



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

ANEXO VI

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



1. APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

1.1 .Definição

- Embalagem primária: é a que está em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária: é a embalagem externa de embarque que acondiciona as embalagens primárias.

2 .ROTULAGEM:

2.1 Modelo de rótulo:

Fabricante:

CPF ou CAD/PRO/CNPJ:

Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia (se existente):

Endereço Completo:

Produto e Variedade:

Data de fabricação:

Data de validade em temperatura ambiente (quando couber):

Data de validade em temperatura de congelamento:

Lote (ver item 2.2):

Peso Líquido:

Formas de Conservação:

No caso de alimentos minimamente processados e processados é obrigatória a adição das informações detalhadas no item 2.3

2.2 Para indicação do lote pode ser utilizado:

a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, **OU**;

b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

2.3 No caso de alimentos **minimamente processados e processados** é obrigatório que a rotulagem contenha INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, modo de preparo e ingredientes. As INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS devem seguir a legislação vigente - Resoluções RDC nº359/03 e RDC nº360/03 da ANVISA, conforme modelo abaixo:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PORÇÃO DE ____ g ou mL (medida caseira)	
NUTRIENTES	% VD
Valor calórico (kcal/kJ)	%
CARBOIDRATOS (g)	%
PROTEÍNAS (g)	%



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

GORDURAS TOTAIS (g)	%
GORDURAS SATURADAS (g)	%
GORDURA <i>TRANS</i> (g)	%
FIBRA ALIMENTAR (g)	%
SÓDIO (mg)	%

2.4 Produtos hortícolas a granel ou embalados devem ser rotulados, ou ter os rótulos anexados ao Termo de Recebimento, ou ter o registro mediante carimbo no verso do Termo de Recebimento, contendo as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**. Os produtos entregues pelo produtor ou consolidados na associação ou cooperativa devem ter diferentes informações na rotulagem ou carimbo. A seguir estão detalhadas as informações de cada caso.

2.4.1 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador.

2.4.2 Uso de carimbo no verso do romaneio em substituição ao rótulo de produtos a granel, conforme exemplo abaixo.

2.4.3 A fiscalização do cumprimento da Resolução da SESA caberá às vigilâncias sanitárias de cada município e/ou do estado, podendo ocorrer notificação por meio da gestão de contratos do FUNDEPAR para regularização da rotulagem.

COOPERATIVA /ASSOCIAÇÃO	
PRODUTOR: CADPRO: ENDEREÇO: TELEFONE:	
<input type="checkbox"/> Cenoura	Lote: _____
<input checked="" type="checkbox"/> Beterraba	Data: _____
<input type="checkbox"/> Couve-flor	Unid: _____
	Peso: _____
PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA	

2.4 Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos que não sejam orgânicos aplica-se a seguinte regras: para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO", IN nº 19/2009 - MAPA, Art. 120, inciso I.

2.5 O rótulo dos sucos e polpa de frutas deverão seguir o determinado no Art. 12 do Decreto 10.026/2019, contendo as seguintes informações: a denominação do suco/polpa de fruta, o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os ingredientes, em ordem decrescente de volume, o número do lote e o prazo de validade; o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros), a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica, outras informações previstas em legislação específica da Anvisa e a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.



3. ENTREGA DO PRODUTO

Conforme previsto no Termo de Referência.

3.1. LOCAIS DE ENTREGA

3.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 Os itens arroz, feijão e fubá poderão ser entregues no armazém central desde que tenham sido propostos e classificados para entrega neste local.

3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 Os itens entregues no armazém central – arroz, feijão e fubá poderão passar por inspeção de recebimento e análises laboratoriais conforme previsto nos Padrões de Qualidade e Identidade de cada produto.

3.2.2 Os produtos entregues diretamente nas escolas poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, estadual, FUNDEPAR, TECPAR nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;

3.2.3 Os produtos coletados são enviados para análises de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;

3.2.4 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;

3.2.5 Em caso de laudos com irregularidade os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.

3.2.6 Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando toxinfecções alimentares ocorrerem.

