



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

Razão Social da Proponente:						
Nº. CNPJ:						
Endereço:						
Telefone:						
E-mail:						
OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais ESTADUAIS do município de Águas de Lindóia/SP.						
Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias anual	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
01	Cardápio A	220	200			
02	Cardápio B	440	200			
03	Cardápio C	440	200			
04	Cardápio E1	18	200			
05	Cardápio E2	18	200			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						

Validade da proposta	MÍNIMO 60 (SESSENTA) DIAS
Local e Data:	
Assinatura representante legal:	

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com

**ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS****Relação das unidades educacionais, com as respectivas localizações, tipo de ensino e cardápio.**

Nº	Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
1	Escola Estadual Dr. Francisco Tozzi	Endereço: Pça. Philomena P Tozzi, nº 30 Bairro: Jd. Paraiso Telefone: 3824 1771, 3824 4333	Ensino Fundamental II integral, Ensino médio – todos integrais	A, B, C, E1, E2
2	Escola Estadual Dr. Vicente Rizzo	Endereço: R. Mogi Mirim, nº 208 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 1704, 3824 4299	Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos – todos parciais	A, B, C, E1, E2

Legenda:

Cardápio A = café da manhã

Cardápio B = almoço / janta

Cardápio C = lanche

cardápio E1 = específico café da manhã

cardápio E2 = específico almoço / janta / lanche

Cardápios**Cardápio tipo “A” – café da manhã****Incidência dos Alimentos**

Alimentos	Incidência
Leite de vaca integral	5 vezes/semana
Chocolate em pó (100% cacau)	5 vezes/semana
Açúcar	5 vezes/semana
^a Pão de leite	2 vezes/semana
^a Pão de leite integral	1 vez/semana
Manteiga	3 vezes/semana
^b Preparações culinárias	2 vezes/semana
Frutas	3 vezes/semana

^a o pão não pode ser ultraprocessado^b preparações culinárias do café da manhã - a base de cereais e/ou tubérculos e raízes: panqueca com aveia/banana/ovos, aveia e ovos mexidos, “dannoninho” caseiro (inhame + fruta), tapioca, crepioca, viradinho com fruta, etc

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Ovos mexidos e aveia com Mamão	Pão de leite com manteiga	Pão de leite integral com manteiga Maçã	Pão de leite com manteiga	“Danoninho” caseiro Laranja
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Panqueca Melão	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Omelete Abacaxi	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Goiaba
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Viradinho de banana Melancia	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga Maçã	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Batata doce	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Pera
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Cuscuz de milho com queijo minas Laranja	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Tapioca com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Mamão	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Abacaxi

Cardápio tipo “B” – almoço e jantar**Incidência dos Alimentos**

Alimentos	Incidência
Arroz	4 vezes/semana
Arroz integral	1 vez/semana
Feijão carioca	4 vezes/semana
Leguminosas (feijão carioca, feijão preto, feijão branco, lentilha, ervilha seca etc)	1 vez/semana
^a Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
^a Frango (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
^a Peixe	quinzenal
Ovo	quinzenal
^b Hortaliças, tubérculos, raízes	5 vezes/semana
^c Preparações culinárias	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela, batata palha	quinzenal
Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro, etc)	Até 1 vez/mês

^a sendo que pode haver carne processada (exemplo: linguiça) e miúdos até 1 vez por mês^b sendo que pode haver legume em conserva (exemplo: milho) até 1 vez por mês^c preparações culinárias do almoço: risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho de carne, etc

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Arroz	Arroz	Arroz integral	Arroz	(Arroz)

