

**ANEXO 01 DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 8, DE 11/04/19
COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO CARDÁPIO**

((TEXTO))O esquema abaixo demonstra um plano alimentar básico, identificando a incidência dos alimentos, considerando-se quatro semanas no mês e tendo cada uma cinco dias letivos. A partir deste padrão, será planejada a combinação dos alimentos nos cardápios.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PADRÃO PARA CEI PARCEIRO

| Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 0 a 5 meses | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Alimentação | | | | | |
| Desjejum | Leite Materno /Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Almoço | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Lanche | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Refeição da tarde | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Observações: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos. | | | | | |

| Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 0 a 5 mês | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
| Fórmula Láctea infantil 1º Semestre | Pó: conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 20 vezes/semana |

Para os bebês de 4 e 5 meses que, ao iniciarem o atendimento no CEI, já receberam alimentação complementar em casa, seguir o esquema alimentar abaixo:

| Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 4 e 5 meses | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Alimentação | | | | | |
| Desjejum | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Almoço | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de Fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de Fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| Lanche | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |
| Refeição da Tarde | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre |

Observações:

- Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.
- Acompanhar os per capita da faixa etária de 6 meses
- O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar
- Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça; Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à papa principal 2 vezes/semana.
- As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde

| Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 6 meses | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Dia da semana Alimentação | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Desjejum | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |
| Colação | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta |
| Almoço | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de Fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de Fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta |
| Lanche | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |
| Refeição da Tarde | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |

Observações:

- Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.
- O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar
- Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça; Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à papa principal 2 vezes/semana.
- As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde

Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 6 meses

| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
|--------------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------|
|--------------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------|

| | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre (desjejum, lanche e refeição da tarde) | Pó: conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 15 vezes/semana |
| Colação: Papa de Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo de 50g) | 5 vezes/semana |
| Almoço: Papa Principal (composição abaixo) | ----- | 200g | 5 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 3 vezes/semana |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 5 vezes/semana |
| Legume | 25g | ----- | 2 vezes/semana |
| Legume Fonte (vitamina A) | 25g | ----- | 3 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 5 vezes/semana |
| Carne Bovina | 20g | ----- | 2 vezes/semana |
| Frango | 30g | ----- | 2 vezes/semana |
| Ovo | ½ unid. | ----- | 1 vez/semana |
| Temperos da Papa Principal | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 2 ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta do Almoço e Refeição da Tarde | ---- | ----- | ---- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã , maçã e pera | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo de 50g) | 8 vezes/semana |
| Fruta de corte: Mamão ou Abacate | 50g | 50g | |
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço: (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |

| Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 7 meses | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Alimentação | | | | | |
| Desjejum | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |
| Colação | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta | Papa de Fruta |
| Almoço | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Suco de Fruta Natural | Papa Principal e Papa de Fruta |
| Lanche | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |

| Refeição da Tarde | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Papa de Fruta | Papa Principal e Papa de Fruta |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Observações: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos. O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão às papas principais do Almoço e Refeição da Tarde 2 vezes por semana. As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde. | | | | | |

| Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 7 meses | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
| Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre (desjejum e lanche) | Pó: conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 10 vezes/semana |
| Colação: Papa de Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo de 50g) | 5 vezes/semana |
| Almoço e Refeição da tarde: Papa Principal (composição abaixo) | ----- | 200 g | 10 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 6 vezes/semana |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 4 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 4 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 10 vezes/semana |
| Legume | 25g | ----- | 4 vezes/semana |
| Legume Fonte (vitamina A) | 25g | ----- | 6 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 10 vezes/semana |
| Carne Bovina | 20g | ----- | 4 vezes/semana |
| Frango | 30g | ----- | 4 vezes/semana |
| Ovo | ½ unid. | ----- | 2 vezes/semana |
| Temperos do Almoço e Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 10 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 10 vezes/semana |
| Óleo | 2 ml | ----- | 10 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 10 vezes/semana |
| Alho | 1g | ----- | 10 vezes/semana |
| Fruta do Almoço e Refeição da Tarde | ---- | ----- | ---- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã e pera. | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo de 50g) | 8 vezes/semana |
| Fruta de corte: Mamão ou Abacate | 50g | 50g | |

| | | | |
|--|--------|--------|-------------------|
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |
|--|--------|--------|-------------------|