4 CONDIÇÕES DE ENTREGA DO ARROZ E FEIJÃO NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor de arroz, feijão e fubá que optar pela entrega no Armazém Central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,



4.2 O veículo para descarga deverá chegar ao Armazém Central no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

4.3 Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

4.4 O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda ao Armazém Central.

4.5 O Armazém Central poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquele Armazém Central.

4.6 Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências do Armazém Central.

4.7 Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.

4.8 O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

4.9 Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

4.9.1 A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

4.9.2 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

5 QUANTIDADE

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

6 ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

6.1 Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos



produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

6.2 O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

6.3 O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

7.1.1 INSPEÇÃO

7.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

7.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

7.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

7.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA.

7.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

7.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

7.1.1.7 INSPEÇÃO dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

1	Nº DE UNIDADES POR LOTE	2	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	3	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

de 1201 a 3.200	50	03
de 3201 a 10.000	80	05
de 10.001 a 35.000	125	07
de 35.001 a 150.000	200	10
de 150.001 a 500.000	315	14
acima de 500.000	500	21

7.1.1.8 Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).

7.1.1.9 Os lotes serão APROVADOS na INSPEÇÃO quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

7.1.1.10 A CONTRATANTE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.2.1 Dos lotes preliminarmente APROVADOS, será COLETADO entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

7.1.2.2 O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

7.1.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao Laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

7.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

7.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA

7.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:



A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

7.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

7.1.3.2 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

PRODUTOS	PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Arroz parboilizado e polido/ Arroz Mix	07 dias análises microbiológicas e físico química 30 dias análise de resíduo agrotóxico
Feijão preto e cores <i>in natura</i>	07 dias análises microbiológicas e físico química 30 dias análise de resíduo agrotóxico
Fubá de milho	09 dias análises microbiológicas e físico química

7.1.2.3 Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

7.1.3.4 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.4.1 O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e, e caso tenha sido coletado para demais análises, mediante Relatório de Ensaio aprovando o produto.

7.1.4.1 O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela



CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.5.1 O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

7.1.5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

7.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.4. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

7.1.5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.6. Se a REPROVAÇÃO disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.1.5.7. A complementação da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA



7.1.6.1. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao LABORATÓRIO.

a) O direito a REINSPEÇÃO caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

b) Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

7.1.6.2. O LABORATÓRIO informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

7.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

7.1.6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

7.1.6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

7.1.6.6. A CONTRATANTE indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

7.1.6.7. O LABORATÓRIO elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

7.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

7.1.6.9. Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no



contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

7.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.



PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

1. Alimentos *in natura*.

Grupos frutas in natura, frutas vermelhas, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos.

PRODUTO
FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS

1	CARACTERIZAÇÃO
---	----------------

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

O **milho verde** deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.

O **pinhão** deve ser a semente da pinha madura.



2. Alimentos processados e minimamente processados.

Grupo Legumes e Tubérculos

PRODUTO ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS (descascadas, picadas, embaladas a vácuo).

1	CARACTERIZAÇÃO
Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser embalados a vácuo (podendo ser congelado ou a resfriado) e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual, acrescido do termo “ a vácuo ” após a denominação do produto. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade se refrigerado ou congelado.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1. Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2. Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3. Características sensoriais	
2.3.1. Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2. Cor	Abóbora: Alaranjada/Amarelada Mandioca: Branca/Amarelada
2.3.3. Aroma	Próprios
2.4. Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5. Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6. Coliformes a 45°C/g	10 ³ NMP/g
2.7. Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE
4.1 Validade mínima de 7 dias	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual.	
5.2 Plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termosoldagem.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
6	ROTULAGEM
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	