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Feijão Peixe com batata	Feijão Carne em cubos com abobrinha	Feijão Frango com mandioca	Feijão preto Carne moída com cenoura	Feijão Macarrão integral ao molho de frango Couve flor refogada
Arroz Feijão Omelete de forno com chuchu	Arroz integral Feijão Frango com abóbora	Arroz Feijão Linguíça com batata	Arroz Feijão Carne em tiras com inhame	(Arroz) Feijão Risoto de frango com milho e cenoura
Arroz Feijão Peixe com tomate	Arroz Feijão Carne em cubos com mandioquinha	Arroz Lentilha Frango com espinafre	Arroz integral Feijão Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Estrogonofe de frango Chicória refogada Batata palha
Arroz integral Feijão Farofa de ovos com cenoura	Arroz Feijão Frango com vagem	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Arroz Feijão Frango com brócolis	Arroz Feijão Polenta a bolonhesa Repolho refogado Sagu de uva

Cardápio tipo “C” – lanche**Incidência dos Alimentos**

Alimentos	Incidência
Suco de fruta (natural)	2 vezes/semana
Frutas	1 vezes/semana
^a Pão de leite	1 vez/semana
^b Pão de leite integral	1 vez/semana
^b Preparações culinárias	3 vezes/semana
^c Carne bovina – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
^c Frango – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
^c Peixe – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
Ovo – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
^d Hortaliças	3 vezes/semana
Acompanhamento: Batata palha	1 vez/mês
Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro, etc)	Até 1 vez/mês

^a o pão não pode ser ultraprocessado^b preparações culinárias do lanche da tarde - a base de cereais e/ou tubérculos e raízes, carnes/ovos e hortaliças: torta salgada, escondidinho, quibe, polenta com carne, omelete de forno, cuscuz, etc^c sendo que pode haver carne processada (exemplo: linguíça) e miúdos até 1 vez por mês^d sendo que pode haver legume em conserva (exemplo: milho) até 1 vez por mês

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.



Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Suco de laranja Pão integral com frango com cenoura	Suco de melancia Pão com carne moída e tomate	Mamão Torta salgada de abobrinha com frango	Escondidinho de peixe	Quibe
Suco de abacaxi Pão integral com carne moída com brócolis	Polenta ao molho de frango	Quibe de abóbora	Maçã Torta salgada frango com milho	Suco de melão Pão com ovos mexidos
Rocambolê de frango com escarola	Suco de uva Pão com carne	Suco de goiaba Pão integral com patê de peixe	Laranja Torta salgada de carne com chuchu	Escondidinho de frango
Melancia Fritada de batata	Torta salgada de vagem com frango	Suco de mamão Pão integral com carne com berinjela	Suco de mexerica Pão com frango com tomate	Quibe de mandioquinha

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

Cardápios tipo “E” – Cardápios Especiais (para todos alunos com necessidades alimentares especiais):

Objetivo: atender aos alunos com necessidades alimentares especiais. A contratada fica responsável pelo fornecimento da alimentação escolar para os alunos com necessidades alimentares especiais (exemplos: alergias alimentares, intolerância à lactose, diabetes, entre outros), mediante apresentação pela contratante de prescrição médica e/ou nutricional.

Principais necessidades alimentares especiais

Necessidades alimentares especiais	% de alunos estimada
Diabetes	60
Intolerância à lactose	30

NOTA: As necessidades alimentares especiais e estimativas de porcentagem de alunos poderão ser alteradas, de acordo com a apresentação de prescrições médicas e/ou nutricionais no período de vigência do contrato.

Cardápio E1 = Especial do café da manhã

Cardápio igual ao tipo “A”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.

Substituição de alimentos segundo necessidade alimentar especial

Necessidade alimentar especial	Alimento	Substituição
--------------------------------	----------	--------------

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Diabetes	Açúcar	Adoçante ou produto indicado pelo médico
	Pão de leite	Se necessário, apenas pão integral
Intolerância à lactose	Leite de vaca integral	Leite de vaca integral sem lactose
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
	Manteiga	Creme vegetal, margarina sem lactose, preparação culinária equivalente sem lactose
Alergia ao leite	Leite de vaca integral	Leite de soja ou produto indicado pelo médico / nutricionista
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
	Manteiga	Creme vegetal sem leite, preparação culinária equivalente sem leite
Alergia ao ovo	Preparações culinárias (ovo mexido, omelete, panqueca, etc)	Preparações culinárias equivalentes (tapioca, “danoninho caseiro”, etc)