| Cardápio padrão para a faixa etária de 8 a 11 meses | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Alimentação | | | | | |
| Desjejum | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Biscoito | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Biscoito | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão |
| Colação | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Almoço | Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta | Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão, Carne Bovina, Verdura cozida e Fruta. | Macarrão, Frango, Legume cozido e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão, Carne Bovina, Verdura cozida e Fruta |
| Lanche | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre |
| Refeição da tarde | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta |
| Observações: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos • O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar Composição da Sopa: 1 feculento; 1 verdura; 1 hortaliça; arroz ou macarrão; 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. • As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço refeição da tarde. | | | | | |

| Tabela de incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 8 a 11 meses | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
| Desjejum | ----- | ----- | ----- |
| Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre | Pó: conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 vezes/semana |
| Biscoito Doce | 10g | 10g | 2 vezes/semana |
| Biscoito Salgado | 10g | 10g | |
| Pão de Forma | 1 fatia = 25g | 1 fatia = 25g | 1 vez/semana |
| Pão Hot dog | 1/2 unid = 25g | 1/2 unid = 25g | 1 vez/semana |
| Pão tipo Bisnaguinha | 1 unid = 20g | 1 unid = 20g | 1 vez/semana |
| Colação: Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo de 50g) | 5 vezes/semana |
| Almoço | ---- | ----- | ---- |
| Arroz | 15g | 45g | 4 vezes/semana |

| | | | |
|--|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Feijão Carioca | 10g | 20g (grão) | 4 vezes/semana |
| Feijão Preto | 10g | 20g (grão) | 1 vez/mês |
| Lentilha | 10g | 25g | 1 vez/mês |
| Macarrão | 15g | 35g | 1 vez/semana |
| Carne Bovina (moída, cubos, isca, desfiada) | 25g | 15g | 1 a 2 vezes/semana |
| Carne Suína (cubos) | 25g | 20g | 1 vez/mês |
| Frango (sem osso) | 45g | 30g | 1 a 2 vezes/semana |
| Peixe | 35g | 30g | 1 a 2 vezes/semana |
| Ovo | 1 unidade (50g) | 50g | 1 vez/semana |
| Proteína Texturizada de Soja | 8g | 25g | Quinzenal |
| Feculento (cozido) | 30 g | 30g | 1 vez/semana |
| Legume (cozido) | 20 g | 20g | 1 vez/semana |
| Verdura (cozida) | 20 g | 20g | 1 vez/semana |
| Temperos almoço | ----- | ----- | ----- |
| Purê / Extrato de Tomate | 10g | ----- | 1 vez/semana |
| Molho de tomate in natura | 20g | ----- | 1 vez/semana |
| Cebola | 6g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Salsa | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebolinha | 2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 4 ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta do Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã e pera | ½ unidade (Mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo) | 3 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão ou Abacate | 50g | 50g | |
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |
| Lanche | ----- | ----- | ----- |
| Fórmula Láctea infantil 2º Semestre | Pó: conforme instruções do fabricante | 240ml | 5 vezes/semana |
| Refeição da Tarde: sopa (componentes) | ---- | 200g | 5 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 3 vezes/semana |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 5 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 2 vezes/semana |

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Legume | 25g | ----- | 2 vezes/semana |
| Legume Fonte (fonte de vit. A) | 25g | ----- | 3 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 5 vezes/semana |
| Carne Bovina | 20g | ----- | 3 vezes/semana |
| Frango (sem osso) | 30g | ----- | 2 vezes/semana |
| Temperos Refeição da tarde | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 2 ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta da Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: Banana prata ou Banana maçã ou Banana Nanica, Maçã e Pera | ½ unidade (mínimo de 50g) | ½ unidade (mínimo | 5 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão ou Abacate | 50g | 50g | |

| Cardápio padrão para a faixa etária de 1 ano a 1 ano e 11 meses | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Desjejum | Leite integral Pão com Enriquecedor | Leite integral e Biscoito | Leite integral e Pão com Enriquecedor | Leite Integral e Pão com Enriquecedor | Leite integral e Pão com Enriquecedor |
| Colação | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Almoço | Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta | Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão Carne Bovina, Verdura crua e Fruta | Macarrão, Frango, Legume cru e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão, Carne Bovina, Verdura cozida e Fruta. |
| Lanche | Leite integral | Leite integral | Leite integral | Leite integral | Leite integral |
| Refeição da Tarde | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta |
| Observações: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos • O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar • Composição da Sopa: 1 Feculento, 1 Verdura, 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar Feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. • As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde. • Para as crianças que apresentarem baixa aceitação de leite integral puro, poderá ser oferecido leite integral com sabor, na caneca. • Para os alunos que ainda utilizam <u>mamadeira</u> deverá ser oferecido Leite Integral. | | | | | |

