



TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de Gêneros Alimentícios por meio da **Agência de Desenvolvimento Sustentável - ADS** para o cumprimento dos cardápios de alimentação escolar para atendimento dos 200 dias letivos dos alunos da rede estadual de ensino no exercício de 2023.

2023



1. DADOS DO ÓRGÃO:

Órgão: Secretaria de Estado de Educação e Desporto

CNPJ: 04.312.419/0001-30

Endereço: Av. Waldemiro Lustosa, 250 – Japiim II

CEP: 69076-830

Cidade: Manaus – AM

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios para execução do Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME, por meio da Agência de Desenvolvimento Sustentável - ADS para o cumprimento dos cardápios de alimentação escolar para atendimento dos 200 dias letivos dos alunos da rede estadual de ensino no exercício de 2023, a fim de suprir as necessidades de Alimentação Escolar de alunos com e sem necessidades nutricionais específicas, referente às modalidades de ensino a seguir: Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação Indígena e Programa Mais Educação.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO:

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como, as respectivas quantidades constam na planilha abaixo. Durante o processo de aquisição dos produtos, podem ser consideradas substituições entre os gêneros do mesmo grupo, considerando a cota orçamentária por grupos alimentares.

PAUTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR – PREME ADQUIRIDOS ATRAVES							
Nº	GRUPOS ALIMENTARES	PRODUTO	PREÇOS	UND	QTDE	VALOR TOTAL	COTA ORÇAMENTÁRIA POR GRUPOS DE ALIMENTOS
1	FLV (FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS)	ABACAXI	R\$ 3,80	KG	357.000	R\$ 1.356.600,00	R\$ 10.885.851,80
2		ABÓBORA	R\$ 3,70	KG	100.000	R\$ 370.000,00	
3		BANANA PACOVA	R\$ 8,20	KG	206.000	R\$ 1.689.200,00	



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

4		BANANA PRATA	R\$ 5,00	KG	120.000	R\$ 600.000,00	
5		BANANA TIPO PRATA ORGÂNICO	R\$ 8,67	KG	700	R\$ 6.069,00	
6		BANANADA	R\$ 18,00	KG	12.000	R\$ 216.000,00	
7		CHEIRO VERDE MISTO	R\$ 19,33	KG	30.000	R\$ 579.900,00	
8		CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO	R\$ 21,33	KG	700	R\$ 14.931,00	
9		COUVE FOLHA	R\$ 11,63	KG	30.000	R\$ 348.900,00	
10		COUVE FOLHA ORGÂNICO	R\$ 14,67	KG	700	R\$ 10.269,00	
11		LARANJA REGIONAL	R\$ 0,74	UNID	1.000.000	R\$ 740.000,00	
12		LIMÃO REGIONAL	R\$ 5,91	KG	80.000	R\$ 472.800,00	
13		MACAXEIRA IN NATURA	R\$ 5,50	KG	80.000	R\$ 440.000,00	
14		MAMÃO	R\$ 7,00	KG	125.000	R\$ 875.000,00	
15		MAMÃO ORGÂNICO	R\$ 9,00	KG	800	R\$ 7.200,00	
16		MAXIXE VERDE	R\$ 7,40	KG	39.000	R\$ 288.600,00	
17		MELANCIA	R\$ 3,81	KG	300.000	R\$ 1.143.000,00	
18		PIMENTA DE CHEIRO	R\$ 13,31	KG	30.000	R\$ 399.300,00	
19		PIMENTÃO VERDE	R\$ 11,35	KG	25.000	R\$ 283.750,00	
20		REPOLHO VERDE	R\$ 6,50	KG	15.000	R\$ 97.500,00	
21		REPOLHO VERDE ORGÂNICO	R\$ 7,33	KG	400	R\$ 2.932,00	
22		TANGERINA	R\$ 0,90	UNID	500.000	R\$ 450.000,00	
23		BATATA DOCE	R\$ 6,13	KG	10.000	R\$ 61.300,00	
24		CARÁ ROXO	R\$ 7,21	KG	60.000	R\$ 432.600,00	
TOTAL COTA							R\$ 10.885.851,80
25	PROTEÍNAS	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	R\$ 46,80	KG	112.211	R\$ 5.251.474,80	R\$17.358.774,80
26		CARNE BOVINA MOÍDA	R\$ 44,13	KG	120.000	R\$ 5.295.600,00	
27		FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADO	R\$ 27,88	KG	100.000	R\$ 2.788.000,00	
28		FILÉ DE PIRARUCU CONGELADO	R\$ 31,67	KG	110.000	R\$ 3.483.700,00	
29		OVO DE GALINHA	R\$ 1,08	UNID	500.000	R\$ 540.000,00	
TOTAL COTA							R\$17.358.774,80
30	FARINÁCEOS	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	R\$ 9,21	KG	20.000	R\$ 184.200,00	R\$ 1.478.200,00
31		FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA	R\$ 10,10	KG	20.000	R\$ 202.000,00	
32		FARINHA DE TAPIOCA	R\$ 13,65	KG	80.000	R\$ 1.092.000,00	
TOTAL COTA							R\$ 1.478.200,00
33	CONGELADOS	POLPA DE AÇÁI CONGELADA	R\$ 15,33	KG	200.000	R\$ 3.066.000,00	R\$ 6.046.000,00
34		POLPA DE FRUTAS	R\$ 14,90	KG	200.000	R\$ 2.980.000,00	
TOTAL COTA							R\$ 6.046.000,00
TOTAL GERAL							R\$ 35.768.826,80



