

Processo Eletrônico nº 6019.2021/0001632-3

Objeto: Sistema de Registro de Preços para fornecimento de “Kit’s Lanche”, a serem utilizados nos programas e eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, pelo Departamento de Gestão de Políticas e Programas de Esporte e Lazer, Centros Esportivos, nos termos do Anexo I.

Termo de referência do **Comunicado 002/SEME-CAF/2022**

Prazo limite para devolução da planilha: **5 dias úteis após a publicação no DOC.**

Termo de Referência

ANEXO I

Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches – “Kits Lanche”

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches, aqui denominados “kits lanche”, contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com os demais anexos do presente edital, destinado aos participantes dos eventos oficiais da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer – SEME, tais como funcionários, equipes de apoio e demais participantes dos nossos programas.

1.1. Tal atendimento compreende o fornecimento de lanches prontos para o consumo, compostos por alimentos e demais insumos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços definidos no item 1, nos locais e horários determinados pela Prefeitura, dentro do município de São Paulo. Se necessário, haverá até 2 entregas no mesmo dia, no mesmo local, por questões de segurança alimentar.

1.1.1 Os **sanduíches** que compõem os kits, descritos no Anexo II, deverão estar devidamente embalados individualmente, mediante sistema de fechamento tipo “flow-pack”, com inserção de atmosfera modificada, em filme bopp/pet (polipropileno biorientado ou poliéster), transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedados, íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento, lote e prazo de validade constando na embalagem. Deverá ser levado em consideração que os locais de entrega poderão ser desprovidos de refrigeração e, dessa forma, a contratada deverá garantir condições ideais de consumo de seu produto, tal como descritas na embalagem, mediante o seu devido acondicionamento.

1.1.2 As **frutas** que compõem os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem.

1.1.3 Os demais componentes dos kits, como barras de cereais, biscoitos e bebidas, deverão ser embalados em porções individuais em embalagens atóxicas, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resoluções RDC nº 359 e 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90.

1.1.4 Cada kit deverá conter, também, 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 22x22 cm, embalado em filme de polipropileno/polietileno transparente, atóxico, totalmente vedado.

1.1.5 Os kits deverão ser fornecidos em embalagens biodegradáveis e compostáveis, fechadas, transparentes ou metalizadas, íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, com logotipo dessa Secretaria e informação de “venda proibida”, com suportes de polietileno tereftalato (reciclado e reciclável).

1.1.6 Os kits devidamente embalados deverão ser entregues acondicionados em recipientes adequados ao transporte e manuseio e que conservem a qualidade dos produtos. Os kits contendo sanduíches deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados em caixas térmicas higienizadas e resistentes ao transporte e manuseio.

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1 Todos os procedimentos para a execução do presente objeto deverão ocorrer de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação.

2.2 A empresa deverá atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

2.3 Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem e rotulagem, e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, e com as especificações técnicas contidas no Anexo III.

2.4 Todos os alimentos deverão estar dentro do seu prazo de validade na data estabelecida pela PMSP para o seu consumo, à temperatura adequada, e de acordo com a legislação vigente.

2.5 A composição dos kits estabelecida pela Secretaria Municipal de Esportes e Lazer - SEME deverá ser cumprida pela empresa CONTRATADA de acordo com as instruções indicadas no Anexo II, especialmente no que diz respeito às quantidades *per capita* (porcionamentos) estabelecidas para os alimentos e/ou bebidas.

2.5.1. A composição e os porcionamentos dos kits poderão ser alterados a qualquer tempo pela Secretaria Municipal de Esportes e Lazer - SEME, para melhor ajustá-los às diretrizes básicas dos programas de alimentação do município, em comum acordo com a contratada, desde que atenda à legislação vigente.

2.6 A CONTRATADA deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento do(s) kit(s) fornecido(s), devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na Portaria Municipal 1210/2006 da SMS.

2.7 A CONTRATADA deverá apresentar no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura do contrato, as “Fichas Técnicas” dos produtos que compõem os kits, devidamente assinadas pelo responsável técnico pelas informações. Não serão aceitas Fichas Técnicas sem assinatura do responsável técnico.

2.8. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura do contrato, a Descrição do Processo de Higienização das Frutas que utilizará nos Kit Lanches, devidamente assinada por seu Responsável Técnico.