Grupo Temperos

PRODUTO
MOLHO DE TOMATE

1 CARACTERIZAÇÃO	
É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), adicionados de cebola (<i>Allium cepa</i> L.) e alho (<i>Allium sativum</i> L.), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5 Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6 Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7 Características sensoriais	
2.7.1 Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2 Sabor	Característico
2.7.3 Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4 Aroma	Característico / Característico de manjeriço
2.8 Elementos histológicos identificadores dos componentes (polpa do tomate para molho de tomate tradicional com cebola e alho e polpa de tomate com manjeriço para molho de tomate tradicional com manjeriço)	Presença (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação	
2.9.1 Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.9.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3 Fragmento de pelo de roedor	Máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4 Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5 Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10 Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.12 Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.13 Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.14 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.16 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.17 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 276/05 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Mínima de 03 meses	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Vidro ou aluminizada termoselada (bag) ou plástica – deve ser atóxica, asséptica.	
5.3 Máximo 1kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.13: $\pm 0,2$ g/100g; 2.14: ± 45 mg/100g; 2.16: $\pm 0,01$ mg/100g; 2.17: $\pm 0,01$ mg/100g e 2.18: $\pm 0,01$ mg/100g.



3. Alimentos Não Perecíveis.

Grupo arroz

PRODUTO
ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (<i>Antes do preparo</i>)	Próprias
2.3.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.3.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.8 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.9.2 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.9.3 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14) e Instrução Normativa nº 06 de 2009
2.10 Características sensoriais (Após preparo)	
2.10.1 Aparência	Parboilizado: Solto Polido: Firme
2.10.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz.
2.10.3 Odor	Característico
2.10.4 Sabor	Característico
2.10.5 Textura	Característica
2.11 Cocção em água	
Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12 Contaminante Inorgânico- Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico- Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico- Cádmiio	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.3 Máximo 5kg

5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo de 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.

7 ROTULAGEM

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: $\pm 1,4$ g/100g; 2.13: $\pm 0,03$ mg/kg; 2.14: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.15: $\pm 0,04$ mg/kg.

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Arroz /Parboilizado/Polido*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Arroz Mix/ Parboilizado/ Polido	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazone -etílica	0,02
	Lambda -Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
Imidacloprido	0,05	
Ipconazol	0,01	
Molinato	0,1	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Metsulfurom	0,02
	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
	Trifluralina	0,05
	Tiobencarbe	0,05
	Tiodicarbe	0,1
	Tiametoxam	1,0
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



Grupo farinhas

PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca</p> <p>Farinha de mandioca torrada é a farinha de mandioca branca submetida a nova torração. Ambas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou outras matérias estranhas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1	Aspecto	Característico
2.3.2	Cor	Característico
2.3.3	Aroma	Característico (ausência de odor ranço)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7	Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.8	Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.9	Resíduo mineral fixo	Máximo 1,5 g/100g (crítico)
2.10	Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.11	<i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.12	<i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2	Portaria nº 554, de 30 de Agosto de 1995 - MAPA	
3.3	Instrução Normativa nº 52 – 08/11/2011	
3.4	RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Mínimo DE 6 MESES	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termosoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso.	
5.3	Máximo 1 kg	
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
6.1	Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.

7 ROTULAGEM

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

*Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: ± 3 g/100g; 2.8: $\pm 1,3$ g/100g;
2.9: $\pm 0,2$ g/100g.*



PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU

1 | CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho *Zea mays*, através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%(tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aparência	Característica, flocos inteiros
2.3.2 Textura	Crocante
2.3.3 Cor	Amarela
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.7 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g (crítico)
2.9 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.10 <i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência (crítico)
2.11 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 263/05 – ANVISA/MS

4 | VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 | ROTULAGEM

- 6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: $\pm 1,5$ g/100g; 2.8: $\pm 0,1$ g/100g; 2.9: $\pm 0,6$ g/100g.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
FARINHA DE TRIGO – TIPO 1

1 CARACTERIZAÇÃO

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Pó fino branco
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1. Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.5.2. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50 g (crítico)
2.5.3. Outras falhas - descrever	Ausência (crítico)
2.6 Proteínas	Mínimo 7,5g/100g (crítico)
2.7 Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8 Ácido fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,80g/100g (crítico)
2.10 Umidade	Máximo 15,0g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
2.16 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 42/13 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 150/17 – ANVISA/MS
- 3.4 RDC 12/2001 ANVISA

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Validade mínima de 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente.