4. JUSTIFICATIVA:

A alimentação é um dos pilares na promoção da saúde e qualidade de vida dos indivíduos, nos mais importantes ciclos da vida, em especial na infância e na adolescência possui importante função para no crescimento e desenvolvimento. Os alimentos in natura e minimamente processados são fontes prioritárias de nutrientes como vitaminas, minerais e fibras, devendo compor diariamente o cardápio das populações. Nesse aspecto, para a promoção da alimentação saudável e a oferta de alimentos variados e de qualidade aos alunos da rede estadual, se faz necessário à aquisição de gêneros alimentícios que supram as necessidades nutricionais, in natura e minimamente processados, descritos (ou equivalentes) no cardápio elaborado. É importante considerar que além da contribuição da alimentação para o desenvolvimento físico e intelectual dos escolares, a aquisição dos presentes gêneros alimentícios fortalece a Agricultura Familiar, fomentada renda do agricultor local.

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do PNAE — Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos instrumentos legais como: Artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar n°. 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar n°. 9.394 de 20 de dezembro de 1996, na Lei n°. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei n°. 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na Medida Provisória n°. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD n°. 23, de 24 de abril de 2006 e n°. 32, de 10 de agosto de 2006 e Lei n°. 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução n° 06 de maio de 2020 e demais legislações vigentes, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial n°. 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde, e de acordo com o que rege a Lei n° 3.454/2009.

Conforme o Art. 1º, o PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR-PREME, "com o objetivo de garantir a utilização de gêneros alimentícios regionais na merenda escolar servida na rede pública estadual de ensino, contribuindo para o desenvolvimento físico, intelectual e pedagógico dos alunos e estimulando o aumento da produção hortifrutigranjeira, florestal, extrativista e agroindustrial regional". Considerando a Universalidade do atendimento escolar gratuito, para atender as necessidades nutricionais dos



alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

A presente aquisição também visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, buscando atender o disposto no Art. 17 da Resolução nº 06/2020 e a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, na qual cita que os cardápios da merenda deverão atender aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

A escolha dos produtos deverá atender ao cardápio elaborado pela RT do PNAE, conforme o Art. 17 da Resolução nº 06/2020, que preconiza que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pela RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A quantidade a ser adquirida atenderá os 200 (duzentos) dias letivos do ano de 2023, garantindo o abastecimento da alimentação escolar nas Escolas Estaduais da Capital e Escolas dos Municípios do Entorno da Capital do Estado do Amazonas, gerando assim 02 cardápios.

Os gêneros alimentícios a serem entregues a Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – ADS, serão definidos no credenciamento junto ao Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME para o calendário escolar de 2023, podendo ser substituídas quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem no anexo do edital de credenciamento e sejam correlatados nutricionalmente (tabela de equivalência). Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo (a) Nutricionista Responsável Técnico-SEDUC, que poderá contar com o auxílio técnico da Agência de Desenvolvimento Sustentável da ADS.

5. VIGÊNCIA, PRAZO E LOCAL PARA ENTREGA:

5.1 A vigência do contrato será de 12 meses contados da assinatura do contrato, e poderá ter seu final conforme a término da quantidade dos produtos, conforme cronograma de entrega



disponibilizado pela Gerência de Alimentação Escolar - GAE e plano de trabalho a ser elaborado pela Agência de Desenvolvimento Sustentável do Estado do Amazonas - ADS.

5.2. As entregas dos gêneros deverão ser realizadas conforme cronograma de entrega a ser disponibilizado pela GAE

5.3. Os locais de entrega serão nos municípios conforme mapeamento de produção a ser realizado pelo Núcleo de Apoio a Programas de Economia Regional - NAPER e no Almoxarifado Central da ADS, que deverá realizar as entregas nas unidades de ensino.

5.4. Caso conste alguma falha no fornecimento, entre elas: entrega parcial ou integral dos produtos, produto apodrecido, produto muito verde, embalagens violadas e com alterações nos rótulos, produtos que não apresentem suas características organolépticas, produtos em discordância com a descrição do presente termo e impróprios para o consumo e em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo curto (1 a 5 dias), médio (6 a 15 dias) e longo (acima de 15 dias), não ultrapassando 30 dias, sendo que esses prazos menores e maiores poderão ser alterados em conformidade técnica fundamentada, levando em consideração a necessidade da oferta do produto no cardápio escolar.

6. REGIME DE EXECUÇÃO:

O regime de execução do Credenciamento e contratação será de forma parcelada, mediante demanda da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas — ADS, fundamentada em solicitação efetuada pela Secretaria de Estado de Educação e Desporto.

7. OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE:

7.1. A contratada compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido nesse Termo de Referência.

7.2. A contratada será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto desse Termo de Referência.

7.3. A contratada será única responsável por danos e prejuízos causados ao contratante ou terceiros decorrentes da execução do objeto do presente termo.



7.4. A contratada será também responsável por todos os ônus ou obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, fiscais, securitárias ou previdenciárias, bem como todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários (diurno ou noturno), em suma, todos os gastos e encargos de material e mão-de-obra necessária à completa realização do objeto deste Termo de Referência.

7.5. Cumprir fielmente às cláusulas contratuais e, sempre que solicitado pela contratante, deverá dirimir toda e qualquer dúvida que vier acontecer atinente a execução do objeto do contrato.