2.9. Produtos que eventualmente não tiveram a sua “Ficha Técnica” entregue no prazo determinado não poderão ser fornecidos. A inclusão de novas marcas de

produtos deverá ser solicitada pela CONTRATADA, por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer, esta última, nas penalidades constantes deste instrumento.

3. DA APROVAÇÃO DOS PRODUTOS

3.1. Caberá ao Departamento de Gestão de Políticas e Programas de Esporte e Lazer - DGPE da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer - SEME a aprovação dos produtos, por meio de análise técnica, compreendida por:

3.1.1. Análise de Ficha Técnica;

3.1.2. Análise de Rótulo do Produto;

3.1.3. Análise técnica do produto (peso unitário/peso da porção, condições da embalagem),

3.1.4. Avaliação sensorial do produto.

3.2. As análises mencionadas no subitem 3.1 poderão ser realizadas em conjunto ou independentemente.

3.3. Para serem aprovados, os produtos deverão atender às especificações técnicas de qualidade deste instrumento e à legislação vigente.

3.4. AVALIAÇÃO SENSORIAL

3.4.1. O CONTRATANTE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA.

3.4.2. Serão avaliados os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos).

3.4.3. Para a bebida láctea e sucos, a avaliação sensorial limitar-se-á à análise do sabor, por tratarem-se de produtos acondicionados em embalagens cartonadas assépticas, com canudo acoplado.

3.5. O produto que apresentar não conformidade na análise técnica será reprovado e novo produto deverá ser encaminhado para aprovação.

4. DO TRANSPORTE

4.1 Os kits lanche, acondicionados conforme descrito no subitem 1.1.6, deverão ser transportados em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.

4.2 Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS-6/99, CVS-15/91 e CVS-01/2007 e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente. Esse cadastro deverá ser disponibilizado ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

4.3 Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/97 da SVS/MS, e Portarias CVS 15/1991 e 01/2007, e a Portaria nº 1210 de 03/08/2006, SMS.G.

4.4 É responsabilidade da CONTRATADA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

5. DA SOLICITAÇÃO E ENTREGA

5.1. A quantidade mínima será de 25 kits lanches por local de entrega o qual será solicitado por meio de ordem de serviço com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do horário previsto para entrega.

5.2. Toda a logística inerente à prestação do serviço é de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

5.2. A empresa CONTRATADA deverá entregar o produto nas quantidades necessárias para atender a demanda prevista nos locais, dias e horários indicados pela PMSP, dentro do Município de São Paulo.

5.3. A PMSP comunicará à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, eventuais alterações de locais, datas e horários para as entregas, e com 36 (trinta e seis) horas de antecedência para eventual cancelamento do fornecimento.

5.4. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte até o local de entrega, onde deverá realizar o seu descarregamento e devido acondicionamento.

5.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela retirada das caixas térmicas e demais recipientes utilizados, no máximo, até o dia seguinte ao da entrega.

5.6 Será de única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou à PMSP, por conta da execução do objeto contratado.

5.7 A CONTRATADA fornecerá os equipamentos que forem necessários à conservação dos produtos (nos casos em que a CONTRATANTE não os tenha) em cada um dos locais de entrega.

6. DO ATESTADO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.1 A comprovação da execução do serviço de fornecimento de Kits Lanche será realizada pela Unidade Municipal requisitante em observância à Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

6.2 A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal de simples remessa ou outro documento devidamente datado e assinado pelo responsável que receber os produtos, a qual será juntada a nota fiscal de venda para a devida liquidação da nota.

7. DA AVALIAÇÃO TÉCNICA DO LOCAL DE PRODUÇÃO DOS KITS

7.1 A empresa CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não exime a CONTRATADA da responsabilidade pelos alimentos fornecidos.

7.2 A empresa produtora dos kits obriga-se a permitir, a qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências por técnicos da Prefeitura, para efeito de verificação do atendimento das normas técnicas e exigências da legislação que rege a matéria, a fim de acatar a conclusão do laudo final elaborado pelos referidos técnicos, submetendo-se às penalidades previstas e/ou tomando as providências necessárias, quando for o caso, para corrigir os Pontos Críticos e as irregularidades levantadas.