Cardápio E2 = Especial do almoço / janta / lanche**Cardápio igual ao tipo “B” ou “C”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.****Substituição de alimentos segundo necessidade alimentar especial**

Necessidade alimentar especial	Alimento	Substituição
Diabetes	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem açúcar ou diet
	Pão de leite	Se necessário, apenas pão integral
Intolerância à lactose	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de milho, patê, tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite
	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
Alergia ao leite	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de milho, patê, tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
Alergia ao ovo	Ovo, omelete, ovos mexidos etc	Preparações culinárias fontes de proteína (exemplo: frango, peixe etc)
	Macarrão	Macarrão sem ovos
	Preparações culinárias (tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo
	Sobremesas (bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo

NOTA GERAL: As preparações culinárias presentes no edital (bolos, tortas, farofa, estrogonofe etc), não devem ser produtos ultraprocessados.

Quantidade per capita dos principais alimentos segundo categoria de ensino (idade)

Itens alimentares	Categoria (idade)			
	E. fundamental (6 – 10 anos)	E. fundamental (11 – 15 anos)	E. médio (16 – 18 anos)	EJA (19 – 60 anos)
Leite de vaca integral	220 mL	300 mL	350 mL	220 mL
Chocolate em pó	2g	3g	3,5g	2g
Açúcar	3g	4g	4,5g	3g
Pão de leite	50g	75g	85g	50g
Manteiga	5g	7,5g	8,5g	5g
Frutas	110g	150g	180g	110g
Arroz	50g	70g	75g	60g
Feijão carioca e outras leguminosas	25g	35g	40g	30g
Carnes	40g	60g	65g	45g
Ovo	40g	60g	65g	45g
Hortaliças - folhosos	25g	35g	40g	30g
Hortaliças - tubérculos e raízes	45g	65g	75g	55g
Farinha de milho ou mandioca, batata palha	30g	45g	50g	35g
Sobremesa	45g	60g	75g	50g
Suco de fruta	220 mL	300 mL	350 mL	220 mL
Preparações do café da manhã	95g	140g	160g	120g
Preparações do almoço	95g	140g	160g	120g
Preparações do lanche da tarde	190g	280g	320g	240g

NOTA: Os itens alimentares não contemplados neste quadro, que forem ingredientes de preparações culinárias, terão suas respectivas quantidades estabelecidas no receituário padrão. Esses e outros itens alimentares terão suas quantidades estabelecidas considerando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, conforme determinações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). São considerados para quantificar o número de refeições os per capita da faixa etária predominante no período – EE Dr Francisco Tozzi per capita do Ensino Médio, EE Dr Vicente Rizzo per capita do Ensino Médio de manhã e a noite, e do Ensino Fundamental (6-10 anos) a tarde.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFONE: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Quantidade de alunos matriculados por unidade e categoria de ensino

Unidades Educacionais	E. fundamental (6 – 10 anos)	E. fundamental (11 – 15 anos)	E. médio	EJA (19 – 60 anos)	Total
Escola Estadual Dr. Francisco Tozzi	-	137	185	-	322
Escola Estadual Dr. Vicente Rizzo	111	132	314	55	612
Total	111	269	499	55	934

Valores atualizados em outubro de 2022

Quantidade de alunos matriculados por unidade e período

Unidades Educacionais	Integral	Manhã	Tarde	Noite	Total
Escola Estadual Dr. Francisco Tozzi	322	-	-	-	322
Escola Estadual Dr. Vicente Rizzo	-	269	181	162	612
Total	322	269	181	162	934

Valores atualizados em outubro de 2022



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Quantidade estimada de cardápios por dia

A quantidade de cardápios por dia foi estimada com base no consumo real de cardápios de fevereiro e setembro de 2022 (número de refeições dividido pelo número de dias letivos do período). Em média as unidades educacionais fornecem alimentação escolar por 200 dias letivos, por ano.