7.6. Fornecer o produto no prazo estabelecido ou quando necessário, informar necessários informar em tempo hábil qualquer motivo de impedimento que impossibilite o estabelecido.

7.7. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de produção, com boas práticas na manipulação dos alimentos.

7.8. O fornecedor que atende com os gêneros alimentícios solicitados pela ADS deverá trimestralmente, ou quando houver necessidade, encaminhar a título de amostragem para a GAE, 01 (uma) amostra, contendo nesta, 03 (três) unidades dos gêneros alimentícios ofertados, conforme descrito nas Especificações dos Produtos / Memorial Descritivo em embalagem original, igual as que serão entregues por ocasião do fornecimento. Sendo 01 (uma) amostra para teste internos e 2 (duas) amostras para contraprova. As contraprovas serão mantidas lacradas e armazenadas na Gerência de Alimentação Escolar/GAE.

7.9. As embalagens deverão estar devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, obedecendo às orientações do **Regulamento Técnico para rotulagem de Alimentos Embalados (RDC N.º 429, de 08.10.2020) – anexo I.**

A rotulagem da embalagem das amostras e contraprovas entregues poderá, excepcionalmente, ser apresentadas em etiquetas. As etiquetas serão aceitas somente nesta ocasião.

7.10. As amostras entregues na Gerência de Alimentação Escolar / GAE serão submetidas à **análise e aprovação** da equipe técnica que procederá a **Avaliação Técnica** do produto mediante comparação com os respectivos **Padrões estabelecidos nas especificações dos Produtos/Memorial Descritivo, conforme descrito no Anexo III, através do Formulário de Avaliação Técnicas de Produtos, conforme modelo básico descrito no ANEXO IV.**



Serão avaliados os atributos de 06 (seis) características técnicas do produto: as condições da embalagem e rotulagem da embalagem primária, condições gerais do produto, instruções do fabricante contidas na embalagem primária, rendimento do produto declarado na proposta, tempo de preparo e das facilidades ou dificuldades encontradas, resultado final.

7.11. A CONCEDENTE através da equipe técnica procederá à **Avaliação Sensorial** das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem. Serão avaliados os atributos de 05 (cinco) características sensoriais do alimento: aparência, cor, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos como característico e não característico e em observações comparadas com as solicitações das Especificações de Produtos/Memorial Descritivo (Anexo III).

A equipe técnica emitirá um parecer das análises das amostras no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

7.12. As amostras deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço:

Gerência de Alimentação Escolar – GAE/SEDUC

Rua desembargador Paulo Jacob

Bairro da Paz, N° 393

Manaus, Amazonas

CEP.: 69094-107

7.13. A empresa deve apresentar **Ficha Técnica** ou **Declaração**, com informações sobre a composição nutricional do produto, assinada por **Técnico da Área** com firma reconhecida, como garantia que o mesmo atende aos Padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo licitados. Os padrões estabelecidos nas Especificações dos Produtos/Memorial Descritivo para comparação serão fornecidos pela Gerência de Alimentação Escolar/GAE.

7.14. Os produtos a serem adquiridos deverão atender as condições estabelecidas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC nº. 429, de 08.10.2020), conforme descrito no **Anexo I**.



7.15. Os proponentes devem apresentar **Certificados do SIF/DIPOA** ou o **SIE** do fabricante dos **produtos de origem animal**.

7.16. Os proponentes devem apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para **produtos de sua competência**.

7.17. Devem apresentar ainda **Certificado** ou **Declaração** ou **Alvará Sanitário**, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa Licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular, conforme Resolução nº. 26 do CD/FNDE de 17 de junho de 2013.

7.18. Os fornecedores não fabricantes, deverão apresentar uma **Declaração de corresponsabilidade**, do fabricante, em papel timbrado, com firma reconhecida em cartório, juntamente com o contrato social do fabricante, para comprovação da legitimidade do signatário, para emissão do termo de corresponsabilidade, comprometendo-se a fornecer o produto, dentro das especificações deste termo de referência, bem como, a repor os produtos nas condições estabelecidas, caso se verifique reprovação no controle de qualidade.

7.19. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização, relativo a gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá atender as Normas da Lei do Ministério da Agricultura.

7.20. Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93.

7.21. Para toda contratação, a contratada obrigará-se a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste Termo de Referência, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras por Laboratório Credenciado.

7.22. Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente será notificado para substituir o produto devendo retirá-lo no local



onde se encontrar, no prazo em que a CONCEDENTE estabelecer, substituindo-o em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Termo de Referência, não gerando quaisquer ônus para a CONCEDENTE.

8. OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da CONCEDENTE:

8.1. Relacionar-se com a PROPONENTE exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;

8.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade na execução do objeto, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

8.3. Analisar e atestar os documentos apresentados pela PROPONENTE. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à PROPONENTE para as devidas correções e, devolvidos à CONCEDENTE para análise, atesto e pagamento;

8.4. Prestar aos funcionários da PROPONENTE as informações e esclarecimentos de que disponha e que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde será executado o objeto deste Termo de Referência;

8.5. Efetuar os pagamentos devidos.

9. QUALIFICAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

9.1. Das entregas que serão realizadas nos municípios conforme mapeamento de produção deve-se realizar a fiscalização de quantidade e qualidade por fiscal a ser designado pelas coordenadorias locais da SEDUC, nos respectivos municípios;

9.2. A fiscalização e acompanhamento da execução do objeto serão realizadas pela Comissão de Recebimento, constituída pela Portaria GS Nº 604, de 02 de julho de 2019, designada pela



Administração, observando-se as disposições contidas no artigo 67 e seus parágrafos, e art. 73, seus incisos e parágrafos, da Lei nº. 8.666/93;

9.3. A fiscalização será exercida no interesse da CONCEDENTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da PROPONENTE, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

9.4. A CONCEDENTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto, se em desacordo com o Contrato;

9.5. Não obstante a PROPONENTE seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre serviços, diretamente ou por prepostos designados;

9.6. A PROPONENTE lançará na nota fiscal a especificação do gênero alimentício fornecido executado de modo idêntico àquelas constantes da Nota de Empenho.