7.3 A empresa CONTRATADA arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos, se houver.

7.4 A empresa CONTRATADA ficará sujeita a registro de histórico de ocorrências no fornecimento, em função dos itens de qualidade dos alimentos e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.

7.5 A avaliação da qualidade efetuada pela Prefeitura não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e pelo contrato.

8. DO CONTROLE DE QUALIDADE

8.1. A critério da SEME, poderão ser solicitadas análises microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e toxicológicas para verificar o atendimento às exigências do presente e à legislação vigente, sendo que as despesas serão por conta da CONTRATADA. Na ocorrência de alguma NÃO CONFORMIDADE nos resultados, o fornecimento do produto será suspenso pela CONTRATANTE e a CONTRATADA ficará sujeita às penalidades constantes deste Edital, sem prejuízo da rescisão contratual.

8.1.1. As análises deverão ser realizadas em laboratórios credenciados ou autorizados pelos órgãos competentes, com a anuência da SEME.

8.1.2 A CONTRATADA deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecidos pela CONTRATANTE, inclusive os relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, técnicas, sensoriais), sendo que os custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMSP.

ANEXO II

Composição dos Kits, Porcionamento e Embalagem de cada item

1. COMPOSIÇÃO DOS KITS

Kit Lanche Tipo A - Composto de:

- 01 Lanche, Pão Tipo Francês, recheio mínimo de 30g de Queijo Mussarela e 30g de Peito de Peru; em Embalagem Atóxica, Transparente e com etiqueta de ingredientes;
- 01 Bolo, de 30g Sabor Baunilha, com Recheio de Chocolate, em Embalagem Filme Bopp;
- 01 Néctar de Fruta, de 200 ml, em Embalagem Cartonada e Aluminizada, com Canudo Acoplado;
- 01 Garrafa Plástica de Água Mineral, sem Gás, de 500 ml; em garrafa Pet;
- 01 Maçã Fuji, Com Peso Mínimo de 100g, Higienizada, em Embalagem Atóxica, Transparente e individual;
- 02 Guardanapos de Papel, de Boa Absorção, com dimensão mínima de 22x22cm;

O Kit devera ser entregue em embalagem plástica, fechada; embalagem transparente atóxica, de tamanho apropriado, tipo sacola; todos os itens deverão conter validade mínima de 01 dia na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 216/04, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e alterações posteriores e demais Regulamentos pertinentes a cada item do Kit; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;

Kit Lanche Tipo B - Composto de:

- 01 Lanche, com 02 Fatias de Pão de Forma, com Recheio mínimo de 60g de Peito de Peru; em Embalagem Atóxica e Transparente, com etiqueta de ingredientes e composição nutricional;
- 01 Maçã Fuji, Com Peso Mínimo de 100g, Higienizada, em Embalagem Atóxica, Transparente e individual;
- 01 Suco de Fruta, de 200 ml, em Embalagem Cartonada e Aluminizada com Canudo Acoplado;
- 01 Barra de Cereais, de 25g sabor Chocolate;
- 01 Garrafa Plástica de Água Mineral, sem Gás, de 500 ml; em garrafa Pet;
- 02 Guardanapos de Papel, de Boa Absorção, com dimensão mínima de 22x22cm;

O Kit devera ser entregue em embalagem plástica, fechada; embalagem transparente atóxica, de tamanho apropriado, tipo sacola; todos os itens deverão conter validade mínima de 01 dia na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 216/04, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e alterações posteriores e demais Regulamentos pertinentes a cada item do Kit; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;

Kit Lanche Tipo C - Composto de:

- 01 Lanche, com 02 Fatias de Pão de Forma, com Recheio mínimo de 30g de Queijo Mussarela e 30g de Peito de Peru; em Embalagem Atóxica e Transparente, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional;
- 01 Bebida Láctea, de 200 ml sabor Chocolate, em Embalagem Cartonada e Aluminizada com Canudo Acoplado;
- 01 Garrafa Plástica de Água Mineral, sem Gás, de 500 ml; em garrafa Pet;
- 01 Maçã Fuji, Com Peso Mínimo de 100g, Higienizada, em Embalagem Atóxica, Transparente e individual;
- 01 Biscoito Doce, sem Recheio, de 25g, em Embalagem Filme Bopp;
- 02 Guardanapos de Papel, de Boa Absorção, com dimensão mínima de 22x22cm;