Cardápio	Quantidade estimada
Cardápio A	220
Cardápio B	440
Cardápio C	440
Cardápio E1	18
Cardápio E2	18

Legenda:

Cardápio A = café da manhã

Cardápio B = almoço / janta

Cardápio C = lanche

cardápio E1 = específico café da manhã

cardápio E2 = específico almoço / janta / lanche

Especificação dos alimentos

ITEM	DESCRIÇÃO
CARNES	
ALMÔNDEGA	Almôndegas de carne bovina congeladas. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carnes bovinas moldadas na forma arredondada. Poderá conter como ingredientes opcionais: gordura animal e/ou vegetal, água, sal, extensor de massa, proteínas de origem animal e/ou vegetal, carboidratos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndegas cozidas, e a utilização de, no máximo, 4% de proteína não cárnea na forma agregada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
CARNE BOVINA	Carne bovina magra - congelada – em cubos, moída, tiras. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Cortes: acém, músculo, fraldinha, paleta, patinho, alcatra, coxão duro, coxão mole. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



CARNE DE AVES	<p>Coxa sem osso, congelada Peito de frango sem osso, congelado Sobrecoxa sem osso, congelada</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
EMPANADOS DE CARNE DE AVES	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne de aves com cobertura apropriada.</p> <p>Poderá conter como ingredientes opcionais: proteínas de origem vegetal e/ou animal, farinhas e/ou féculas e/ou amidos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, produtos cárneos industrializados, aditivos intencionais permitidos em legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
HAMBÚRGUER	<p>Hambúrguer misto (carne bovina e carne de aves) congelados.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.</p> <p>Pode conter como ingredientes opcionais: gordura animal, gordura vegetal, água, sal, proteína de origem animal e/ou vegetal, leite em pó, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações.</p> <p>Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido e, no máximo, a adição de 4% de proteína não cárnea na forma agregada. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
LINGUIÇA	<p>Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Ingredientes obrigatórios: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, congelada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
PEIXE	<p>Filé de tilápia congelado. Filé de polaca congelado. Filé de badejo congelado.</p> <p>O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	<p>anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto.</p> <p>Os peixes deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeira perfeita; carne firme; consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
SALSICHA	<p>Salsicha, congelada - ingredientes: carnes das diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, e ingredientes opcionais estabelecidos na legislação.</p> <p>O produto deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, cor própria e sem manchas pardecidas ou esverdeadas, cheiro e sabor próprio.</p> <p>Não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
FÍGADO BOVINO	<p>Fígado bovino congelado. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
FÍGADO DE AVES	<p>Fígado de aves congelado. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de aves sadias, abatidas sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
MOELA DE AVES	<p>Moela de aves congelada. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de aves sadias, abatidas sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



PRODUTOS LÁCTEOS	
MANTEIGA COM SAL	Manteiga pura com sal. Ingredientes básicos: creme de leite e sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MARGARINA OU CREME VEGETAL SEM LEITE	Ingredientes básicos: água, óleos vegetais, sal. Não poderá conter leite e derivados na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característicos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
QUEIJO MUÇARELA	É um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido. Produto fatiado (fatias de aproximadamente 20g), rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional). Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
QUEIJO FRESCAL	Produto obtido por coagulação do leite pasteurizado integral ou padronizado, acrescido de coalho e sal. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em sacola de polietileno, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional).
REQUEIJÃO CREMOSO	Produzido com o puro leite e creme de leite sem adição de outras gorduras, dentro dos padrões de higiene, consistência homogênea e textura macia. Ingredientes básicos: leite, creme de leite, sal. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
RICOTA	Queijo de consistência macia, feito com soro de leite, leite, e sem maturação. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional).
OVOS	