9.7. As agroindústrias, Associações e Cooperativas que fornecem produtos secos (farinha amarela, branca e de tapioca), congelados como carnes, pescados, polpa de açaí e polpa de frutas deverão apresentar em seu Cadastro inicial do PREME, cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios, não substituindo os outros Registros de Inspeção (Federal, Estadual e Municipal).

9.8. A Agência de Desenvolvimento Sustentável – ADS, através da Equipe Técnica: Médico Veterinário e Nutricionista serão responsáveis pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade higiênico sanitária e marca dos produtos contratados).

9.9. Caberá a equipe técnica da ADS, realizar visita de rotina nos fornecedores in loco, para verificação do armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas de fabricação, conforme legislação sanitária vigente.



10. PENALIDADES E MULTAS

Nos Termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/1993, no caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, a Administração poderá aplicar à PROPONENTE, mediante publicação no Diário Oficial, garantida a prévia defesa, os seguintes sansões:

10.1. Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso ou por ocorrência, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

10.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do objeto contratado, recolhida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial;

10.3. Suspensão temporária de participação em editais e impedimento em contratar com a Secretaria de Educação - SEDUC, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

10.4. Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

10.5. As penalidades com os fornecedores credenciados pela Agência de Desenvolvimento Sustentável — ADS, será realizada pela própria ADS, de acordo com as disposições do Art. 83 da Lei nº 13.303/2016.

11. LEI DE PROTEÇÃO DE DADOS:

Em observância às normas insculpidas na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais-LGPD), ficam cientes os participantes deste credenciamento que é permitida a Administração Pública, o tratamento e uso compartilhado de dados



necessários à execução de políticas públicas previstas em leis e regulamentos ou respaldadas em contratos, convênios ou instrumentos congêneres ou correlatas ao objeto deste procedimento licitatório.

O tratamento de dados pessoais pelas pessoas jurídicas de direito público referidas no parágrafo único do art. 1º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de Acesso à Informação), deverá ser realizado para o atendimento de sua finalidade pública, na persecução do interesse público, com o objetivo de executar as competências legais ou cumprir as atribuições legais do serviço público, desde que:

a) sejam informadas as hipóteses em que, no exercício de suas competências, realizam o tratamento de dados pessoais, fornecendo informações claras e atualizadas sobre a previsão legal, a finalidade, os procedimentos e as práticas utilizadas para a execução dessas atividades, em veículos de fácil acesso, preferencialmente em seus sítios eletrônicos;

b) seja indicado um encarregado quando realizarem operações de tratamento de dados pessoais, nos termos do art. 39 da Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais-LGPD) (Redação dada pela Lei nº 13.853, de 2019);

As empresas públicas e as sociedades de economia mista que atuam em regime de concorrência, sujeitas ao disposto no art. 173 da Constituição Federal, terão o mesmo tratamento dispensado às pessoas jurídicas de direito privado particulares, nos termos desta Lei. As empresas públicas e as sociedades de economia mista, quando estiverem operacionalizando políticas públicas e no âmbito da execução delas, terão o mesmo tratamento dispensado aos órgãos e às entidades do Poder Público.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- **ACÃO:**
- **PROGRAMA DE TRABALHO:**
- **NATUREZA DA DESPESA:**
- **FONTE DE RECURSOS:**



13. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

2023						
MÊS	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maiο	Junho
Qtd. (R\$)	-	-	-	-	-	-
MÊS	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Qtd. (R\$)	-	-	-	-	-	-

14. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

Nº. DE PARCELAS	FORMA DE PAGAMENTO
01	<input type="checkbox"/> Mensal <input type="checkbox"/> Bimestral <input type="checkbox"/> Trimestral <input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" type="checkbox"/> Única e global <input type="checkbox"/> Conforme a Demanda

15. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE/FUNDAMENTO LEGAL:

Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei n.º 8.666/93 e legislação em vigor.

15.1- Lei n.º 8.666, de 21/06/1993, atualizada;

15.2- Lei n.º 10.520, de 17/07/2002;

15.3- Constituição Federal de 1988.



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

16. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

16.1 – Elaboração

Em: __/__/____

Nome: Leonardo dos Santos Pinto

Cargo: Gerente da GAE - DELOG/SEDUC

Assinatura:

16.2 – Elaboração

Em: __/__/____

Nome: Jozelina de Castro Serudo

Cargo: Nutricionista - RT

Assinatura:

16.3 – De acordo

Em: __/__/____

Nome: Georgete Borges Monteiro

Cargo: Diretora do Departamento de Logística

Assinatura:



17. APROVAÇÃO DO ORDENADOR:

Aprovo. De acordo com Art. 7º, § 2º, Inciso I da Lei n.º 8.666/93.