O Kit devera ser entregue em embalagem plástica, fechada; embalagem transparente atóxica, de tamanho apropriado, tipo sacola; todos os itens deverão conter validade mínima de 01 dia na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 216/04, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e alterações posteriores e demais Regulamentos pertinentes a cada item do Kit; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;

Kit Lanche Tipo D - Composto de:

- 02 Unidades de Pão Bisnaguinha, com Recheio mínimo de 30g Requeijão ou Margarina e 30g Blanquet de Peru; em Embalagem Atóxica, Transparente, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional;
- 01 Lanche, Pão Tipo Baguete, de 60 Gramas c/ cobertura de Gergelim, com Recheio de Requeijão; 30 Gramas de Embutido de Peito de Peru Cozido e 30 Gramas de Queijo Mussarela; em Embalagem Atóxica, Transparente, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional;
- 01 Maçã Fuji, Com Peso Mínimo de 100g, Higienizada, em Embalagem Atóxica, Transparente e individual;
- 01 Bebida Láctea, de 200 ml sabor Chocolate, em Embalagem Cartonada e Aluminizada com Canudo Acoplado;
- 01 Suco de Fruta, de 200ml em Embalagem Cartonada e Aluminizada, com Canudo Acoplado;
- 01 Garrafa Plástica de Água Mineral, sem Gás, de 500 ml; em garrafa Pet;
- 01 Bolo, de 30g, sabor Baunilha com Recheio de Chocolate, em Embalagem Filme Bopp;
- 01 Biscoito Salgado, sem Recheio, de 25g, em Embalagem Filme Bopp;
- 01 Barra de Cereal, de 25g, sabor Banana, em Embalagem Filme Bopp;
- 02 Guardanapos de Papel, de Boa Absorção, com dimensão mínima de 22x22cm;

O Kit devera ser entregue em embalagem plástica, fechada; embalagem transparente atóxica, de tamanho apropriado, tipo sacola; todos os itens deverão conter validade mínima de 01 dia na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 216/04, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e alterações posteriores e demais Regulamentos pertinentes a cada item do Kit; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;

NOTA: Vide especificações técnicas no Anexo III

2. ESCOLHA DOS KITS

Havendo a solicitação de mais de um tipo de kit por local de consumo por dia, caberá à Contratante a especificação dos tipos de kits a serem entregues.

3. OUTRAS ESPECIFICAÇÕES E OPÇÕES

3.1. As frutas deverão ser previamente higienizadas/sanitizadas, embaladas individualmente. A CONTRATADA deverá encaminhar Ficha Técnica das frutas informando o tipo e classificação.

3.2. Os sabores dos Sucos de Frutas (suco tropical ou néctar) podem ser variados. Sabores recomendados: maracujá, maçã, abacaxi, uva, pêssego, morango, manga e laranja.

ANEXO III

Especificações Técnicas dos Alimentos

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, especificados neste Anexo, devem:

- 1)** Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido).
- 2)** Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e atendam ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
- 3)** Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- 4)** Ter comprovado, através de exames microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:
 - a)** Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;
 - b)** Seu atendimento à legislação vigente;
 - c)** A ausência de:
 - Substâncias prejudiciais à saúde humana,
 - Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),
 - Indicadores de processamento defeituoso,
 - Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.
- 5)** Quando envasados, sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente vedada, que não permita a

passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

6) Quando “in natura”, serem íntegros e frescos.

7) Ser fornecidos para utilização sempre dentro do prazo de validade.

1 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Kit lanche nº A

Pão tipo Frances com queijo Mussarela + peito de peru

Pão tipo Frances:

- **Composição:**

Farinha de trigo, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais.

- **ISENTA:** Corantes de qualquer natureza.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso:** 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.
- **Legislação**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Bolo individual (30 g.), sabor baunilha Recheio de Chocolate

- **Composição:**

Produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, óleo e/ou gordura vegetal, devendo conter na sua parte interna recheio apropriado no sabor descrito, como consta na embalagem do produto. O produto poderá conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolinho deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de material laminado BOPP (polietileno biorientado) /BOPP metalizado ou PET (poliéster) /PET metalizado/PE (polietileno). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas) e 40g (quarenta gramas).