| Tabela de Incidência, Per Capita e Porcionamento dos Alimentos 1 ano a 1 ano e 11 meses | | | |
|--|--|----------------------|-------------------|
| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
| Desjejum | ----- | ----- | ----- |
| Leite Integral | Pó: Conforme instruções do fabricante | 180 ml | 5 vezes/semana |

| | | | |
|--|-------------------|-------------------|--------------------|
| Biscoito Doce | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Doce Integral | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado Integral | 15g | 15g | Quinzenal |
| Pão tipo Bisnaguinha | 1 unid= 20g | 1 unid= 20g | Quinzenal |
| Pão tipo Bisnaguinha Integral | 1 unid= 20g | 1 unid= 20g | Quinzenal |
| Pão Hot Dog | 1/2 unid.= 25g | 1/2 unid.= 25g | Quinzenal |
| Pão Hot Dog Integral | 1/2 unid.= 25g | 1/2 unid.= 25g | Quinzenal |
| Pão de Forma | 1 fatia=25g | 1 fatia=25g | Quinzenal |
| Pão de Forma Integral | 1 fatia=25g | 1 fatia=25g | Quinzenal |
| Colação: Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana maçã, banana nanica e maçã | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Arroz | 20g | 60g | 4 vezes/semana |
| Macarrão | 30g | 65g | Quinzenal |
| Macarrão Integral | 30g | 65g | Quinzenal |
| Feijão Carioca | 15g | 30g (grão) | 4 vezes/semana |
| Feijão Preto | 15g | 30g (grão) | 1 vez/mês |
| Lentilha | 15g | 40g | 1 vez/mês |
| Carne Bovina (moída, cubos, isca, desfiada, etc) | 35g | 20g | 1 a 2 vezes/semana |
| Carne Suína (cubos) | 35g | 30g | 1 vez/mês |
| Frango (sem osso) | 55g | 35g | 1 a 2 vezes/semana |
| Ovo | 1 unidade | 50g | 1 vez/semana |
| Peixe | 45g | 40g | 1 vez/semana |
| Proteína Texturizada de Soja | 10g | 30g | Quinzenal |
| Feculento (cozido) | 30g | 30g | 1 vez/semana |
| Legume (cozido) | 20g | 20g | 1 vez/semana |
| Legume (cru) | 15g | 15g | 1 vez/semana |
| Verdura (cozida) | 20g | 20g | 1 vez/semana |
| Verdura (crua) | 15g | 15g | 1 vez/semana |
| Temperos Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Purê /Extrato de Tomate | 10g | ----- | 1 vez/semana |
| Molho de tomate in natura | 30g | ----- | 1 vez/semana |
| Cebola | 6g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Salsa | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebolinha | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 5ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta do Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra Ex. caqui, goiaba, tangerina, etc | 1 unidade | 1 unidade | 3 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |

| Lanche | ----- | ----- | ----- |
|---|--|-----------|----------------|
| Leite Integral | Pó: Conforme instruções do fabricante | 180 ml | 5 vezes/semana |
| Refeição da Tarde: Sopa (componentes abaixo) | ----- | 200g | 5 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 3 vezes/semana |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 5 vezes/semana |
| Legume | 25g | ----- | 2 vezes/semana |
| Legume Fonte (Vitamina A) | 25g | ----- | 3 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 5 vezes/semana |
| Carne Bovina | 20g | ----- | 3 vezes/semana |
| Frango (sem osso) | 30g | ----- | 2 vezes/semana |
| Temperos Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 2 ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1 g | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta da Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina, etc | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Fruta de corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |

| Cardápio padrão para a faixa etária de 2 a 6 anos | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|
| Dia da semana | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
| Alimentação | | | | | |
| Desjejum | Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor | Composto Lácteo e Biscoito | Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor | Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor | Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor |
| Colação | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Almoço | Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta | Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão, Carne Bovina ou PTS, Verdura crua e Fruta. | Macarrão, Frango, Legume cru e Suco de Fruta Natural | Arroz, Feijão, Peixe, Verdura cozida e Fruta. |
| Lanche | Composto Lácteo | Composto Lácteo | Composto Lácteo | Composto Lácteo | Composto Lácteo |
| Refeição da Tarde | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta | Sopa e Fruta |
| Observações: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos • O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar • Composição da Sopa: 1 Feculento, 1 Verdura, 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar Feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. • As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde. | | | | | |

