ANEXO X

DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA MERENDA ESCOLAR- 2018

Abobrinha Brasileira: tipo verde, sadias, porte média a grande, peso mínimo de 300 g, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas ou em sacos plástico transparente atóxicos e sem odores. Não serão aceitos produtos com substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Alho: comum, branco ou roxo, tipo especial, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxico e sem odores. Não serão aceitos produtos com defeitos externos e internos que estejam brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, quebrado, queimado. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Amendoim: sem casca e com pele, de primeira qualidade, isento de sujidades, fungos, parasitas e larvas, brotados, chochos, danificados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, e rancificados. Embalagem: primária – plástica, transparente, atóxica, com 500 gr. Deve conter os dados de identificação do produto, informações nutricionais, procedência, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e o número de registro no MS. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Embalagem primária- acondicionada em saco de papel impermeável, fechado e reembalado em caixa de 01 kg. Deve conter os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número lote, marca do fabricante, prazo de validade e fabricação, peso liquido, registro no MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Arroz: polido tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30Kg lacrados (06 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Aveia (farelo): produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos de animais e vegetais. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou de mofo. Entrega em embalagem original do fabricante, completamente íntegra, limpa e intacta.
Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno de 1kg e secundária caixa papelão. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.

Açúcar Cristal: obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg o fardo (06 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro de acordo as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Banana maçã: em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderá apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, com ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. Não serão aceitos produtos que esteja passado, fruto em senescência, com coloração da polpa completamente amarela, sem firmeza e com casca escurecida, dano profundo, amassada, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo, e queimado de sol. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Batata Inglesa: produtos frescos e com grau de maturação intermediária, lavada, lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme de médio a grande. Embalada em sacos plásticos transparentes atóxicos, sem odor, ou acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões e mancha chocolate. O produto deverá está isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Biscoito doce tipo maizena: o produto pode ser em formatos diversos, devendo ter na composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Não podendo estar úmida, macia, rançosa e nem muito quebrada. Deverá ser acondicionado em embalagens primária tipo plástico impermeável transparente, atóxico e sem odor. A embalagem secundária deverá ser em pacote com 400 gramas, e devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Cebola: seca, branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem rama, fresca, compacta e firme, bem desenvolvida, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e

larvas. Acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas, ou sacos plásticos transparentes, atóxico sem odor. O produto deverá está isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos produtos brotado, com dano mecânico, mancha negra, podre, defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Cereal Matinal: Produto obtido com os ingredientes milho, açúcar, extrato de malte, enriquecida com ferro e ácido fólico, vitaminas e minerais; o produto deverá ser isento de gorduras e colesterol. Apresentando-se como flocos de milho açucarados, flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Conter os dados de identificação do produto, informações nutricionais, procedência, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e o número de registro no MS. Embalagem Primária- saco plástico resistente, atóxico de até 02 (dois) kg.
Secundária- caixa de papelão reforçada e resistente.
O produto deverá ter validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

Chocolate em pó: com no mínimo 30% de cacau com malte. Fortificado com vitaminas e minerais. Pó fino, cor marrom, cheiro e sabor próprio, preparado de matérias-primas sãs e de boa qualidade que não sejam derivadas de qualquer tipo de produto transgênico. Não conter conservantes, corantes e gorduras trans.
Embalagem primária: saco contendo 01 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação do produto, informações nutricionais, procedência, dados sobre o registro do produto, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido. O produto deve ter validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.

Colorífico: produto de 1º qualidade, a base de fubá, sementes de urucum e óleo de soja, pó fino, alaranjado, isento de cheiro acre ou rançoso, sujidades, parasitas, larvas.
Embalagem: primária – plástica, atóxica, com conteúdo de 01 kg. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Norma Vigente. O rótulo deverá trazer a denominação "colorífico". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deve conter os dados de identificação do produto, informações nutricionais, procedência, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e o número de registro no MS. O produto deve possuir validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.

Extrato de tomate: produto enlatado, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Deverá estar acondicionada em latas de 340g, com verniz sanitário, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Farinha de Mandioca: torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter o conteúdo de 01 kg e externamente deverá conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as

especificações da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Farinha de trigo: com aparência de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios obtido a partir de grãos de trigo sãos e limpos, desgerminado, com teor máximo de cinzas de 0,850%. Sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada rançosa e ter no máximo 14% p/p de umidade. O produto deve atender a Resolução nº 344 de 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Validade mínima 3 meses, embalagem atóxicas de papel resistente com 1 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Feijão tipo I: grupo beneficiado, variedade carioquinha, tipo 1 novo, sãos, com aspecto liso e brilhoso, constituído de grãos inteiros, isentos de mistura de outras variedades, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, embalagens de 1kg. A embalagem deverá ser de material plástico resistente, atóxico sem odor, e verá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Fermento Químico: pó instantâneo para bolos, formado de substância ou mistura químicas em pó 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. Embalagem original de fábrica de plástico resistente contendo de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Filé de frango: tipo sassami, sem osso, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem pele, sem sebo, apresentar consistência firme e compacta, coloração rósea e cheiro característico de carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Fubá: de primeira qualidade, aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Produto obtido pela moagem de grãos de milho, desgerminados, deverão ser fabricados a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matérias terrosas e parasitos. Embalagem de 1kg devendo ser de plástico