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



OVO DE GALINHA BRACO TIPO EXTRA	Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 ou médio (mínimo de 50g). Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca ou vermelha, apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
HORTIFRUTI	
ABACATE	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Casca lisa, verde, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABACAXI PÉROLA, HAVAI	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABÓBORA MORANGA, DE PESCOÇO, JAPONESA, PAULISTA	De colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABOBRINHA BRASILEIRA, ITALIANA, LIBANESA	De colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ACELGA	De colheita recente, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ACEROLA	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
AGRIÃO	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALFACE LISA OU CRESPA OU AMERICANA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
AMEIXA	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALMEIRÃO	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALHO	Alho in natura, nacional, grupo comum, tipo especial, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas. De primeira qualidade, sem a restia, compacto e firme, apresentando tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades e materiais estranhos.
BANANA NANICA, PRATA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BATATA DOCE AMARELA OU ROSADA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BATATA INGLESA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BERINJELA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BETERRABA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BRÓCOLIS	De colheita recente, flores preservadas, frescas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CAQUI	Produto apresentando coloração e tamanho uniformes e grau de maturação bem desenvolvido, típico da variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Acondicionados em caixas, próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CARA	De colheita recente, firme e limpo, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CEBOLA	Firme e compacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.
CENOURA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



CHEIRO VERDE	De colheita recente, fresca, firme, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, ferrugens, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CHICÓRIA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, ferrugens, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CHUCHU	De colheita recente, liso, com polpa firme e intacta, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
COUVE FLOR	De colheita recente, flores preservadas, frescas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
COUVE MANTEIGA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ESPINAFRE	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
GOIABA VERMELHA, BRANCA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
INHAME	De colheita recente, firme e limpo, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
LARANJAS BAHIA, OU LIMA, OU PÊRA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
LIMÃO TAITI, GALEGO, CRAVO OU SICILIANO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MAÇÃ GALA, FUJI,	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MAMÃO FORMOSA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MANDIOCA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos. De preferência descascada e refrigerada ou congelada.
MANDIOQUINHA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MANGA HADEN, ESPADA, PALMER, TOMMY, ROSA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MARACUJÁ AZEDO, DOCE	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MELANCIA COMUM	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MELÃO AMARELO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MILHO VERDE	De colheita recente, sem palha, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MORANGO	Produto apresentando coloração e tamanho uniformes e grau de maturação bem desenvolvido, típico da variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Acondicionados em caixas, próprias para armazenamento e transporte de alimentos
PEPINO COMUM, CAIPIRA, JAPONÊS	De colheita recente, liso, com polpa firme e intacta, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PÊRA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PÊSSEGO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PIMENTÃO VERDE, VERMELHO E AMARELO	De colheita recente, liso, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



PITAYA	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PONKAN	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
QUIABO	De colheita recente, liso, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
REPOLHO BRANCO, ROXO	De colheita recente, liso, firme, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
RÚCULA	De colheita recente fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
TOMATE SALADA, PARA MOLHO	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpo, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras e bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
UVA ITÁLIA, THOMPSON, CRIMSON, RUBI, BENITAKA, NIAGARA ROSADA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