Em: ___/___/___

Secretário de Estado de Educação e Desporto



ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

A embalagem primária é aquela que está em contato direto com o alimento e a secundária é aquela em que estão acondicionadas as embalagens primárias.

As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. Devem ainda ser compatíveis com o prazo de validade.

É de responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo do alimento.

Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentam defeitos que comprometam a qualidade e conservação dos alimentos, deverão ser substituídas por embalagem adequada.

A embalagem primária deve conter rótulo com o número do registro do órgão competente, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento, conforme legislação vigente.

O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Lista de Ingredientes;
- Data da fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado, com respectivas unidades de medida;
- Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- Sigla e nº. registro em vigência no órgão competente;
- Nome ou Razão Social e endereço do importador, nos casos de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento quando necessário.
- Conter a expressão “contém ou não contém glúten”

OBS: Para fins de análise visual na licitação, a ausência de qualquer informação acima é considerada defeito crítico e o produto será desclassificado.

O número de registro no Ministério da Saúde é formado por um conjunto de 12 dígitos assim distribuídos:

- Os cinco primeiros dígitos identificam a empresa detentora do registro do produto;
- Os quatro dígitos subsequentes, do sexto ao nono, identificam a caracterização do produto;



- Os dois dígitos seguintes, do décimo ao décimo primeiro completam a caracterização do produto;
- O dígito final é de controle de toda numeração;
- Os nove primeiros dígitos são de impressão obrigatória no rótulo e deverão estar precedidos da sigla MS, os demais dígitos são de impressão facultativa;
- O número do SIF que identifica a empresa e a equipe de isenção federal;
- O número que indica o registro do rótulo no Ministério da Agricultura, este número é sequencial e é seguido pelo número do SIF.

Os rótulos dos alimentos através de uma formulação pré-definida devem conter obrigatoriamente:

- Instruções para o preparo;
- Rendimento após preparo, expresso em número de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- Composição centesimal.

O rótulo da embalagem secundária deve apresentar as seguintes informações mínimas:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Peso ou volume bruto das respectivas unidades;
- Número de unidades contidas;
- Validade do Produto.

A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável na inspeção de rotina.

Para fins de licitação, não é considerado o rótulo da embalagem secundária.

Referências:

- Decreto-Lei nº. 986 de 21/10/69 – DINAL/MS;
- RIISPOA-MAPA, Brasília, 2017;
- Portaria nº. 63/84 – SNVS de 27/12/84;
- Lei nº. 8.078, de 11/09/90;
- Lei nº. 8.543, de 23/12/93;
- Resolução RDC nº. 259, de 20/09/2002;
- Lei nº. 10.674 de 16 de maio de 2003.



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ANEXO II

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Objeto: _____

Produto: **Marca:**
Nome e Endereço do Fabricante:
Proponente:
Nº. de registro no órgão competente:

Composição centesimal real do produto expressa em: Nutrientes em 100g

MACRONUTRIENTES	MINERAIS	VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS	VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS	
Carboidrato:	Fe:	Vit A:	Vit C:	Vit B6:
Proteína:	Na:	Vit D:	Vit B1:	Folato:
Lipídio:	Ca:	Vit E:	Vit B2:	Vit B12:
		Vit K:	Niacina:	

Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:

.....

Modo de Preparo:

Empilhamento máximo:

Per capita: g Prazo de Validade meses

Rendimento por kg: porções de 200ml.

Embalagem primária – peso líquido:

Embalagem secundária – peso líquido: Peso bruto:

Nome representante legal:

Cargo: Telefone:

RG: Assinatura:



ANEXO III

PROCEDIMENTOS E ESPECIFICAÇÕES PARA RECEBIMENTO DOS PRODUTOS / MEMORIAL DESCRITIVO DOS GÊNEROS PERECÍVEIS DO PREME - PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR ADQUIRIDOS PELA ADS:

O recebimento dos alimentos enviados pelos fornecedores credenciados pelo PREME, deve ser feito por funcionários da Logística RR e pela equipe técnica da ADS, devidamente treinados, que deverão conferir a quantidade e qualidade dos alimentos recebidos.

Para isso devem:

- Conferir quantidade contida na ordem de coleta de produtos a cotado;
- Conferir se está (ão) sendo entregue(s) o(s) item(s) relacionado(s) na guia de coleta;
- Verificar a integridade das embalagens, sinais de violação e data de validade;
- Verificar, quando possível, a qualidade dos alimentos quanto à: aparência, cor, odor, consistência, textura;
- Comunicar sobre, as eventuais ocorrências no local da coleta dos produtos;
- Comunicar a equipe da ADS, caso observe que o alimento não esteja adequado para ser recebimento.

Descrição detalhada dos produtos perecíveis, a serem adquiridos:

Os Fornecedores do PREME (Programa de Regionalização da Merenda Escolar), devem entregar os produtos adequadamente higienizados, livre de sujidade, retirar o excesso de terra, barro, raízes, parasitas e larvas, os produtos devem estar íntegros, sem rachaduras, sem manchas e ter seu grau de maturação adequado, conforme a descrição de cada produto abaixo.

O ideal é que cada fornecedor no momento da coleta realizada pela empresa terceirizada, façam a pesagem em uma balança calibrada de cada produto entregue para a Logística.

1. ABACAXI:

Tipo: Regional, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



Coleta Fornecedores: o abacaxi não deve ser armazenado em locais que tenha contato direto com o sol (isso prejudica o produto e faz com que o mesmo amadureça de maneira inadequada), deve ser armazenado em lona ou pallets de plástico (não podendo ficar em contato com o chão). Não empilhar em grande quantidade o abacaxi, pois prejudica os que ficam embaixo amassando-os.

