		1. **Opções de corte: patinho, coxão mole, acém, músculo, lagarto redondo**. Carne bovina, de 1ª qualidade, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) apresentada com, no máximo 5% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e osso, parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deve estar em embalagem, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. O produto deve estar de acordo com legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve estar de acordo com o decreto 30.691 DE 29/03/52, Portaria n.º

5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.

* + 1. **Carne Bovina Moída:** tipo patinho ou músculo ou acém: carne bovina, de 1ª qualidade, proveniente de espécie bovina, sadia, abatida sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, com no máximo 5% de gordura e 3% de água. Isenta de cartilagens, osso, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com as legislações sanitárias e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem no SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve estar em embalagem, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápida.
	1. Carne de frango:
		1. **Filé de peito:** Filé de peito de frango; de 1ª qualidade, congelado; sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de agua. Deve estar de acordo com as legislações sanitárias e Ministério da Agricultura, bem como as legislações de higiene vigentes. Deve conter na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor.
	2. Carne de peixe: postas de cação

Postas de cação congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; totalmente sem espinhas, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com carimbo de inspeção; suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA 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.

* 1. Cebola

Cebola da espécie Allium cepa L. no estado in natura, branco, amarela ou roxa. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação,

o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Defeitos leves (descolação, falta de turgescência, deformado, películas em mais de 30% da sua espécie, dano mecânico) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem. Os defeitos leves que excederam o limite acima estabelecido, serão considerados defeitos graves e, portanto não serão tolerados.

* 1. Cacau em pó 100%

Cacau; Em pó; Composto de amêndoa de cacau moída sem a manteiga; Possui sabor amargo; Isento de Fragmentos, sujidades e outros materiais estranhos, Embalagem apropriada e hermeticamente fechada; Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores;

* 1. Cereal Pré cozido: Milho, Arroz ou Multicereais

Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais e sem açucar. Composta de Farinha de MILHO ou ARROZ ou MULTICEREAIS, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória.

* 1. Condimentos

21.1-Canela em pó

Produto condicionado em embalagem de vidro ou polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.

21.2-Colorífico

Condimento colorífico em pó, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de vidro ou polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.

21.3-Orégano

Orégano, em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.

* 1. Milho em conserva

Milhos debulhados, crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido apropriado (salmoura) tamanho e coloração uniformes. Embalados em lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada ou inviolável. peso liquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e demais legislações vigentes.

* 1. Ervilha seca, partida

Tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente de 250g a 500g com rotulagem adequada conforme legislação.

* 1. Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico

Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico: produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino e branco, com cheiro e sabor próprios. Deverá atender a resolução nº 344, de 13/12/2002 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalada em saco de polietileno, transparente, atóxico, de 1kg cada saco.

* 1. Farinha de mandioca

Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e 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.

* 1. Farinha de Tapioca

Grupo: seca, Tipo: 1, Classe: branca, Unidade de Fornecimento: 1kg ou 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Em opção, poderá ser fornecido a fécula de mandioca feita com a goma fresca hidratada, sem conservantes e em conformidade com a legislação em vigor.

* 1. Feijão Tipo 1:

Feijão preto, carioca, branco ou vermelho: grão comestível de feijão “in natura”, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre e umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 1kg por saco.

* 1. Fermentado acético (Vinagre): de maçã ou arroz

Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC ou PET atóxica transparente de 750ml.

* 1. Fermento em pó químico:

Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato acido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, etc., acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

* 1. Frutas diversas

Frutas diversas (abacate, abacaxi, goiaba, mamão (papaia ou formosa), caqui, maçã, banana (prata e nanica), manga, melancia, melão, pêra, laranja pêra, laranja lima, tangerina, pokan, pêssego, ameixa, maracujá, limão (taiti), precedentes de espécies genuínas, destinadas ao consumo in natura inteiro, vitaminas, salada de frutas, papa e sucos (no caso de creche). Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a –Livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais bem como o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.

b – Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

c – Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não represente quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.

* 1. Fubá de milho “mimoso” enriquecido com ferro e ácido fólico

Produto obtido a partir da moagem do grão de milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente de 1 kg cada.