Tabela de incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 2 a 3 anos e 11 meses

| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Desjejum | ----- | ----- | ----- |
| Leite Integral | Pó: Conforme instruções do fabricante | 180 ml | 5 vezes/semana |
| Achocolatado | Conforme instruções do | Conforme instruções do | 3 vezes/semana |

| | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | fabricante | fabricante | |
| Café Solúvel | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Composto lácteo café | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Composto lácteo chocolate | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Cereal (Flocos de milho) | 20g | Cereal: 20g Leite integral: 150ml | 1 vez/mês |
| Granola | 25g | 25g | 1 vez/mês |
| Biscoito Doce | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Doce Integral | 15g | 15g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado Integral | 15g | 15g | Quinzenal |
| Bolo individual Tradicional | 40g | 40g | 1 vez/mês |
| Bolo Individual Integral | 40g | 40g | 1 vez/mês |
| Pão tipo Bisnaguinha | 1 unid. (20g) | 1 unid. (20g) | Quinzenal |
| Pão tipo Bisnaguinha Integral | 1 unid. (20g) | 1 unid. (20g) | Quinzenal |
| Pão Hot Dog | 25g = 1/2 unid. | 25g = 1/2 unid. | Quinzenal |
| Pão Hot Dog Integral | 25g = 1/2 unid. | 25g = 1/2 unid. | Quinzenal |
| Pão de Forma | 1 fatia=25g | 1 fatia=25g | Quinzenal |
| Pão de Forma Integral | 1 fatia=25g | 1 fatia=25g | Quinzenal |
| Requeijão | 10g | 10g | 1 vez/semana |
| Queijo | 10g | 10g | Quinzenal |
| Geleia | 5g | 5g | 1 vez/mês |
| Margarina | 5g | 5g | 1 vez/semana |
| Colação: Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Arroz | 25g | 75g | 4 vezes/semana |
| Macarrão | 30g | 65g | Quinzenal |
| Macarrão Integral | 30g | 65g | Quinzenal |
| Feijão Carioca | 15g | 30g (grão) | 4 vezes/semana |
| Feijão Preto | 15g | 30g (grão) | 1 vez/mês |
| Lentilha | 15g | 40g | 1 vez/mês |
| Carne Bovina (cubos, isca, desfiada, etc) | 35g | 20g | 1 a 2 vezes/semana |
| Carne Bovina Moída | 35g | 30g | 1 vez/mês |
| Carne Suína (cubos) | 35g | 30g | 1 vez/mês |
| Frango (sem osso) | 55g | 35g | 1 a 2 vezes/semana |
| Ovo | 1 unidade (50g) | 50g | 1 vez/semana |
| Peixe | 45g | 40g | 1 vez/semana |
| Proteína Texturizada de Soja | 10g | 30g | Quinzenal |
| Feculento (cozido) | 30g | 30g | 1 vez/semana |
| Legume (cozido) | 20g | 20g | 1 vez/semana |
| Legume (cru) | 15g | 15g | 1 vez/semana |

| | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Verdura (cozida) | 20g | 20g | 1 vez/semana |
| Verdura (crua) | 15g | 15g | 1 vez/semana |
| Temperos almoço | ----- | ----- | ----- |
| Purê / Extrato de Tomate | 10g | ----- | 1 vez/semana |
| Molho de tomate in natura | 30g | ----- | 1 vez/semana |
| Cebola | 6g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Salsa | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebolinha | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 5ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta do Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc | 1 unidade | 1 unidade | 3 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |
| Lanche | ----- | ----- | ----- |
| Leite Integral | Pó: conforme instruções do fabricante | 180ml | 4 vezes/semana |
| Achocolatado | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Café Solúvel | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Composto lácteo café | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Composto lácteo chocolate | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| logurte | 180 ml | 180ml | 1 vez/semana |
| Canjica | Grão 10g | 100g | Eventual |
| Arroz Doce | Arroz 10g | 100g | |
| Refeição da Tarde: sopa (composição abaixo) | ----- | 200g | 5 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 3 vezes/semanal |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 2 vezes/semana |
| Legume | 25g | ----- | 2 vezes/semana |
| Legume Fonte (Vitamina A) | 25g | ----- | 3 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Carne bovina | 20g | ----- | 3 vezes/semana |
| Frango (sem osso) | 30g | ----- | 2 vezes/semana |
| Temperos Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 1/2g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 2ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 5 vezes/semana |

| | | | |
|--|-----------|-----------|----------------|
| Alho | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta da Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |

Tabela de incidência, Per Capita e Porcionamento dos Alimentos - 4 a 6 anos

| Alimentos / Preparações | Per Capita Previsto | Porcionamento | Incidência |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| Desjejum | ----- | ----- | ----- |
| Leite Integral | Pó: Conforme instruções do fabricante | 200 ml | 5 vezes/semana |
| Achocolatado | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 3 vezes/semana |
| Café Solúvel | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Composto lácteo café | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Composto lácteo chocolate | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Cereal (Flocos de milho) | 20g | Cereal: 20g Leite integral: 150ml | 1 vez/mês |
| Granola | 25g | 25g | 1 vez/mês |
| Biscoito Doce | 20g | 20g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado | 20g | 20g | Quinzenal |
| Biscoito Doce Integral | 20g | 20g | Quinzenal |
| Biscoito Salgado Integral | 20g | 20g | Quinzenal |
| Bolo Individual Tradicional | 40g | 40g | 1 vez/mês |
| Bolo Individual Integral | 40g | 40g | 1 vez/mês |
| Pão tipo Bisnaguinha | 40 g = 2 unid. | 40 g = 2 unid. | Quinzenal |
| Pão tipo Bisnaguinha integral | 40 g = 2 unid. | 40 g = 2 unid. | Quinzenal |
| Pão Hot dog | 50g = 1 unid. | 50g = 1 unid. | Quinzenal |
| Pão Hot dog integral | 50g = 1 unid. | 50g = 1 unid. | Quinzenal |
| Pão de Forma | 50g = 2 fatias | 50g = 2 fatias | Quinzenal |
| Pão de Forma Integral | 50g = 2 fatias | 50g = 2 fatias | Quinzenal |
| Requeijão | 15g | 15g | 1 vez/semana |
| Queijo | 20g | 20g | Quinzenal |
| Margarina | 10g | 10g | 1 vez/semana |
| Geleia | 10g | 10g | 1 vez/mês |
| Colação : Fruta | ----- | ----- | ----- |
| Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Arroz | 40g | 120g | 4 vezes/semana |
| Macarrão | 50g | 110g | Quinzenal |
| Macarrão Integral | 50g | 110g | Quinzenal |
| Feijão Carioca | 20 g | 40g (grão) | 4 vezes/semana |
| Feijão Preto | 20g | 40g (grão) | 1 vez/mês |
| Lentilha | 20g | 55g | 1 vez/mês |
| Carne Bovina (cubos, isca, desfiada, etc) | 50g | 30g | 1 a 2 vezes/semana |
| Carne Bovina Moída | 50g | 45g | 1 vez/mês |

| | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Carne Suína (cubos) | 50g | 45g | 1 vez/mês |
| Frango (sem osso) | 60g | 40g | 1 a 2 vezes/semana |
| Ovo | 1 unidade (50g) | 50g | 1 vez/semana |
| Peixe | 50g | 45g | 1 vez/semana |
| Proteína Texturizada de Soja | 13g | 40g | Quinzenal |
| Feculento (cozido) | 40g | 40g | 1 vez/semana |
| Legume (cozido) | 40g | 40 g | 1 vez/semana |
| Legume (cru) | 25g | 25g | 1 vez/semana |
| Verdura (cozida) | 30g | 30g | 1 vez/semana |
| Verdura (crua) | 15g | 15g | 1 vez/semana |
| Temperos | ----- | ----- | ----- |
| Purê / Extrato de Tomate | 20g | ----- | 1 vez/semana |
| Molho de tomate in natura | 50g | ----- | 1 vez/semana |
| Cebola | 6g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Salsa | 0,g | ----- | |
| Cebolinha | 0,5g | ----- | |
| Sal | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 5ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta do Almoço | ----- | ----- | ----- |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e frutas de época. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc | 1 unidade | 1 unidade | 3 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |
| Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra) | 100 ml | 100 ml | 2 vezes/semana |
| Lanche | ----- | ----- | ----- |
| Leite integral | Pó: Conforme instruções do fabricante | 200ml | 4 vezes/semana |
| Achocolatado | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Café Solúvel | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 2 vezes/semana |
| Composto lácteo café | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Composto lácteo chocolate | Conforme instruções do fabricante | Conforme instruções do fabricante | 5 a 10 vezes/semana |
| Iogurte | 200 ml | 200ml | 1 vez/semana |
| Canjica | Grão 15g | 150g | Eventual |
| Arroz Doce | Arroz 15g | 150g | |
| Refeição da Tarde: sopa (composição baixo) | ----- | 200g | 5 vezes/semana |
| Arroz | 10g | ----- | 3 vezes/semana |
| Macarrão (próprio para sopa) | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feijão | 10g | ----- | 2 vezes/semana |
| Feculento | 25g | ----- | 5 vezes/semana |
| Legume | 25g | ----- | 2 vezes/semana |

