



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

CEREAIS E LEGUMINOSAS
AMIDO DE MILHO:
Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 21% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem primaria plástica, flexível, termosselada, reembalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.
ARROZ TIPO 1:
Arroz beneficiado polido; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.
AVEIA EM FLOCOS:
Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve estar acondicionado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega.
CANJQUINHA:
Canjiquinha de milho, amarela e fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 1kg, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

FARINHA DE MANDIOCA:

Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; Parâmetros de classificação: branca; seca, fina, tipo 1; conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes da resolução RDC Nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Validade mínima de 07 meses a contar da fabricação, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

FARINHA DE ROSCA:

Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, embalagem a partir de 500 g, rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA:

Farinha de trigo, especial ou de primeira, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, 18/07/96 e resolução RDC 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1 kg, rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente.

FEIJÃO:

Feijão tipo 1, classe: vermelho, preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a partir da fabricação; suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do Feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e rótulo que deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade e informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

FLOCOS DE MILHO:
Flocos de milho sem açúcar; obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados, tostados, e sem corantes artificiais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
FUBÁ DE MILHO:
Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da fabricação, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória.
MACARRÃO TRADICIONAL:
Macarrão espaguete ou parafuso, massa tradicional. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ausência de corantes artificiais. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, matéria terrosa, larvas, sujidades, parasitos; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 93/00, 259/02, 275/02 e 175/03 da ANVISA/MS, resolução 385/99 da ANVISA; portaria 354/96 da SVS/MS.
MILHO BRANCO PARA CANJICA :
Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989, portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.
MILHO PARA PIPOCA:
Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

MILHO VERDE EM CONSERVA:
Milho verde em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.
MILHO VERDE IN NATURA:
Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
TRIGO PARA QUIBE:
Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.
PÃES E BOLOS
MISTURA PARA BOLO:
Mistura para preparo de bolo; sabores: abacaxi, chocolate, chocolate com coco, coco, laranja, fubá, mesclado, bolo simples, cenoura, limão, milho, com aveia, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
PÃO CASEIRO (BATATA, MILHO, CEBOLA, CENOURA, MANDIOCA):
Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.
PÃO DE FORMA TRADICIONAL:
Pão de forma; tipo comum, fatiado. Apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia, composto de farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar; gordura vegetal,



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substâncias permitidas desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e termosselado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Contendo: Ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 500g, com aproximadamente 20 fatias, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE HAMBÚGUER:

Pão de hambúrguer; arredondado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO FRANCÊS:

Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO HOT-DOG, ALONGADO:

Pão de hot-dog; alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

PROTEÍNAS
ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO OU CARNE BOVINA:
Almôndega; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; congelada; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade após descongelamento; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.
CARNE BOVINA CONGELADA:
Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, lagarto e coxão duro: Carne bovina, semi-processada, em cubos, bifes ou iscas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial decreto 30.691 DE 29/03/52, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.
CARNE SUÍNA CONGELADA:
Carne suína pernil em pedaços embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos) e entregue semanalmente nas datas agendadas. Enviar amostra para análise. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente.
FILE DE PEIXE:
Cação, merluza ou tilápia; em filé; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto Nº 30.691 de 19 de março de 1952 que aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA; Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.
FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS)
Dessossada: Frango semi-processado; coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água.
HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO OU CARNE BOVINA:
Hambúrguer; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.
LINGUIÇA CALABRESA FINA:
Linguiça; defumada; calabresa; tipo fina; preparada com carne não mista e condimentos; com aspecto normal e firme; sabor próprio; isenta de sujidades, parasitas e larvas, com rotulagem específica, embalada em saco plástico apropriado e contida em caixa de papelão. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Portaria n.º 5 de 8/11/88, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria n.º 371 de 04/09/97 do M.A. O transporte deverá estar de acordo com a legislação vigente - Portaria CVS/15 de 07 De novembro de 1991 e Portaria CVS/6 de 06 de Março de 1999.
OVO BRANCO DE GALINHA:
Ovo de galinha, branco, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada, validade mínima de 28 dias a contar da data de seleção; deve atender aos critérios de classificação, aprovado pelo Decreto Nº 56.585, ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E. S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS:

Frango semi-processado; em cubos, bifês ou iscas; congelado; sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA:

Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com a partir de 500g.