* 1. Hortaliças diversas
	2. **– Hortaliças de frutos:** no estado “in natura” correspondendo às espécies e abaixo relacionados. Abóbora madura, Abobrinha, Berinjela, Chuchu, Moranga, Pepino, Quiabo, Tomate, jiló e outros.
	3. **– Hortaliças de raízes e tubérculos:** Batata baroa ou mandioquinha, Batata doce rosada ou amarela, Batata inglesa, Beterraba, Cará, Cenoura, Inhame, Mandioca.
	4. **– Hortaliças – verduras:** No estado “in natura” e de ótima qualidade: Acelga, Agrião, Alface Lisa, Alface Crespa, Alho Poró, Almeirão, Bertalha, Brócolis, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-flor, Couve Manteiga, Chicória, Espinafre, Repolho branco, Repolho roxo, Rúcula, Salsa, Taioba. Hortelã e outros.

Características Gerais das Hortaliças:

Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

1. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
2. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
3. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.
4. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

Para verduras: não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas). Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1% (um por cento) desses defeitos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.

Para frutos, tubérculos, raízes: Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica oi biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.

* 1. Iogurte natural e / ou de frutas sabores: coco, morango, pêssego, ameixa, frutas variadas

Produto obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, adicionado açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento químico após fermentação. Embalagem de garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termos soldada de papel aluminizado ou saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termos soldado, contento 1 litro cada.

* 1. Leite integral UAT ou UHT

Leite uht/uat; integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada e aluminizada c/ 1 litro; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e posteriores alterações; e decreto 2244 de 04/06/97 e alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

* 1. Leite pasteurizado

Leite pasteurizado tipo “C” acondicionado na embalagem de polietileno de 01 litro, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIDOAS e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá atender às especificações técnicas da portaria nº369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura. Apresentar cor, sabor e odor próprios.

* 1. Leite em pó integral

Leite em pó instantâneo, integral, podendo conter lecitina de soja como emulsificante. Envasado em recipientes hermético e lacrado saco aluminizado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-369 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

* 1. Leite em pó enriquecido

Leite em pó integral e instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais e contendo, no mínimo, 7g de lipídeos por 26g do produto. O produto deve ser enriquecido com vitamina A,C,D, Ferro, cor branca e sabor característico. Deverá ser isento de sujidades, corpos estranhos e cor não característica e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada e com peso de 400g a 2 kg.

* 1. Lentilha seca

Leguminosa comestível, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros limpos e secos –Embalagem primária pacotes contendo 500gramas. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.

* 1. **Macarrão- massa de sêmola com ovos. Tipos: espaguete, parafuso, penne, caracolino, talharim. Massinha para sopa creches: ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha.** Massa de sêmola com ovos, matérias-primas sãs e limpas e o amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola; fabricado com ovos; enriquecido com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico especifico; ausência de corantes artificiais. Aspecto apos cocção de massa cozida e solta, cor amarelo-creme-claro, odor e sabor próprios, consistência macia; isento de matéria terrosa, larvas, sujidades, mofos, parasitos; embalagem em saco plástico transparente, atóxico; hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 93/00, 259/02, 275/02 e 175/03 da ANVISA/MS, resolução 385/99 da ANVISA; portaria 354/96 da SVS/MS.
	2. Manteiga

Produto de 1ª qualidade, obtido do creme de leite pasteurizado, padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal, 0% de gordura trans. Embalagem: pacote de 500 g, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as normas e ou resoluções vigentes na Legislação Estadual, regulamentada pela MAPA, Registro no ministério da agricultura- SIF.

* 1. **Néctar de frutas- suco sabores: abacaxi, caju, goiaba, manga, maracujá, pêssego, uva** Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Opcional: Adição de ácidos próprios e corante natural, aroma natural/idêntico ao natural, adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores. Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA. Conteúdo Líquido: a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;
	2. Óleo vegetal refinado de soja

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

* 1. Ovo de galinha

Ovo; de galinha; branco ou vermelho; grande; pesando no mínimo 55 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91.

* 1. Pão
	2. **44.1.Pão careca e pão de forma**

Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Deve ser embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. 44.2.Pão francês

Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores.

* 1. 44.3.Pão para cachorro quente

Alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. 44.4.Pão para a modalidade creche

Produto a base de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Não pode conter açúcar nem conservantes ou quaisquer outros aditivos. As condições de fabricação e embalagem deverão estar de acordo com as legislações vigentes. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricionais e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

* 1. Polpa de Fruta Congelada

Sabores: Morango, uva, pêssego, amora, cacau e outros – Polpa de fruta congelada; Obtida da parte comestível da fruta; Sabor e aroma característicos; Conservada e transportada em temperatura de -5° até – 18°, Com validade mínima na data de entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias; Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 01/00 do Mapa, resolução RDC 259/02, RDC 360/03; Decreto 6871/09 e Alterações posteriores

* 1. Polpa de tomate simples concentrado

Polpa de tomates maduros, sãos e limpos. Deverá apresentar teor de substancia seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%. Isento de pele e sementes, amido, conservadores e corantes artificiais. Embalagem: Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado., tipo tetra pack. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou molho de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca deduzida o cloreto de sódio.