| | | | |
|---|-----------|-----------|-----------------|
| Legume Fonte (Vitamina A) | 25g | ----- | 3 vezes/semana |
| Verdura | 10g | ----- | 5 vezes/semana |
| Carne Bovina | 20g | ----- | 3 vezes/semanal |
| Frango (sem osso) | 30g | ----- | 2 vezes/semana |
| Temperos Refeição da Tarde | ----- | ----- | ----- |
| Tomate | 7g | ----- | 5 vezes/semana |
| Sal | 0,5g | ----- | 5 vezes/semana |
| Óleo | 2ml | ----- | 5 vezes/semana |
| Cebola | 3g | ----- | 5 vezes/semana |
| Alho | 1g | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta da Refeição da Tarde | ----- | ----- | 5 vezes/semana |
| Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e frutas de época. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc | 1 unidade | 1 unidade | 5 vezes/semana |
| Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi | 80g | 80g | |

**((NG))ANEXO 02 DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 8, DE 11/04/19
PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS((CL))**

| BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (DIVERSOS SABORES) | |
|--|--|
| | <p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gorduras Trans: $\leq 0,1$ g na porção de 40g Sódio: ≤ 499 mg / 100 g |
| COMPOSIÇÃO | <p>Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:</p> <p>Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó.</p> <p>Abacaxi: conter abacaxi (suco e/ou polpa) e/ou aroma de abacaxi.</p> <p>Laranja: conter laranja (suco e/ou polpa) e/ou aroma de laranja e/ou óleo de laranja.</p> <p>Coco: conter coco ralado desidratado, e/ou leite de coco e/ou aroma de coco.</p> <p>Baunilha: conter aroma de baunilha.</p> <p>Cenoura: conter cenoura.</p> <p>Fubá ou Milho: conter fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho</p> <p>Limão: conter limão (suco e/ou polpa) e/ou aroma de limão.</p> <p>Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara coco e/ou aroma de coco ou de baunilha.</p> <p>conter maçã e/ou aroma de maçã, canela em pó e/ou aroma de canela</p> |
| | <p>ISENTO: Não deverão ser utilizados em sua composição, leite e/ou soro de leite e corantes artificiais na massa.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>OPCIONAL:</p> <p>1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.</p> <p>2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>3) <u>Poderão ser apresentados bolos integrais individuais</u>, com as seguintes especificações:</p> <p>Ingredientes Obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou, farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gorduras Trans: ≤ 0,1 g na porção de 40g • Sódio: ≤ 499 mg / 100 g • Fibra Alimentar: ≥ 1,7 g na porção de 40g <p>Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:</p> <p>Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó.</p> <p>Abacaxi: conter abacaxi (suco e/ou polpa) e/ou aroma de abacaxi.</p> <p>Laranja: conter laranja (suco e/ou polpa e/o desidratada) e/ou aroma de laranja e/ou óleo de laranja.</p> <p>Coco: conter coco ralado desidratado, e/ou leite de coco e/ou aroma de</p> |
|--|--|

| | |
|-------------------|--|
| | <p>coco.</p> <p>Baunilha: conter aroma de baunilha.</p> <p>Cenoura: conter cenoura.</p> <p>Fubá ou Milho: conter fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho</p> <p>Limão: conter limão (suco e/ou polpa) e/ou aroma de limão.</p> <p>Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara, coco e/ou aroma de coco ou aroma de baunilha.</p> <p>Canela: conter canela em pó ou aroma de canela</p> |
| | <p>ISENTO: Não deverão ser utilizados em sua composição, leite e/ou soro de leite e corantes artificiais na massa.</p> |
| INSTRUÇÃO | <p>Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.</p> |
| EMBALAGEM | <p>Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado.</p> <p>Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> |
| PESO | <p>Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.</p> |
| LEGISLAÇÃO | <p>Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA | |
| | OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente da espécie bovina, |

| | |
|-------------------|---|
| COMPOSIÇÃO | <p>humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contrafilé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%).</p> <p>NOTA1: O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo.</p> <p>NOTA2: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.</p> |
| EMBALAGEM | <p>Embalagem Primária: Fechamento a vácuo, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados.</p> |
| PESO | Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultrarrápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto. |
| LEGISLAÇÃO | Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS. |

| CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL | |
|--|---|
| COMPOSIÇÃO | <p>OBRIGATORIA: Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos, congelada e aparada. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com dimensões aproximadas de 2 cm de lado devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>OPCIONAL:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte; 2) O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo. |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 1: Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. • Opção 2: Saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos. <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> |
| LEGISLAÇÃO | Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução nº 1, de 09/01/03 – MAPA; Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; Resolução - RDC nº 42, de 29/08/13; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA. Lei Federal nº 10674, de 16/05/03; |

MARGARINA SEM SAL

Óleos vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, água e outros componentes que o caracterizam.