SARDINHA:

Pescado em conserva; sardinha; preparados com dimensões uniformes, e estar regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deverá ser cozida, íntegra, descabeçada, descamada, evicerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto cor, odor sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/03, 360/03 da ANVISA/MS.

LEITE E DERIVADOS

CREME DE LEITE:

Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. Cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranho. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato das Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

IOGURTE DE FRUTA:

Iogurte integral; com polpa de fruta; Sabor: morango, coco, pêssego, em embalagem apropriada de 1 kg, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE EM PÓ INTEGRAL:

Leite em pó integral instantâneo; sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 400g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Validade mínima 10 meses a contar da data da fabricação; deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE UHT INTEGRAL:

Leite integral passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. Isentos de infestações e odores. Cor branca, sabor característico de lácteo. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato das Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

QUEIJO MINAS FRESCAL:

Queijo tipo Minas Frescal; embalado em plástico inviolável, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperatura não superior a 8°C, validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

QUEIJO MUÇARELA :

Queijo tipo muçarela; embalado em plástico inviolável, resistente, atóxico, em fatias de no mínimo 20 gramas, interfolhado, selado a vácuo, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperatura não superior a 8°C, validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

REQUEIJÃO CREMOSO:

Requeijão cremoso; pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Acondicionado em embalagem apropriada, deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10°C e validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de Requeijão cremoso, aprovado pela Portaria Nº 359, de 04 de setembro de 1997 do MAPA ou legislação que o substitua. Especificamente quanto à composição, excluem-se os produtos cujos ingredientes contenham amido e/ou gordura vegetal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem.

ÓLEOS E GORDURAS

AZEITE:

Tipo Oliva; Engarrafado em Vidro de Cor Escura, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e íntegra, Embalagem de 500 ml, Extra-virgem, Acidez Máxima de 0,8%. Não Deverá Conter Mistura Inadequadas. Ausência de Turvação e Substância em Suspensão Sujidades, larvas e parasitas. Rótulo de acordo com legislação vigente.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

MANTEIGA PURA COM SAL:

Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo dados do produto: marca do fabricante, identificação, procedência, ingredientes, composição e informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento no mínimo, 500g. Valor calórico 730 Kcal/100g (tolerância +/- 5%). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Mínimo de 82% de matéria gorda, que deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.

MARGARINA CREMOSA COM SAL:

Margarina com sal, embalagem 500g, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.

ÓLEO DE SOJA REFINADO:

Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, obtido de espécie vegetal. Ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem tipo PET com 900 ml e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Rotulagem de acordo com legislação vigente.

HORTIFRUTIS

ABACATE:

Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

ABACAXI:

Tipo pérola, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: produto selecionado, não deve apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injúria por frio, mancha, passado, podridão ou queimado de sol.