- **Legislação:**

Lei nº 8543 de 23/12/1992

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Resolução nº 383 de 05/08/1999

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução nº 385 de 05/08/1999 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Queijo Mussarela:

- **Composição:**

Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.

Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor mussarela.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

- **Legislação:**

Decreto Federal nº 1255 de 25/06/1962 – MA

Resolução CISA/MA/MS n.º 10, de 31 de julho de 1984

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

- **Queijo Mussarela:** Deve atender, ainda:

Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA

Portaria nº 366 de 04/09/97 –MA

Peito de peru cozido e defumado:

- **Composição:** peito de peru, água, sal hipossódico, proteína de soja, açúcar e estabilizantes: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito e

nitrato de sódio, aromatizantes: aromas naturais (com óleo resina de pimenta) e corante carmim de conchonilha.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Suco tipo néctar ou tropical de frutas, variando entre os sabores uva, manga, abacaxi, goiaba, laranja, maracujá, caju e pêssego:

- **Composição:** Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Nos sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Pera, Pêssego ou Uva. Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2). Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
- **ISENTA:** Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
- **Embalagem:**

Primária: Caixa cartonada asséptica

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

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA.
- **Conteúdo:** Conteúdo Líquido:
- **200 (duzentos) ml (com canudo acoplado)** para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais
- **Legislação:**

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/097;

Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (alterado por Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013)

Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – MAPA (alterada pela Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013)

Decreto 99066 de 08/03/1990 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Maça Fuji Composição:

Maça com peso mínimo de 100g.

- **Embalagem:**

Primária: Atóxica e transparente

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Legislação:** Legislação vigente

Água Mineral sem Gás 500ml (garrafa Pet)

- **Composição:**

Produto composto de magnésio, sódio, potássio, flúor e bicarbonatos.

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Embalagem:** Em garrafa Pet Transparente atendendo a legislação vigente.

- **Legislação:**

Lei 7.841/45

Resolução 309/1999 – ANVISA

Resolução RDC nº 173/06

Kit lanche B

Pão tipo forma com peito de peru ou presunto

Pão tipo forma:

- **Composição:**

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais.

- **ISENTA:** Corantes de qualquer natureza.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso:** 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.
- **Legislação:**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Peito de peru cozido e defumado:

- **Composição:** peito de peru, água, sal hipossódico, proteína de soja, açúcar e estabilizantes: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito e nitrato de sódio, aromatizantes: aromas naturais (com óleo resina de pimenta) e corante carmim de conchonilha.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo Resolução CISA/MA/MS n.º 10, de 31 de julho de 1984

Resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC n.º 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC n.º 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC n.º 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei n.º 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC n.º 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução n.º 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC n.º 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC n.º 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Suco tipo néctar ou tropical de frutas, variando entre os sabores uva, manga, abacaxi, goiaba, laranja, maracujá, caju e pêsego:

- **Composição:**

Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Nos sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Pera, Pêssego ou Uva. Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2). Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

- **ISENTA:** Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
- **Embalagem:**

Primária: Caixa cartonada asséptica

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

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA.
- **Conteúdo:** Conteúdo Líquido:

a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;

- **Legislação:**

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97;

Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (alterado por Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013)

Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – MAPA (alterada pela Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013)

Decreto 99066 de 08/03/1990 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Maça Fuji Composição:

Maça com peso mínimo de 100g.

- Embalagem:

Primária: Atóxica e transparente

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- Legislação:

Legislação vigente

Água Mineral sem Gás 500ml (garrafa Pet)

- **Composição:** Produto composto de magnésio, sódio, potássio, flúor e bicarbonatos.
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Embalagem:** Em garrafa Pet Transparente atendendo a legislação vigente.
- **Legislação:**

Lei 7.841/45

Resolução 309/1999 – ANVISA

Resolução RDC nº 173/06

Kit lanche nº C

Pão tipo forma com queijo mussarela + peito de peru

Pão tipo forma:

- **Composição:**

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais. **ISENTA:** Corantes de qualquer natureza.

- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso:** 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.
- **Legislação:**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Queijo Mussarela:

- **Composição:**

Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.

Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor muçarela.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

- **Legislação:**

Decreto Federal nº 1255 de 25/06/1962 – MA Resolução CISA/MA/MS n.º 10, de 31 de julho de 1984 Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

- **Queijo Mussarela:** Deve atender, ainda: Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA Portaria nº 366 de 04/09/97 – MA

Peito de peru cozido e defumado:

- **Composição:** peito de peru, água, sal hipossódico, proteína de soja, açúcar e estabilizantes: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante:

eritorbatode sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito e nitrato de sódio, aromatizantes: aromas naturais (com óleo resina de pimenta) e corante carmim de conchonilha.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Biscoito Doce tipo Maisena (25g);

- **Composição:**

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro.

OPCIONAL: Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados.

ISENTO: Soja, extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja. Embalagem primária:

- **Embalagem:**

A **embalagem primária** do produto deverá ser individual, composta de filme polipropileno (BOPP) metalizado termosselável. Os fechamentos transversais e longitudinais deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deve apresentar peso líquido aproximado de 25g (vinte e cinco gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais poderão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

- **Legislação:**

Resolução nº 04/1988 – CNS/MS;

Portaria 74/1994 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS;
Resolução nº 12/1978 – CNNPA/MS;

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Bebida láctea UHT

- **Composição:**

Leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, soro de leite, açúcar. A base láctea deverá representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deverá conter polpa/suco de fruta quando nos sabores morango ou frutas e cacau em pó, quando no sabor chocolate.

Outras substâncias alimentícias lácteas ou não lácteas aprovadas, p.ex., extrato de malte, maltodextrinas; aditivos permitidos pela legislação, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação, todos declarados no rótulo.

- **ISENTA:** gordura vegetal hidrogenada, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza.

- **Embalagem:**

Primária: Cartonada asséptica, contendo 200 ml do produto por unidade, com canudo acoplado.

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório (SIF).
- **Legislação:**

Resolução nº 04 de 24/11/1988 – CNS/MS
Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA
Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS
Portaria nº 27 de 13/01/1998 – SVS/MS
Portaria nº 31 de 13/01/1998 – SVS/MS
Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS
Lei nº 10.674, de 16/05/2003
Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS
Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA
Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA
Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Água Mineral sem Gás 500ml (garrafa Pet)

- **Composição:** Produto composto de magnésio, sódio, potássio, flúor e bicarbonatos.
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Embalagem:** Em garrafa Pet Transparente atendendo a legislação vigente.
- **Legislação:**

Lei 7.841/45

Resolução 309/1999 – ANVISA

Resolução RDC nº 173/06

Maça Fuji Composição:

Maça com peso mínimo de 100g.

- **Embalagem:**

Primária: Atóxica e transparente

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Legislação:** Legislação vigente

Kit lanche nº D

Pão tipo bisnaguinha com requeijão ou margarina + blanquet de peru e Pão Tipo Baguete de 60 Gramas C/ Cobertura de Gergelim, com Recheio de Requeijão + 30 Gramas de Embutido de Peito de Peru Cozido e 30 Gramas de Queijo Mussarela:

Pão tipo bisnaguinha:

- **Composição:**

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais.

- **ISENTA:** Corantes de qualquer natureza.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso líquido:** 20g (vinte gramas), sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido.
- **Legislação:**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Requeijão:

- **Composição:** Creme de leite, leite desnatado, concentrado protéico, amido modificado, leite em pó, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, estabilizantes: citrato de sódio, polifosfato de sódio e fosfato de sódio, regulador de acidez: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão

Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Margarina:

- **Composição:**

Margarina é o produto gorduroso em emulsão estável, produzido por leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinados à alimentação humana. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão apresentar-se preferencialmente livres de gordura trans. A gordura Láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve ser acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, estável à temperatura ambiente e somente depois de aberto ser submetido à refrigeração, comercialmente estéril. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

- **Legislação:**

Portaria nº 372, 04/09/97 do MAA, Resolução,

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA,
Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo,
Resolução nº RDC 270/05 da ANVISA/MS
Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984
Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS
Lei nº 10.674, de 16/05/2003
Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS
Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Blanquet de peru:

- **Composição:** peito de peru, água, sal, fécula de mandioca, maltodextrina, proteína de soja, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito de sódio, aromatizantes: aromas naturais de pimenta preta, vermelha e branca, e corante carmim.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo
Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984
Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS
Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS
Lei nº 10.674, de 16/05/2003
Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS
Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS
Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Bebida láctea UHT

- **Composição:**

Leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, soro de leite, açúcar. A base láctea deverá representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deverá conter polpa/suco de fruta quando nos sabores morango ou frutas e cacau em pó, quando no sabor chocolate.