OBRIGATORIA: O produto poderá conter na porção de 10 g:-

- Gorduras Trans: ≤ 0,1 g
- Sódio: ≤ 5 mg

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

Primária: Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA;

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/S;

Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS;

Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA;

Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

OVO DE GALINHA

| | |
|--------------------|--|
| OBRIGATORIO | Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF) |
| INSTRUÇÃO | Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca ou avermelhada ou marrom; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A. |
| EMBALAGEM | Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. |
| LEGISLAÇÃO | Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002. |

PÃES

| | |
|-------------------|---|
| COMPOSIÇÃO | <p>Tipos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tipo Bisnaguinha tradicional 2) Tipo Bisnaguinha integral 3) Hot Dog 4) Hot dog integral 5) Para Hambúrguer 6) de Forma tradicional 7) de Forma Integral <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA:</p> <p>1) Todos os tipos, exceto os integrais: 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.</p> <p>2) Pães integrais: Farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar. Deve conter ainda fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .</p> |
|-------------------|---|

| | |
|-------------------|--|
| | <p>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</p> <p>1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar.</p> <p>2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p>ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais ISENTA PREFERENCIALMENTE: leite, soro de leite e/ou lactose.</p> |
| INSTRUÇÃO | <p>TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,1 grama na porção de 50 gramas,</p> <p>INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g</p> |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p> |
| PESO | <p>Peso Líquido do Pão Hot Dog e de Hambúrguer = 50g, (cinquenta gramas), mas preferencialmente 40 g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p>Peso Líquido do pão tipo bisnaguinha (tradicional e integral): 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g (sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%</p> <p>Peso Líquido do Pão de Forma (tradicional e integral) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 10%.</p> |
| LEGISLAÇÃO | <p>Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.</p> |

| | |
|---|---|
| PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE MERLUZA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE E FILÉ DE SOLHA | |
| COMPOSIÇÃO | <p>OBRIGATÓRIA:</p> <p>Filé de Pescada: Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> <p>Filé de Merluza: Peixes da família Merlucciidae e da espécie <i>Theragra chalcogramma</i>, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> <p>Filé de Polaca do Alasca: Peixes da espécie <i>Theragra chalcogramma</i>, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> <p>Filé de Alabote: Peixes das espécies: <i>Atheresthes stomias</i> (Alabote Dente Curvo), ou <i>Hippoglossus stenolepsis</i> (Alabote do Pacífico), ou <i>Hippoglossus hippoglossus</i> (Alabote do Atlântico), ou <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> (Alabote-da-Groenlândia), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> |

| | |
|-------------------|---|
| | Filé de Solha: Peixes das espécies: <i>Limanda áspera</i> (Solha), ou <i>Rhombosolea leporina</i> (Solha barriga amarela), ou <i>Pleuronectes quadrituberculatus pallas</i> (Solha), ou <i>Hippoglossoides elassodon</i> (Solha Japonesa), ou <i>Lepidopsetta bilineat/Pleuronectes bilineatus</i> (Solha da Rocha), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). |
| EMBALAGEM | Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) |
| NOTA | Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à Legislação vigente e submetidos previamente à Análise Técnico-Culinária, Sensorial e pesquisa de espinhas. |
| LEGISLAÇÃO | Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, e suas alterações; Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78; Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/65; Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 – MAPA; Resolução RDC nº 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS. |

REQUEIJÃO CREMOSO

| | |
|-------------------|--|
| COMPOSIÇÃO | OBRIGATORIA: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter: <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: ≤ 150 mg na porção de 30 g • Gorduras Trans: ≤ 0,2 g na porção de 30 g Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) |
| | ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, aromas e corantes de qualquer natureza. |
| EMBALAGEM | Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, saco ou bisnaga de polietileno resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. |
| LEGISLAÇÃO | Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS. |