2. ABÓBORA:

Tipo: Madura, tipo regional, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco de rafia.

Coleta Fornecedores: ao armazenar as abóboras ter cuidado para não bater e a mesma ficar com as cascas machucadas.

3. BANANA PACOVÃ:

Tipo: Grande ou regional. Cor: De polpa branca. Características adicionais: de primeira qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

OBS: Não deverá constar na pesagem o mangará da banana.

Coleta Fornecedores: as bananas pacovã não podem ser entregues muito maduras e ser entregues despalmadas, não será aceito no momento da coleta, as bananas armazenadas em caixas de madeiras.

4. BANANA TIPO PRATA:

Tipo: em pencas, de primeira qualidade, com 60 a 70% de maturação, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

OBS: Não deverá constar na pesagem o mangará (cacho) da banana.

Coleta Fornecedores: as bananas precisam ser entregues semi maduras (não verdes), pois as manipuladoras da escola, informam que demoram muito para amadurecer, não será aceito no momento da coleta, as bananas armazenadas em caixas de madeiras.

5. BANANA TIPO PRATA ORGÂNICO:

Tipo: em pencas, de primeira qualidade, com 60 a 70% de maturação, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

OBS: Não deverá constar na pesagem o mangará (cacho) da banana. O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: as bananas precisam ser entregues semi maduras, não verdes, não será aceito no momento da coleta, as bananas armazenadas em caixas de madeiras.

6. BANANADA:

Apresentação: Doce de banana. Composição: Polpa de banana, pectina, ácido cítrico. Conservador: Benzoato de sódio. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico transparente contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.

Coleta Fornecedores: bananada não deve vim amassada, e deve ser armazenada em local fresco, para que o produto não chegue grudado (amolecido).



7. BATATA DOCE:

Tipo: Regional. Cor: De polpa branca. Características adicionais: de primeira qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: produto deve ser entregue na coleta, em embalagem de sacos de telas, com pesagem aproximadamente até 20 kg.

8. CARÁ ROXO:

Tipo: Regional. Cor: de polpa roxa. Características adicionais: de primeira qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado. Deverá estar isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: produto deve ser entregue na coleta, em embalagem de sacos de telas, com pesagem aproximadamente até 20 kg.

9. CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA:

Tipos: Patinho, Alcatra, Coxão Mole, Chã de Fora.

Característica do Produto: Carne bovina em cubos deve ser de primeira qualidade, deverá sofrer processo de congelamento adequado para uma boa conservação e armazenamento. Cortes proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, dever ter ausência de osso, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.), os recortes deverão ser cortados em cubos com dimensões de 5 cm X 5cm X 5cm, deve ser extra limpa.

Características ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos.



Coloração: Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo. Com o envelhecimento há escurecimento da superfície que progressivamente torna-se acinzentada ou esverdeada pela ação de microrganismos.

Consistência: Firme, compacta e elástica.

Odor: Suave, agradável e característico em carne sadia.

Características Físico-químicas quanto ao teor de gordura e sebo: máximo 5%, características microbiológicas, características microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente no anexo V.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1gk. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas no Termo de Referência e em legislação vigente.



Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a coleta, carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

10. CARNE BOVINA MOÍDA:

Tipo: patinho, coxão mole, alcatra, chã de fora, paleta desossada.

Característica do Produto: Carne bovina mecanicamente moída, cortes provenientes da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, deve ser de primeira qualidade, deverá ser processada a partir das peças do corte, dever ter ausência de osso, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.), deve ser extra limpa, de congelamento adequado para uma boa conservação e armazenamento.

Características ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, corpos estranhos.

Coloração: Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.

Consistência: Firme, compacta e elástica.

Odor: Suave, agradável e característico em carne sadia.

Características Físico-químicas quanto ao teor de gordura e sebo: máximo 5%, características microbiológicas, características microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente no anexo V.



Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a coleta, carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

11. CHEIRO VERDE MISTO:

Tipo: Regional. **Apresentação:** Conjunto de cebolinha, coentro e chicória. **Cor:** Verde.
Características adicionais: de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado.

Embalagem: Maço aproximadamente de 1 kg (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, armazenado em caixa de isopor com gelo para conservação, embalado em saco



plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Coleta Fornecedores: os maços de cheiro verde devem ser sempre mistos (cebolinha, coentro e chicória), sempre pesando aproximadamente de 1 kg o maço.

No momento da coleta devem estar higienizados e sem presença de terra, sujidades, parasitas e larvas e sem raiz.

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

12. CHEIRO VERDE MISTO ORGÂNICO:

Tipo: Regional. Apresentação: Conjunto de cebolinha, coentro e chicória. Cor: Verde.

Características adicionais: de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado.

Embalagem: Maço aproximadamente de 1 kg (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: os maços de cheiro verde devem ser sempre mistos (cebolinha, coentro e chicória), sempre pesando aproximadamente de 1 kg o maço.

No momento da coleta devem estar higienizados e sem presença de terra, sujidades, parasitas e larvas e sem raiz.

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

13. COUVE FOLHA:

Tipo: Manteiga. Tamanho: Médio. Características adicionais: Talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Maço aproximadamente de 1 kg (sem raízes)



embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Coleta Fornecedores: o produto couve deve pesar sempre aproximadamente 1 kg o maço, com folhas integras (não rasgadas, amassadas e com furos).