VAGEM	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras e bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
NÃO PERECÍVEIS	
AÇÚCAR	Refinado ou cristal. Amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho (zea mays, l.). Os amidos devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ARROZ	Arroz beneficiado, polido. Classe: longo fino. Tipo: 1. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ARROZ INTEGRAL PARBOILIZADO	Arroz integral parboilizado. Classe: longo fino. Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem: deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL – RALADO	Atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Ingredientes: atum, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
AVEIA	Flocos finos, médios ou grossos. Em embalagem atóxica. Isenta de mofo, sujidades, parasitas e larvas.. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
BATATA PALHA	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
BEBIDA DE SOJA	Alimento com soja sabor original fluido. Ingredientes básicos: água, proteína isolada de soja ou extrato de soja em pó. Sem leite. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
BISCOITO SIMPLES SALGADO	Biscoito simples salgado. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal. Ausência de corantes artificiais. Biscoitos devem estar inteiros. Isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, assados adequadamente. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	Chocolate em pó solúvel 100% cacau. Ingredientes básicos: Cacau em pó solúvel. Deverá conter 100% de cacau. Não deve conter ovos e leite, glúten, corantes e gordura trans.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA, ABÓBORA COM COCO, COCO)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que o compõem, com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação, que não os descaracterizem. Doce em massa: homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte. Tipos: - goiaba em massa individual - banana em massa individual - doce de leite em massa individual - doce de abóbora em massa individual - doce de abóbora com coco em massa individual - doce de coco em massa individual Doce cremoso: homogêneos, sem resistência à pressão, com consistência mole, sem possibilidade de corte. Tipos: - doce de leite cremoso individual - doce de goiaba cremoso individual - doce de banana cremoso individual - doce de abóbora cremoso individual - doce de abóbora com coco cremoso individual - doce de coco cremoso individual. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ERVILHA EM CONSERVA	É o produto preparado com as partes comestíveis da ervilha, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: ervilha, sal e água e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ERVILHA, TIPO 1, SECA	Ervilhas debulhadas, cruas e secas, constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	Obtida pela dupla torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE MILHO AMARELA	Produto enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE MILHO FLOCÃO – PARA CUSCUZ	Farinha de milho flocada sem sal. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE AVEIA	Farinha de aveia. Em embalagem atóxica. Livre de mofo, sujidades, parasitas, larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Produto obtido de parte comestível de uma ou mais espécies de trigo, através de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, sem aditivos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO	Feijão carioca, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO PRETO	Feijão preto, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO BRANCO	Feijão branco, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FERMENTO QUÍMICO EM PO	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.
FUBÁ	Fubá de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo mimoso. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem plástica, atóxica. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
GELEIA DE FRUTA	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, e concentrado até atingir a consistência semisólida adequada, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado. Deve estar isenta de: matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
GRAO DE BICO	Tipo 1. É o grão comestível constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
LEITE INTEGRAL	Em pó ou fluido. Em pó - Ingredientes básicos: leite em pó integral instantâneo. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica. Fluido - Ingredientes básicos: leite fluido integral - UHT. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



LEITE SEM LACTOSE	Ingredientes básicos: leite fluido integral sem lactose - UHT. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica.
LENTILHA	Tipo 1, média, seca. É o grão comestível proveniente da espécie <i>lens esculenta, moench</i> , constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MACARRÃO COM OVOS TIPOS ARGOLINHA, PARAFUSO, PENNE (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)	Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MACARRÃO INTEGRAL	Macarrão integral tipo penne ou parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou farinha de trigo integral. Não deve conter ovos e leite. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MACARRÃO SEM OVOS	Macarrão tipo parafuso ou penne. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter ovos e leite. Embalagem plástica, atóxica. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MILHO PARA CANJICA	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MILHO PARA PIPOCA	Tipo 1. De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MISTURA PARA PURÊ DE BATATA	Ingredientes básicos: batata desidratada, leite em pó integral e/ou desnatado, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Isento de soro de leite e p.t.s. (proteína texturizada de soja). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MOLHO DE TOMATE	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Pode conter: cebola, alho, salsa, sal, açúcar e óleo vegetal comestível. Sem leite. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios. Isento de sujidades e fermentação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MOLHO / POLPA DE TOMATE	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Deve conter polpa de tomate.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios. Isento de sujidades e fermentação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PAÇOCA	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PÃO DE LEITE	Pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal. Não deve ser ultraprocessado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PÃO DE LEITE INTEGRAL	Pães feitos de farinha de trigo, farinha de trigo integral, leveduras, água e sal. Não deve ser ultraprocessado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PÉ DE MOLEQUE	Pé de moleque de amendoim e rapadura, embalado individualmente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – GRANULADA E EM PEDAÇOS	É o produto protéico dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Ingredientes opcionais: não são admitidos. O produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras. Resíduos de pesticidas: não são permitidos. Contaminantes: o produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pelos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostra do produto, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SAGU	Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em pacotes plásticos resistentes. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SAL REFINADO	Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidades. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SARDINHA	Ao próprio suco com óleo de soja comestível, contendo naturalmente ômega 3. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SELETA DE LEGUMES	Produto preparado com batata e cenoura cortadas em cubos e ervilhas em grão. em conserva, imerso em água. Acondicionada em lata, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	Suco de laranja integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	comestível da laranja, através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SUCO DE UVA INTEGRAL	Suco de uva tinto integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
TAPIOCA	Goma de mandioca hidratada. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Embalagem atóxica. Sem sujidades, mofo, larvas, parasitas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
TRIGO PARA QUIBE	Composto de grãos partidos de triticum vulgare (trigo) devidamente processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
VINAGRE DE MAÇÃ	Acondicionado em embalagem atóxica. Livre de sujidades, bolor, parasitas, larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Relação de equipamentos, utensílios e outros itens mínimos para unidades educacionais