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES e DE TUBÉRCULOS

| | |
|------------------|---|
| Descrição | Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados. |
| | HORTALIÇAS - FRUTOS: 01) Abóbora seca (<i>Cucurbita moschata</i>) 02) Abóbora paulista (<i>Cucurbita moschata</i>) 03) Abóbora brasileira e italiana: <i>Cucurbita moschata</i> <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melo pepo</i> (<i>Cucurbita maxima</i> x <i>Cucurbita moschata</i>) 04) Berinjela (<i>Solanum melongena</i> L.) 05) Chuchu (<i>Sechium edule</i> Schwartz) 06) Moranga seca (<i>Cucurbita maxima</i>) 07) Pepino (<i>Cucumis sativus</i> L.) 08) Quiabo liso (<i>Hibiscus esculentus</i>) 09) Feijão-vagem (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) |

| | |
|--|--|
| | <p>10) Tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>) 11) Pimentão verde (<i>Capsicum annum L.</i>)</p> |
| | <p>HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS: 1) Batata (<i>Solanum tuberosum L.</i>) 2) Batata doce rosada ou amarela (<i>Ipomoea batatas (L.) Lam.</i>) 3) Beterraba (<i>Beta vulgaris var.condita</i>) 4) Cará (<i>Dioscorea alata L..</i>) 5) Cenoura (<i>Daucus carota L..</i>) 6) Inhame (<i>Alocasia esculenta</i>) 7) Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) 8) Mandioquinha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)</p> |
| Características Gerais Dos Produtos | <p>As hortaliças de frutos, de raízes e de tubérculos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal;</p> <p>2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <p>3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>5) Estarem isentas de:</p> <p>a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca;</p> <p>b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;</p> <p>d) Umidade externa anormal;</p> <p>e) Odor e sabor estranhos;</p> <p>f) Enfermidades.</p> |
| Tolerância | <p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.</p> |
| Legislação | <p>As hortaliças devem estar de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” e com a legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.</p> |

| HORTALIÇAS – VERDURAS | |
|-------------------------------|---|
| Descrição | Verduras no estado “in natura” |
| Qualidade | <p>Considera-se, para verificação da qualidade, características como:</p> <p>a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza;</p> <p>b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.</p> |
| Classificação | As hortaliças deverão ser equivalentes às de classificação Extra , do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. |
| Relação de Verduras | Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Almeirão, Brócolis, Catalonha, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve, Milho-Verde, Mostarda, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão. |
| Características Gerais | <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e 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</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> |

| | |
|-------------------|--|
| | 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. |
| Tolerância | Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos. |
| Legislação | Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Boletim Informativo CEAGESP. |

| FRUTAS DIVERSAS | |
|-----------------------------------|--|
| Descrição | Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim. |
| Relação de Frutas Diversas | Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá, Caju, Acerola |
| Características Gerais | As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE. c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais; d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); 4) umidade externa anormal; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; 6) odores e sabores estranhos; 7) enfermidades. |
| Tolerância | Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues. |
| Legislação | As frutas devem estar de acordo com as normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02. |

IOGURTE DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO

| | |
|-------------------|--|
| INSTRUÇÃO | <p>Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final</p> <p>Com polpa de Morango: adicionado de açúcar e polpa de morango, Com frutas variadas: adicionado de açúcar e <u>polpa/suco de duas ou mais frutas.</u></p> <p><u>Deverá conter:</u> <u>Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g</u> <u>Lipídios Totais (para o iogurte integral): 3 a 5,9 g / 100 g</u> <u>Lipídios Totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g / 100 g</u></p> <p>1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou parcialmente desnatado.</p> <p>2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação.</p> <p>3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade.</p> <p>4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2.</p> <p>5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA/ / Tabela 1.</p> <p>6) Poderão ser aprovados outros sabores segundo critérios estabelecidos pela CODAE.</p> |
| | Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> |
| LEGISLAÇÃO | <p>Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; /MS.</p> |
| | Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> |
| LEGISLAÇÃO | <p>Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; /MS.</p> |

QUEIJOS FATIADOS
1) PRATO 2) MUÇARELA

| | |
|-------------------|---|
| COMPOSIÇÃO | <p>OBRIGATÓRIA:</p> <p>1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.</p> <p>2) Queijo muçarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> |
| | <p>OPCIONAL: 1) para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio.</p> <p>2) para queijo muçarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.</p> |
| INSTRUÇÃO | Os queijos deverão ser apresentados em fatias. |
| NOTA | Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou muçarela, bem como de queijo em peça. Nesse caso, a CONTRATADA deverá especificar na FIP e em declaração anexa, o local e os procedimentos para fatiamento, acondicionamento, rotulagem e transporte do alimento, além de peso médio das fatias, prazo de validade, entre outros, para avaliação pela CONTRATANTE. |
| EMBALAGEM | <p>Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cry-o-vac (fechada a vácuo) .</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente..</p> |
| LEGISLAÇÃO | <p>Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações;</p> <p>Portaria nº 358 de 08/09/97 - MA</p> <p>Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA</p> <p>Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A;</p> <p>Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.</p> <p>Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.</p> |