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

14. COUVE FOLHA ORGÂNICO:

Tipo: Manteiga. Tamanho: Médio. Características adicionais: Talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Embalagem: Maço aproximadamente de 1 kg (sem raízes) embalado em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: o produto couve deve pesar sempre aproximadamente 1 kg o maço, com folhas integras (não rasgadas, amassadas e com furos).

Armazenados imediatamente em caixas de isopor com gelo para conservação, com as tampas da caixa de isopor bem encaixadas.

15. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer a legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1 g de proteína, gorduras totais Og, gorduras saturadas Og, colesterol Omg, fibra alimentar menor que 1 g, ferro mínimo 1 mg, sódio máximo 15mg.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de



1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade, a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

16. FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA:

Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca (Manihot utilíssima), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, devendo obedecer à legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo 190 kcal, 48g de carboidrato, mínimo de 1 de proteína, gorduras totais Og, gorduras saturadas Og, colesterol Omg, fibra alimentar menor que 1 g, ferro mínimo 1 mg, sódio máximo 15mg.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 1 Kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta)



quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Prazo de Validade: Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Prazo de Fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade e a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

17. FARINHA SECA DE TAPIOCA:

Grupo: II - tapioca. Subgrupo: Granulado. Tipo: 1. Classe: Branca. Embalagem:

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.

Prazo de Validade: 180 dias a partir da data de processamento.

Coleta Fornecedores: embalagem sempre com data de fabricação, data de validade e a embalagem não pode estar molhada e nem úmida.

18. FILÉ DE PEIXE REGIONAL CONGELADO:

Espécie do pescado: filé de dourado, filé de tambaqui, filé de pescada, file aruanã, filé de tucunaré.

Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem sal e temperos, produzidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

As Características Sensoriais, Características Físico-químicas, características microbiológicas, características microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos para pescado com glaciamento, de acordo com legislação vigente no anexo V.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-



sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Transporte: Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

19. FILÉ DE PIRARUCÚ CONGELADO:

TIPO: FILÉ ESPALMADO



Característica do Produto: Pescados sadios, congelados, sem temperos, produzidos sob Serviço de Inspeção Estadual ou serviço de Inspeção Federal, sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

As Características Sensoriais, Características Físico-químicas, características microbiológicas, características microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos para pescado com glaciamento, de acordo com legislação vigente no anexo V.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 01 (um) ano partir da data de fabricação.

Prazo de Fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 2 à 3Kg, sendo 20% em embalagem de 1kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.



Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante, respeitando a legislação, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento ou embalagens imprópria.

20. LARANJA REGIONAL:

Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas, higienizadas e sem bolor.

21. LIMÃO REGIONAL:

De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1Kg.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas e higienizados.

22. MANDIOCA IN NATURA:

Tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas ou ráfia com aproximadamente entre 25 à 30 kg, é necessário retirar o excesso de terra, armazenar o produto em local arejado.



23. MAMÃO:

Tipo: Regional, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg.

Coleta Fornecedores: O produto não deve ser entregue muito verde, pois as manipuladoras das escolas, relatam que o mesmo demora muito a amadurecer. O produto deve ser entregue no máximo com 15 kg nas embalagens de caixas de papelão (para que não amasse ou machuque o mesmo).

24. MAMÃO ORGÂNICO:

Tipo: Regional, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: caixa de papelão tamanho 472x380x210mm, capacidade máxima de 15kg. O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: O produto não deve ser entregue muito verde, pois as manipuladoras das escolas, relatam que o mesmo demora muito a amadurecer. O produto deve ser entregue no máximo com 15 kg nas embalagens de caixas de papelão (para que não amasse ou machuque o mesmo).

25. MAXIXE VERDE:

Apresentando grau de maturação sem cor amarela. Tamanho: Uniforme, sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.



Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de saco de telas e higienizados.

26. MELANCIA:

Tipo: Regional, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: o produto deve vim higienizado, sem rachadura.

27. OVO DE GALINHA:

Característica do Produto: Classe A. Tipo: 3. Tamanho: Grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, dever estar sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais.

Acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades.

Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às legislações vigente.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e impresso na embalagem primária, com registro do serviço oficial do MAPA e ADAF, o produto deverão atender a todas as especificações contidas em legislação vigente.

Prazo de Validade: 10 dias sem refrigeração.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, respeitando a legislação, em condições que preservem as características do alimento. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante a entrega dos ovos em estado de embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

28. PIMENTA DE CHEIRO:

Tipo: Regional. Cor: Verde. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1 kg.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas e higienizadas.

29. PIMENTÃO VERDE:

De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de polietileno, atóxico transparente.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas e higienizados.

30. POLPA DE AÇAÍ CONGELADA:

Teor mínimo de sólido deverá ser de 8%, produto de primeira qualidade, congelado. Característica do produto: aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, cheiro próprio e de cor Roxo, isento de cascas, caroços ou corpos estranhos e de toda e qualquer evidência de decomposição, próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.

Deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do MAPA.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: 12 meses (Sacos) após a data de produção, se mantido lacrado em embalagem original na temperatura de acordo com fabricante e respeitando a legislação vigente do produto.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polietileno transparente (capa fardos), com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.



Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante o recebimento do produto em estado de descongelamento ou embalagens imprópria, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

31. POLPA DE FRUTAS CONGELADA:

Respeitar os quesitos complementares padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA.