resistente atóxico e sem odor, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Deve conter os dados de identificação do produto, informações nutricionais, procedência, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e o número de registro no MS. O produto deverá ter validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Gelatina em pó: sabor de morango, uva, limão, abacaxi, cereja e framboesa. Deverá conter em cada embalagem primária 1 kg, sendo esta de plástico atóxico, embalagem secundária de caixa de papelão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Laranja: tipo pêra rio de primeira, in natura, devendo apresentar cor, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, com aspecto fresco, devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sendo isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Devendo estar acondicionadas em caixas plásticas, ou sacos plásticos transparentes atóxicos sem odores. Não serão aceitos produtos com podridão, danos, alterações atípicas do sabor causadas por maturação excessiva, pragas ou doenças, fruto imaturo, murcho e não suculento. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Leite em Pó: integral tradicional, enriquecido com vitamina A e D. Embalagem de 1 kg, com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Leite integral Longa vida UHT: padronizado e homogeneizado em embalagem de 1 litro cada. As embalagens deverão conter identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, deverão ser devidamente seladas, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da entrega. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado, devidamente refrigerado de modo que permita manter a temperatura ideal de 4º C para o produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Leite Líquido UHT sem lactose: produto alimentício com enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem primária de 1 litro cada. As embalagens deverão conter identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 30 dias contados a partir da entrega.

Macarrão com ovos tipo parafuso: a base de farinha de trigo comum, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As
massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar

fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g, esta deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Mamão formosa: tamanho regular, de primeira qualidade, casca sã, com cor uniforme, sem ruptura, sem danos físicos e mecânicos, isentos de partes pútridas. Deverá estar fresco, com aroma, sabor, cor, próprio da espécie e variedade, com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Não serão permitidos sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície externa. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. Não serão aceitos os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, fasciação, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e queimado do sol. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Margarina vegetal: com sal, composto de 0% de gorduras trans, composta de 65 a 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, produzida exclusivamente de gordura vegetal, acondicionado em potes plástico com 500gr de polipropileno resistente, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Maçã nacional Fuji: fresca, com a casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, bem desenvolvidas, tamanhos uniforme sem defeitos. O produto não deverá apresentar problemas com coloração, não estar machucado, perfurado, rachado, moles ou com defeitos na casca. Não serão permitidos sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície externa.
Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas ou sacos plásticos transparentes atóxicos e sem odores. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Melancia: tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, madura para consumo mediato e imediato, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 15 quilos. Não serão aceitos produtos passados, podres e não suculentos. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Milho para pipoca: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será

recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Milho para canjica: branco, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Deverá estar em embalagens de 500gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA.
Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Óleo vegetal comestível (900 mL): obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 mL. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Ovos: brancos, de granja, in natura, primeira qualidade, casca rígida e integra, não embrionados, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Serão rejeitados os produtos que não estejam
dentro das especificações.

Pão de leite tipo Hot Dog: produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, sal, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos. A massa deverá ser bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiro próprios. Deverá pesar aproximadamente 50 gr e medir entre 12 e 15cm de comprimento e de 5 a 6cm de largura. Os produtos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos queimados e mal cozidos, de características organolépticas anormais. Deverão ser acondicionados em embalagens plásticas transparentes, átoxico sem odores, deverá conter informação de quantidade do produto, com data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela de valores nutricionais, de acordo com a ANVISA. As embalagens deverão ser devidamente seladas, de modo que garanta as qualidades do produto até o momento do consumo, isentas de sujidades e ou ação de microorganismos. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo fechado próprio e apropriado e deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Pão francês: unidade de 50g massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho dourado claro e miolo de cor branco-creme de textura e granulação uniforme, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os produtos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de matéria
terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados pães

queimados e mal cozidos, de características organolépticas anormais. Deverão ser acondicionados em embalagens plásticas transparentes, átoxico sem odores, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela de valores nutricionais, de acordo com a ANVISA. As embalagens deverão ser devidamente seladas, de modo que garanta as qualidades do produto até o momento do consumo, isentas de sujidades e ou ação de microorganismos. O produto deverá conter no mínimo 72 horas de validade a contar do momento da entrega. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo fechado próprio e apropriado e deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Polpa de frutas pasteurizada: tipo natural, concentrado, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, sem odores, devidamente seladas, que garanta a qualidade do produto até o momento do consumo, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismo. A embalagem deverá apresentar informações como quantidade da embalagem, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, conforme determinação da ANVISA. Deverá ser registrado no órgão competente, e validade mínima a contar da data da entrega de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. Sabores: abacaxi, acerola com laranja, caju, goiaba, limão, maracujá, morango,
tamarindo e uva.

Sal refinado iodado: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. A embalagem deverá ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Vinagre 750 ml - tampa com duplo lacre de segurança, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.

Thayná Ap. Silva Rodrigues
Nutricionista
CRN9 19014/P