1 Relação de equipamentos mínimos

- 1.1 Geladeira
- 1.2 Freezer
- 1.3 Liquidificador
- 1.4 Espremedor de frutas
- 1.5 Balança de cozinha digital (capacidade até 10 kg)
- 1.6 Fogão com forno
- 1.7 Termômetro

2 Relação de utensílios mínimos

- 2.1 Abridor de latas
- 2.2 Assadeiras/fôrmas
- 2.3 Bacias
- 2.4 Bandejas
- 2.5 Caçarolas
- 2.6 Caldeirões
- 2.7 Canecão
- 2.8 Colheres de inox (sopa/sobremesa)
- 2.9 Colheres de preparo, de servir
- 2.10 Conchas
- 2.11 Copos/canecas/cumbucas de polipropileno
- 2.12 Descascador de legumes
- 2.13 Escorredor de macarrão/arroz



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

Telefone: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindóia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



- 2.14 Escorredor de utensílios
- 2.15 Escumadeiras
- 2.16 Facas de corte, legumes, de pão
- 2.17 Frigideira
- 2.18 Garfão/tridente
- 2.19 Garfos de inox (de mesa)
- 2.20 Jarras
- 2.21 Panela de pressão
- 2.22 Pegador de macarrão/salada
- 2.23 Peneiras
- 2.24 Pratos de vidro temperado, incolor, transparente
- 2.25 Ralador
- 2.26 Recipientes para armazenamento de alimentos/outros itens com tampa
- 2.27 Tábuas para corte

3 Relação de outros itens para unidades educacionais

- 3.1 Balde graduado
- 3.2 Balde
- 3.3 Béquer/pipeta para medição
- 3.4 Escovas para limpeza ambiental e de utensílios e equipamentos
- 3.5 Lixeira com tampa e pedal
- 3.6 Rodo
- 3.7 Saboneteira
- 3.8 Toalheiro
- 3.9 Vassoura

Todos equipamentos e utensílios devem possuir dimensionamento adequado para atenderem as necessidades de cada unidade educacional. Deve haver utensílios de mesa em quantidade suficiente (copos/canecas/cumbucas, talheres e pratos em número igual ou superior ao número de refeições servidas durante o período).

Número estimado de merendeiras por unidade educacional

Unidade educacional	Número de merendeiras (carga horária)
Escola Estadual Dr. Francisco Tozzi	3 (integral)
Escola Estadual Dr. Vicente Rizzo	2 (integral), 1 (1/2 período noturno)
Total	5 (integral), 1 (1/2 período)

NOTA: O número de merendeiras pode ser alterado de acordo com a quantidade de refeições servidas por dia no período de vigência do contrato. Esses valores não incluem funcionário volante. Sugere-se que haja 1 merendeira volante.