ABÓBORA TIPO JACARÉ:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Abóbora jacaré madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
ABOBRINHA BRASILEIRA OU ITALIANA :
Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
ACELGA:
Acelga Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de partes pútridas, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
AGRIÃO:
Agrião; Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
AIPIM:
Aipim ou mandioca extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
ALFACE AMERICANA, LISA OU CRESPA:
Alface lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas, larvas.
BANANA:
Tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.
BANANA:
Tipo nanica. Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 120g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.
BANANA:
Tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 120g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
BATATA BAROA:
Batata baroa, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.
BATATA DOCE:
Batata doce especial, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.
BATATA INGLESA:
Batata inglesa especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.
BETERRABA:
Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
BRÓCOLIS:
Brócolis fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
CENOURA :
Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
CHUCHU:
Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
COUVE:
Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas
COUVE-FLOR:
Couve-flor extra, de cor branca ou creme, sem manchas, limpa, firme, compacta, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
ESPINAFRE:
Espinafre Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
GOIABA:
Cor vermelha, 1º qualidade, peso aproximado [UN]: 160g, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
INHAME:
Inhame extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
LARANJA:
Tipo pera, lima ou seleta; fresca; graúda; peso aproximado [UN]: 150g, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
LIMÃO:
Tahiti; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento
MAÇÃ:
Fuji, nacional, 1ª qualidade, peso aproximado [UN]: 150g, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
MAMÃO:
Tipo solo (hava e papaia) e formosa, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
MANGA:
Tipo Tommy, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
MELANCIA:
Tipo redonda, graúda, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
MELÃO:
De primeira, in natura, produto selecionado com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Tamanho e coloração uniformes.
MEXERICA:
Tipo Pokan, peso aproximado [UN]: 200g, de cor alaranjada quando madura, arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.
PEPINO COMUM:
Pepino extra AA, in natura, tenro, coloração verde escura, firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
QUIABO:
Quiabo, Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
REPOLHO HÍBRIDO:
Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
REPOLHO ROXO:
Repolho roxo in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
RÚCULA:
Rúcula; Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
TOMATE :
Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
VAGEM:
Vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
TEMPEROS
ALHO:
Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
CEBOLA:
Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
CEBOLINHA:
Cebolinha, fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
COENTRO:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Coentro; Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
COLORÍFICO:
Colorífico; em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
HORTELÃ:
Hortelã Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
MANJERICÃO:
Manjericão; Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
ORÉGANO:
Orégano, em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores.
PASTA DE ALHO:
Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega.
PIMENTÃO VERDE:
Pimentão verde in natura extra AA, in natura, textura firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
SAL REFINADO DE MESA IODADO:
Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
SALSA:
Salsa in natura extra, com coloração verde escuro, íntegras, frescas, de primeira qualidade, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO):
Vinagre de vinho; resultante da fermentação acética do vinho tinto ou branco; envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.
DIVERSOS
ACHOCOLATADO EM PÓ:
Achocolatado em pó solúvel; Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no mínimo 32% de cacau. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Rótulo conforme legislação vigente.
AÇÚCAR CRISTAL:
Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Rótulo conforme legislação vigente.
ADOÇANTE CULINÁRIO:
Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de sucralose, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem mínima de 70g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.

ADOÇANTE LÍQUIDO:

Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de sucralose, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR CHOCOLATE:

Bebida láctea; sabor chocolate, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR MORANGO:

Bebida láctea, sabor morango, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO:

Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de 500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Rótulo conforme legislação vigente.

COCO RALADO:

Coco ralado; sem adição de açúcar, em flocos médios, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.

EXTRATO DE TOMATE:

Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FERMENTO BIOLÓGICO:

Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de *Saccharomyces cerevisial*; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FERMENTO QUÍMICO:

Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

GELÉIA:

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa, envasado sob condições assépticas. Sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos 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 acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de "registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.

MARIOLA:

Produto obtido do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas da banana (variedade prata ou nanica), marmelo ou goiaba, sem açúcares; com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes, até uma consistência apropriada e acondicionado em papel



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

transparente. Embalagem individual de 30g. Com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 6 meses.

MEL:

Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em saches individuais de 10g e entregue em embalagem secundária (PCT) de até 1kg. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

PICOLÉ:

Picolé, sabores diversos: uva, abacaxi, limão, coco, morango e chocolate; peso líquido aprox. 60g cada. Composição: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal, polpa de fruta e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conservar à - 18°C ou mais frio. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

POLPA DE FRUTAS:

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade e validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação; Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, abacaxi com hortelã, acerola e mamão, cajá, caju, graviola e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de “registro no Ministério da



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.

SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO:

Bebida não fermentada, obtida da dissolução e/ou reconstituição, em água potável, direta, de suco natural ou suco concentrado ou da parte comestível da fruta, com adição de açúcares, pronta para o consumo, sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, adoçado, e posteriormente envasado. Envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml, contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado e asséptico. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de "registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.