5.2 Máximo 1 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0$ g/100g ; 2.7: $\pm 0,4$ g/100g; 2.8: ± 30 μ g/100g; 2.9: $\pm 0,1$ g/100 g; 2.10: $\pm 1,5$ g/100g; 2.11; 2.12 e 2.13: $\pm 0,02$ mg/kg.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
FUBÁ DE MILHO COMUM

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Textura	Pó fino, sem grumos
2.3.3 Cor	Amarelo
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.7 Ácido Fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.11 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.12 <i>Salmonella</i> sp em 25 g	Ausência (crítico)
2.13 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 150/17 –ANVISA/MS	
3.3 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.2 Máximo 1 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,4$ mg/100g; 2.8: ± 30 μ g/100g; 2.9: $\pm 1,5$ g/100g; 2.10: $\pm 0,2$ g/100g e 2.11: $\pm 0,6$ g/100g.



Grupo feijão

PRODUTO

FEIJÃO até tipo 2 (Empacotado)

FEIJÃO CARIOCA

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, **tipo carioca**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

FEIJÃO PRETO

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, **tipo preto**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto, ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Tipo	Até 2
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.6.1 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.7 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.8 Características sensoriais (Após preparo)	
2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	Solto, firme
2.8.3 Cor	Característica, de acordo com o tipo de feijão



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.8.4 Odor	Característico
2.8.5 Sabor	Característico
2.8.6 Textura	Característica
2.9 Umidade	Máximo 14,0g/100g (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 Instrução Normativa 12/08 - MAPA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente (podendo ser a vácuo)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque).	
6.2 Máximo 20 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijão Carioca/ Preto	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5
	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butílico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprope-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
	Pendimetalina	0,1
	Pencicuum	0,05
	Piraclostrobina	0,1
	Metolaclo	0,05
	Tiabendazol	0,01
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



Grupo grãos

PRODUTO
MILHO DE PIPOCA

1	CARACTERIZAÇÃO
Os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Após preparo)
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,02 mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC nº42/2013 – ANVISA/MS	
RDC nº 07/2011 – ANVISA/MS	
IN 61/2011 - MAPA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
5.3 Máximo 1 kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg



4. Alimentos perecíveis – origem vegetal.

Grupo panificados

PRODUTO
CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO

1	CARACTERIZAÇÃO
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estarem ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Nas preparações não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14, podendo ser tolerável ou crítico, dependendo do tipo de falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6	Características sensoriais
2.6.1 Aspecto	Massa bem assada
2.6.2 Cor	Característica
2.6.3 Sabor e odor	Característicos
2.7 Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência
2.9 Corante	Ausência
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 - ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC 278/2005 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE
4.1 Mínimo: 3 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Deve estar acondicionada em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.	
5.3 Máximo: 2kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO

PÃO CASEIRO/PÃO DE LEITE/PÃO ENRIQUECIDO COM LEGUMES/PÃO DE MILHO/PÃO DE GRÃOS E SEMENTES

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 g (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios
2.7 Coliformes a 45°C/g	10 ² NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência em 25g
2.9 Umidade	Máximo 38,0g/100g

3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 - ANVISA/M.S.
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.
RDC 263/2005 - ANVISA/M.S.

4 VALIDADE

Mínima de 3 dias



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.3 Até 2kg (fatiados em fatias finas)	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6	ROTULAGEM
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10: $\pm 4,0$ g/100g.



Grupo doces de frutas

PRODUTO
DOCE DE FRUTAS EM PASTA/GELEIA

1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).</p> <p>O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.</p> <p>Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, tolerável ou crítico, dependendo da falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100 g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência pastosa, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta de origem
2.7 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 60º Brix Máximo: 70º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,2 g/100 g (crítico)
2.10 Metabissulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras (não visíveis)	Máximo: 10 ³ UFC/g (crítico) LEGISLAÇÃO PEDE 10 ⁴
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
3	REFERÊNCIAS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 42/2013 - ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.

RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.

4 VALIDADE

4.1 Mínimo de 30 dias.

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Pote plástico rígido ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.

5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

6.2 No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a expressão “doce” seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: $\pm 0,01$ g/100; 2.9 e 2.11: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.10: $\pm 0,001$ g/100g; 2.12: 0,05 mg/kg.



Grupo sucos

PRODUTO
POLPA DE FRUTA CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro na ANVISA (RDC 278/2005).

Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.

Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, amora, juçara, melão, kiwi, pera, uva, pitanga congeladas e ainda mix destas frutas, observando que, quando utilizado melão, o mix deverá ser composto com outra fruta cítrica.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Sacarose	Ausência
2.7 Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8 Conservantes	Ausência
2.9 Características sensoriais	Próprias
2.10 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.11 Cor	
2.11.1 Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.11.2 Acerola	Variando de amarelo ao vermelho
2.11.3 Amora	Roxa
2.11.4 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.5 Juçara	Roxo violáceo ou verde claro
2.11.6 Kiwi	Verde
2.11.7 Manga	Amarelo
2.11.8 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.9 Melão	Variando de amarelo ao alaranjado
2.11.10 Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.11 Pêssego	De amarelo ao alaranjado
2.11.12 Pera	Variando do branco ao marfim
2.11.13 Pitanga	Vermelha



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.11.14 Uva	Vinho
2.12 Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	
2.12.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix
2.12.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix
2.12.3 Amora	Mínimo 7,5° Brix
2.12.4 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.12.5 Juçara	Mínimo 40,0° Brix
2.12.6 Kiwi	Mínimo 10,0° Brix
2.12.7 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.12.8 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.9 Melão	Mínimo 7,0° Brix
2.12.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.12.11 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.12.12 Pera	Mínimo 8,0° Brix
2.12.13 Pitanga	Mínimo 6,0° Brix
2.12.14 Uva	Mínimo 14,0° Brix
2.13 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	
2.13.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g
2.13.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g
2.13.3 Amora	Mínimo 1,3g/100g
2.13.4 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.13.5 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.13.6 Kiwi	1,3g/100g
2.13.7 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.13.8 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.9 Melão	Mínimo 0,14 g/100g
2.13.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.11 Pêssego	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.12 Pera (ácido málico)	0,2g/100g
2.13.13 Pitanga	0,9g/100g
2.13.14 Uva	0,41g/100g
2.14 pH	
2.14.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.14.2 Acerola	Mínimo: 2,8
2.14.3 Amora	Mínimo: 2,8 (crítico)
2.14.4 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico) Máximo 4,2 (crítico)
2.14.5 Juçara	Mínimo: 4,0 (crítico) Máximo: 6,2 (crítico)
2.14.6 Kiwi	Mínimo: 2,8
2.14.7 Manga	Mínimo: 3,3 (crítico) Máximo: 4,5 (crítico)
2.14.8 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico)
2.14.9 Melão	Mínimo: 4,5
2.14.10 Morango	Ausência de descrição
2.14.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.14.12 Pera	Ausência de descrição
2.14.13 Pitanga	Mínimo: 2,5 (crítico) Máximo: 3,4 (crítico)
2.14.14 Uva	Mínimo: 2,9
2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)	