* 1. Queijo Muçarela

Queijo; muçarela, obtido da filagem de uma massa acidificada (produto obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias láticas específicas. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.364 de 04/09/97 e nta-11 (decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

* 1. Requeijão

Produto obtido do leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Deve ser isento de amido, gordura vegetal hidrogenada. Deve conter registro obrigatório no MAPA (SIF, SIE ou SIM), embalagem primária de vidro, pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, termossoldado. A produção, embalagem e rotulagem deve atender as legislações vigentes.

* 1. Sal refinado de mesa iodado

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

* 1. Suco concentrado sabores: caju, maracujá, pêssego, uva, manga, goiaba, outros.

Suco de fruta, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado, isento de corantes artificiais. Mímino de 40% de polpa, concentração para 6 a

8 partes de água. Embalagens de 500ml a 5 litros, com dados de identificação, data de fabricação e validade. Registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

* 1. Suco de Uva, Integral

Suco de uva integral, Sem adição de água, açúcar e conservantes; Isento de fermentação e outros materiais estranhos ou impróprios ao produto; Com cor variando de vinho rosado a translúcido, odor e sabor próprios; Com validade mínima na data da entrega de 20 meses; Embalagem primária apropriada. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa01/00, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14\*/14 e alterações posteriores.

* 1. **Uva Passa:** Preta, Sem Semente/caroço; Isenta de fermentações, manchas e mofo; Apresentando umidade máxima de 25%; Embalagem primaria transparente e atóxica; Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e alterações posteriores e outros procedimentos determinados pela ANVISA; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
	2. Alimentos que poderão ser solicitados pela CONTRATANTE atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas:

**53.1- Para alimentação de portadores de diabetes sob prescrição médica ou de nutricionista:** Adoçantes dietéticos*,* Bolo indicados para diabéticos, Geléia *diet,* Iogurte indicados para diabéticos e outros alimentos que se fizerem necessários.

**53.2- Para alimentação de portadores de doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista:** Biscoitos de polvilho (salgados e doces), Biscoitos sem glúten (salgados e doces), Pães sem glúten (salgados), Bolo sem gluten, Flocos de Arroz sem extrato de malte, Granola sem glúten, Macarrão sem glúten, outros alimentos sem gluten que se fizerem necessários.

**OBS:** Os produtos deverão ser isentos de gorduras trans. Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

53.3- Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:

1. para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
2. para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

Leite de soja (ou outro vegetal), adicionado de cálcio, Lacfree (para os casos de intolerância a lactose), Pães, biscoitos e bolos isentos de lactose ou proteína do leite (dependendo do caso); Iogurte de soja ou Lacfree (para intolerantes a lactose) sabores variados; Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, Creme Vegetal (sem soro de leite) ; Creme de soja ou de arroz (para substituir o creme de leite), Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT se houver prescrição ou liberação médica ou de nutricionista; outros alimentos que se fizerem necessários. **Instrução:** Os produtos deverão ser isentos de gorduras trans.

53.4- Outros gêneros alimentícios que se fizerem necessário para adequação do cardápio dos alunos que apresentarem necessidades nutricionais específicas e que não constam nos itens anteriores.

**54)** Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados devem ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro) tais como:

* 1. **–** Legislação da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS): <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>
	2. **–** Legislação do Ministério da Agricultura (MA): [http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-](http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarlegilacao.do) [consulta/consultarlegilacao.do](http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarlegilacao.do)
	3. **–** Normas pertinentes do INMETRO: [http://www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br/)
	4. **–** Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): htpp://planalto.gov.br/ccivil\_03/L8078.htm

**55)** Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

 **–** Outras normas e dispositivos legais pertinentes, inclusive referentes à embalagem e rotulagem.

* 1. **–** Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias.
	2. - Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
	3. – Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
	4. – Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água ou leite.
	5. – Quando envasados sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagens hermeticamente fechada que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.
	6. – Quando congelados ou refrigerados / resfriados, serem transportados em condições adequadas e segura que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas.
	7. – Quando “In natura”, serem íntegros e frescos.
	8. – Serem fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.
	9. –Quanto aos produtos cárneos, obedecer também o Decreto 9013 de 29 de março de 2017 e Portaria nº 368, de 04/09/97.