Outras substâncias alimentícias lácteas ou não lácteas aprovadas, p.ex., extrato de malte, maltodextrinas; aditivos permitidos pela legislação, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação, todos declarados no rótulo.

- **ISENTA:** gordura vegetal hidrogenada, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza.
- **Embalagem:**

Primária: Cartonada asséptica, contendo 200 ml do produto por unidade, com canudo acoplado.

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório (SIF).
- **Legislação:**

Resolução nº 04 de 24/11/1988 – CNS/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 27 de 13/01/1998 – SVS/MS

Portaria nº 31 de 13/01/1998 – SVS/MS

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

- **Pão Tipo Baguete de 60 Gramas Com Cobertura de Gergelim**

Composição:

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico seco, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais.

- **ISENTA:** Corantes de qualquer natureza.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso:** 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.
- **Legislação:**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Requeijão:

- **Composição:** Creme de leite, leite desnatado, concentrado protéico, amido modificado, leite em pó, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, estabilizantes: citrato de sódio, polifosfato de sódio e fosfato de sódio, regulador de acidez: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio.

- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão

Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Queijo Mussarela:

- **Composição:**

Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.

Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor mussarela.

- **Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)**
- **Legislação:**

Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62 – MA;

Decreto Federal nº 1255 de 25/06/1962 – MA

Resolução CISA/MA/MS n.º 10, de 31 de julho de 1984

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

- **Queijo Mussarela:** Deve atender, ainda:

Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA

Portaria nº 366 de 04/09/97 – MA

Peito de peru cozido e defumado:

- **Composição:** peito de peru, água, sal hipossódico, proteína de soja, açúcar e estabilizantes: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito e nitrato de sódio, aromatizantes: aromas naturais (com óleo resina de pimenta) e corante carmim de conchonilha.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:**

Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo

Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Suco tipo néctar ou tropical de frutas, variando entre os sabores uva, manga, abacaxi, goiaba, caju, laranja, maracujá e pêssigo:

- **Composição:** Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Nos sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Pera, Pêssego ou Uva.

Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural. Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

- **ISENTA:** Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
- **Embalagem:**

Primária: Caixa cartonada asséptica

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

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA.
- **Conteúdo:** Conteúdo Líquido:

a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;

- **Legislação:**

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97;

Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (alterado por Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013)

Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – MAPA (alterada pela Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013)

Decreto 99066 de 08/03/1990 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Biscoito salgado (25g);

- **Composição:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite em pó, soro de leite em pó e açúcar invertido. Aditivos permitidos pela legislação (exceto corantes artificiais) e ingredientes que caracterizem o sabor (exceto pimenta); preferencialmente isento de cristais de sal incrustados na massa, desde que todos esses estejam declarados na lista de ingredientes e possam estar presentes no produto.

- **ISENTA:** Corantes artificiais.
- **Embalagem primária:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme polipropileno (BOPP) metalizado termosselável. Os fechamentos transversais e longitudinais deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deve apresentar peso líquido aproximado de 25g (vinte e cinco gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais poderão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Legislação:**

Resolução nº 04/88 – CNS/MS

Portaria nº 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS

Lei nº 10.083/98 – decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de SP
Resolução nº 12/78 – CNNPA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/14 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Bolo individual (30 g.), variando entre os sabores de chocolate, morango, baunilha e doce de leite

- **Composição:**

Produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, óleo e/ou gordura vegetal, devendo conter na sua parte interna recheio apropriado no sabor descrito, como consta na embalagem do produto. O produto poderá conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolinho deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de material laminado BOPP (polietileno biorientado) /BOPP metalizado ou PET (poliéster) /PET metalizado/PE (polietileno). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas) e 40g (quarenta gramas).

- **Legislação:**

Lei nº 8543 de 23/12/1992

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Resolução nº 383 de 05/08/1999

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução nº 385 de 05/08/1999 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS

Barra de cereal:

- **Sabores:** variados.
- **Composição:**

Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte” / “sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate” / “com cacau”.

- **Embalagem:**

Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente.

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

- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
- **Peso Líquido Unitário da Barra:** 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.
- **Legislação:**

Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS

Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA

Resolução nº 385 de 05/08/1999 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16/05/2003

Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS