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.15.1 Abacaxi	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.2 Acerola	Mínimo: 4 g/100g Máximo: 9,50g/100g (crítico)
2.15.3 Amora	Mínimo: 4 g/100g
2.15.4 Goiaba	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.5 Juçara	Máximo: 40 g/100g
2.15.6 Kiwi	Ausência de descrição
2.15.7 Manga	Máximo: 17 g/100g (crítico)
2.15.8 Maracujá	Máximo: 18 g/100g (crítico)
2.15.9 Melão	Mínimo: 8 g/100g
2.15.10 Morango	Ausência de descrição
2.15.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.15.12 Pera	Máximo: 12,5 g/100g
2.15.13 Pitanga	Máximo: 9,5 g/100g
2.15.14 Uva	Máximo: 20 g/100g
2.16 Sólidos totais (g/100g)	
2.16.1 Abacaxi	Mínimo: 11,5 g/100g
2.16.2 Acerola	Mínimo: 6,5 g/100g
2.16.3 Amora	Ausência de descrição
2.16.4 Goiaba	Mínimo: 9 g/100g
2.16.5 Juçara	Ausência de descrição
2.16.6 Kiwi	Mínimo 10,5g/100g
2.16.7 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.16.8 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.9 Melão	Máximo 12g/100g
2.16.10 Morango	Ausência de descrição
2.16.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.16.12 Pera	Mínimo 8,5g/100g
2.16.13 Pitanga	Mínimo 7 g/100g
2.16.14 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.17 Corantes artificiais	Ausência
2.18 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.19 Coliformes a 45°C	10 ² NMP/g (crítico)
2.20 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA	
IN 37/18 – MAPA	
4 VALIDADE	
4.1 Mínima de 12 meses <-18°C.	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	
6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.12: $\pm 1,0^{\circ}$; 2.13 e 2.14: $\pm 0,2$ g/100g; 2.15 e 2.16: $\pm 1,0$ g/100g



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis* L. *Osbeck*) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

Mínimo de 5 dias

5 | ALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



PRODUTO: SUCO DE TANGERINA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.
Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Alaranjada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7 Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9 Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

4.1 Mínimo de 180 dias.

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 | ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação "Integral" ou "Simples" será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp.*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas práticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

Mínimo de 180 dias.

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.

5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 | ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



5. Alimentos perecíveis – origem animal

Grupo leite

PRODUTO LEITE PASTEURIZADO

1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Líquido
2.6.2 Cor	Branca
2.6.3 Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.7 Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.7.1 Teste para fosfatase	Negativo
2.7.2 Teste para peroxidase	Positivo
2.7.3 Gordura	Mínimo 3,0 g/100 g (crítico)
2.7.4 Acidez	0,14 a 0,18 g ác. Láctico/100 mL
2.7.5 Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6 Índice Crioscópico	Máximo -0,530 oh (-0,512°C)
2.7.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.7.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.7.9 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo: 0,05 mg/kg
2.7.10 Coliformes a 45°C	Máximo 4 NMP/mL
2.7.11 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN nº 51/2002 MAPA

IN nº 30/2018 MAPA

4 **VALIDADE**

4.1 Mínima de 5 dias < 5°C

4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.

5 **EMBALAGEM PRIMÁRIA** (Anexo XII, item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .

5.2 Embalagem de 1 Litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 **ROTULAGEM**

6.1 O produto deve ser rotulado como "leite pasteurizado Integral", "leite pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo "Homogeneizado" quando for o caso.

6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.3: $\pm 0,5$ g/100mL; 2.7.4: 0,1 g/100 mL; 2.7.5: $\pm 1,0$ g/100 mL; 2.7.6: 0,100 oh; 2.7.7, 2.7.8 e 2.7.9: $\pm 0,01$ mg/kg.



Grupo iogurte

PRODUTO
BEBIDA LÁCTEA

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hydrogenada e farinhas.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, (crítico).
2.5.1.	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida.
2.6.2	Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).
2.6.3.	Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s)
2.7	Acidez	0,6 a 2,0 g ác. Láctico/100 mL
2.8	Coliformes a 45°C	Máximo 10 NMP/mL
2.9	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
CP 28/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
4	VALIDADE	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3	Embalagem de 1 Litro	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,2$ g/100mL;



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
IOGURTE (natural adoçado ou de frutas)

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico).
2.5.1.	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Consistência firme e pastosa
2.6.2	Cor	Característico
2.6.3.	Odor e Sabor	Característico
2.7	Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
2.8	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.9	Coliformes 45°C	10 NMP/g
2.10	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
CP 16/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
4	VALIDADE	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3	Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/150 g/ 200g)	
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,2$ g/100g



Grupo origem animal

PRODUTO

CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**coxão duro ou patinho**) cortada em cubos ou tiras, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Características sensoriais	Próprias
2.4.1 Aspecto	Próprio, não amolecida e pegajosa
2.4.2 Cor	Própria, sem manchas escuras (crítico)
2.4.3 Odor	Próprio (crítico)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.7 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0 g/100g (crítico)
2.9 Nitrato	Ausência (crítico)
2.10 Nitrito	Ausência (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

3.1 RDC 12/01– ANVISA/MS

3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS

3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

4.1 Mínima 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 15 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.7: $\pm 0,8$ g/100g; 2.8: $\pm 1,8$ g/100g; 2.11: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.12 $\pm 0,01$ mg/kg e 2.13: $\pm 0,01$ mg/kg.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO

CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONGELADA

1	CARACTERIZAÇÃO
<p>É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (coxão duro ou patinho) moída e congelada rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Características sensoriais	Próprias
2.4.1 Aspecto	Próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade
2.4.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas
2.4.3 Aroma / Odor	Característico de carne
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.7 Gorduras totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0 g/100g (crítico)
2.9 Teor de cálcio	Máximo 100 mg/100g (crítico)
2.10 Nitrato	Ausência (crítico)
2.11 Nitrito	Ausência (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.15 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01– ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/M.S.	
3.3 IN 83/03 - MAPA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Mínima 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 20 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 1,0$ g/100g; 2.8: $\pm 1,8$ g/100g; 2.9: ± 10 mg/100g; 2.12: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.13: $\pm 0,01$ mg/kg e 2.14: $\pm 0,01$ mg/kg;



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO

CARNE SUÍNA CONGELADA – PALETA SEM OSSO EM CUBOS

1	CARACTERIZAÇÃO
<p>É o produto obtido a partir da paleta suína sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponervoses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Deve apresentar-se cortado em cubos de tamanho uniforme. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Própria, não amolecida nem pegajosa
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Gorduras Totais	Máximo 8,0g/ 100g (crítico)
2.7 Proteínas	Mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.8 Nitrato	Ausência (crítico)
2.9 Nitrito	Ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.13 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Validade mínima de 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 0,8$ g/100g; 2.7: $\pm 1,8$ g/100g; 2.10: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg e 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg.



PRODUTO

FILÉ DE PEIXE CONGELADO

1 CARACTERIZAÇÃO

Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser congelado. Os peixes permitidos são FILÉS sem espinhos de: tilápia, pacu, bagre, pescada e pescadinha. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. O produto deve possuir Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

Antes do preparo

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	Máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	Próprias
2.5.1 Aspecto	Próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	Ausência (crítico)
2.9 Proteínas	Mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Resíduo Mineral Fixo	Máximo 4,0 g/100g (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Mercúrio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.17 <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulase positiva)	Máximo 10 ³ UFC/g (crítico)



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 12/01– ANVISA/M.S.
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/M.S.
3.4	Instrução Normativa 22/05 - MAPA
3.5	RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Mínimo de 6 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
5.2	Máximo 4 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante
6.2	Máximo 12 kg
6.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,8$ g/100g; 2.11: $\pm 0,4$ g/100g; 2.12: $\pm 0,1$ mg/100 g; 2.13: $\pm 0,03$ mg/100 g; 2.14: $\pm 0,01$ mg/100 g; 2.15: $\pm 0,05$ mg/kg.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
OVO DE GALINHA

1 CARACTERIZAÇÃO

Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos
2.2.2 Aroma/Odor	Característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	Gema : amarela Clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5. Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS:

- 3.1 RDC 12/01 – ANVISA
- 3.2 Portaria nº 1/90 - MAPA
- 3.3 Decreto nº 56.585/65
- 3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
- 3.5 RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
- 3.6 RDC 14/14 – ANVISA/MS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4. VALIDADE

4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega

5. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) . Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) .

5.2 Máximo 30 ovos

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6 $\pm 0,05$ mg/kg e 2.7: $\pm 0,01$ mg/kg.