As polpas de frutas devem obedecer, conforme legislação, quanto ao sabor e cheiro próprio das polpas: Abacaxi, Caju, Cupuaçu, Goiaba, Manga, Maracujá e Taperebá. Devem ser selecionadas, isenta de contaminação. O produto deverá ter validade de no mínimo de 06 meses a 01 ano, com os registros do MAPA e deverá ser transportado em carro frigorificado, conforme legislação vigente no anexo V.

Apresentar amostra e FICHA TÉCNICA autenticada.

Prazo de Validade: 12 meses (Sacos) após a data de produção, se mantido lacrado em embalagem original na temperatura do fabricante e legislação vigente do produto.

Embalagem: A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno à vácuo, atóxica, transparente, com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, com capacidade de 1Kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem rachaduras ou furos.

A embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polietileno transparente (capa fardos), com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Transporte: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros frigorificados de acordo com temperatura do fabricante descrito no rótulo, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às



características do alimento físico-químicas. Os veículos deverão ser higienizados e sanitizados antes de serem carregados.

Coleta Fornecedores: Não serão aceitos durante o recebimento do produto em estado de descongelamento ou embalagens imprópria, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

32. REPOLHO VERDE:

Tamanho: Médio. De primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco giro inglês.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue higienizados e com embalagem saco giro inglês.

33. REPOLHO VERDE ORGÂNICO:

Tamanho: Médio. De primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco giro inglês.

atóxico transparente. O Produtor Orgânico deverá fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, com apresentação dos documentos comprobatórios.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue higienizados e com embalagem saco giro inglês.

34. TANGERINA:

Tipo: Regional. Tamanho: Médio. Cor: Alaranjada. Características adicionais: De 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Embalagem: Saco plástico de rafia.

Coleta Fornecedores: o produto deve ser entregue em embalagem de sacos de telas, higienizadas, sem bolor.



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ANEXO IV

MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS:

PRODUTO: _____

Marca: _____

Fabricante/Proponente: _____

Quantidade: _____ kg Data: __/__/__

Data de Fabricação: _____ Validade/Lote: _____

Preparo:

Quantidade de água recomendada na embalagem: _____ litros

Quantidade de água recomendada na proposta: _____ litros

Quantidade de água utilizada no preparo: _____ litros

Conferem entre si: () sim () não

Obs.: _____

Diluição: () fácil () médio () difícil

Obs.: _____

Modo de preparo:

O modo de preparo realizado pelos técnicos confere apresentado na proposta e embalagem:

() sim () não

Obs.: _____

Rendimento: _____ porções de _____ ml.

Confere com o rendimento apresentado na proposta e embalagem: () sim () não

Obs.: _____

EMBALAGEM:

Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação): _____

INGREDIENTES - ROTULAGEM

Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta: () sim () não

Confere com os ingredientes/componentes exigidos no folheto descritivo: () sim () não

Obs.: _____

DIZERES DA ROTULAGEM:

Atendem ao Edital: () sim () não

Obs.: _____

Realizado por: _____

Observações Gerais: _____

Parecer Conclusivo: Produto aprovado para recebimento?

() sim - Providenciar a entrega do produto na GAE ou nas Escolas Estaduais.

() não - Reformular amostra no prazo máximo de 05 dias

Equipe técnica da GAE:

Representante da Empresa:

RG:



ANEXO V

1 - Decreto-Lei n.º. 986 de 21/10/69 - DINAL/MS; institui normas básicas sobre alimentos.

2 - O DECRETO do presidente da república N.º 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020, ele altera o regulamento da **Inspecção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal** o que seria o termo **RIISPOA** citado no título, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), foi aprovado pelo Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017.

3 - Portaria n.º. 63/84 — SNVS de 27/12/84;

4 - LEI N.º 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

5 - LEI N.º 8.543, de 23 de dezembro de 1993 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

6 - Resolução n.º. 26 do CD/FNDE de 17 de junho de 2013 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7 - Resolução RDC n.º. 259, de 20/09/2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos embalados.

8 - Resolução 12/78 da CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

9 - Resolução RDC n.º216, de 15 de setembro de 2004 - *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

10 - Resolução RDC n.º 12, de 2 de janeiro de 2001 – **Padrões Microbiológicos Sanitários para alimentos.**

11 - RDC 175 de 08/07/03 Anvisa/MS, boas práticas de fabricação; controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

12 - Lei n.º. 10.674 de 16 de maio de 2003- Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.



13 - PORTARIA N.º 5, DE 8/11/88, SIPA/DIPOA - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal.

14 - Portaria nº 34, de 29 de janeiro de 2020 – inmetro - Dispõe sobre a revogação da Portaria Inmetro nº 38, de 11 de fevereiro de 2010, sobre a necessidade de definir claramente o peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.

15 - Portaria-nº121_2020-regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado.

16 - Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017- Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado.

17 - Instrução Normativa SDA nº 45, de 13 de dezembro de 2011 - Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar conserva de peixes.

18 - Instrução normativa das nº37 de outubro 2018 açai e polpa de açai congelada - estabelece os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade:

19 - Resolução 12/78 da CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

20 - Portaria MS n.º 1.428, de 26/11/93, estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos.

21 - Decreto nº 43.947 de 28/05/2021 o presente decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território do estado do Amazonas, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos e subprodutos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor por meio do serviço de inspeção estadual –SIE.

22 – RDC nº 429, de 08.10.2020 - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.