

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <b>Filé de Solha:</b> Peixes das espécies: <i>Limanda áspera</i> (Solha), ou <i>Rhombosolea leporina</i> (Solha barriga amarela), ou <i>Pleuronectes quadrituberculatus pallas</i> (Solha), ou <i>Hippoglossoides elassodon</i> (Solha Japonesa), ou <i>Lepidopsetta bilineat/Pleuronectes bilineatus</i> (Solha da Rocha), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). |
| EMBALAGEM  | <b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente.<br><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.<br><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.<br><b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| NOTA       | Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à Legislação vigente e submetidos previamente à Análise Técnico-Culinária, Sensorial e pesquisa de espinhas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| LEGISLAÇÃO | Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, e suas alterações;<br>Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78;<br>Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/65;<br>Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;<br>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;<br>Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA;<br>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;<br>Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 – MAPA;<br>Resolução RDC nº 42 de 29/08/13, ANVISA;<br>Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.                                                                                                                                                           |

| REQUEIJÃO CREMOSO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPOSIÇÃO        | <b>OBRIGATORIA:</b> Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter: <ul style="list-style-type: none"><li>Sódio: ≤ 150 mg na porção de 30 g</li><li>Gorduras Trans: ≤ 0,2 g na porção de 30 g</li></ul> <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)                                                        |
|                   | <b>ISENTO:</b> amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, aromas e corantes de qualquer natureza.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| EMBALAGEM         | <b>Primária:</b> Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, saco ou bisnaga de polietileno resistente, termossoldado.<br><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.<br><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.                                                                                           |
| LEGISLAÇÃO        | Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA<br>Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA , e suas alterações;<br>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;<br>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;<br>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA;<br>Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.<br>Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS;<br>Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS. |

| HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES e DE TUBÉRCULOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição                                       | Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                 | <b>HORTALIÇAS - FRUTOS:</b><br>01) Abóbora seca ( <i>Cucurbita moschata</i> )<br>02) Abóbora paulista ( <i>Cucurbita moschata</i> )<br>03) Abóbora brasileira e italiana: <i>Cucurbita moschatal Cucurbita pepo var. melopepo</i> ( <i>Cucurbita maxima</i> x <i>Cucurbita moschata</i> )<br>04) Berinjela ( <i>Solanum melongena</i> L.)<br>05) Chuchu ( <i>Sechium edule Schwartz</i> )<br>06) Moranga seca ( <i>Cucurbita maxima</i> )<br>07) Pepino ( <i>Cucuimis sativus</i> L.)<br>08) Quiabo liso ( <i>Hibiscus esculentus</i> )<br>09) Feijão-vagem ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | 10) Tomate ( <i>Lycopersicun esculentum Mill</i> )<br>11) Pimentão verde ( <i>Capsicum annum</i> L.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                     | <b>HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:</b><br>1) Batata ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)<br>2) Batata doce rosada ou amarela ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.)<br>3) Beterraba ( <i>Beta vulgaris var.condita</i> )<br>4) Cará ( <i>Dioscorea alata</i> L..)<br>5) Cenoura ( <i>Daucus carota</i> L..)<br>6) Inhame ( <i>Alocasia esculenta</i> )<br>7) Mandioca ( <i>Manihot esculenta</i> )<br>8) Mandioquinha ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Características Gerais Dos Produtos | As hortalças de frutos, de raízes e de tubérculos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal;<br>2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;<br>3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;<br>4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br>5) Estarem isentas de:<br>a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca;<br>b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;<br>c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;<br>d) Umidade externa anormal;<br>e) Odor e sabor estranhos;<br>f) Enfermidades. |
| Tolerância                          | Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Legislação                          | As hortalças devem estar de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” e com a legislação vigente, especialmente:<br>Lei nº 9.972 de 25/05/00;<br>Decreto nº 6.268 de 22/11/07;<br>Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02;<br>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| HORTALIÇAS – VERDURAS  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição              | Verduras no estado “in natura”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Qualidade              | Considera-se, para verificação da qualidade, características como:<br>a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza;<br>b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Classificação          | As hortalças deverão ser equivalentes às de classificação <b>Extra</b> , do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Relação de Verduras    | Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Almeirão, Brócolis, Catalonha, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve, Milho-Verde, Mostarda, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Características Gerais | As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>a) Serem frescas e sãs<br>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;<br>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;<br>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes<br>e) Estarem isentas de:<br>1) substâncias terrosas;<br>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;<br>4) umidade externa anormal;<br>5) odor e sabor estranhos;<br>6) enfermidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tolerância | Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos <b>não enquadrados nos itens acima descritos</b> , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos. |
| Legislação | Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990;<br>Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02;<br>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;<br>Boletim Informativo CEAGESP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| FRUTAS DIVERSAS            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição                  | Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Relação de Frutas Diversas | Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá, Caju, Acerola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Características Gerais     | As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>a) Serem frescas e sãs;<br>b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE.<br>c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;<br>d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br>e) Estarem isentas de:<br>1) substâncias terrosas;<br>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;<br>3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);<br>4) umidade externa anormal;<br>5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;<br>6) odores e sabores estranhos;<br>7) enfermidades. |
| Tolerância                 | Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Legislação                 | As frutas devem estar de acordo com as normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente:<br>Lei nº 9.972 de 25/05/00;<br>Decreto nº 6.268, de 22/11/07;<br>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;<br>Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS;<br>Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| IOGURTE DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSTRUÇÃO  | Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final<br><br>Com polpa de Morango: adicionado de açúcar e polpa de morango.<br>Com frutas variadas: adicionado de açúcar e <u>polpa/suco de duas ou mais frutas</u> .<br><br><u>Deverá conter:</u><br><u>Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g</u><br><u>Lipídios Totais (para o iogurte integral): 3 a 5,9 g / 100 g</u><br><u>Lipídios Totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g / 100 g</u><br><br>1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou parcialmente desnatado.<br>2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação.<br>3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade.<br>4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2.<br>5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA/ / Tabela 1.<br><br>6) Poderão ser aprovados outros sabores segundo critérios estabelecidos pela CODAE. |
|            | <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| EMBALAGEM  | <b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual.<br><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.<br><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| LEGISLAÇÃO | Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;<br>Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA;<br>Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA;<br>Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;<br>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.<br>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.<br>Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS;<br>/MS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|            | <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| EMBALAGEM  | <b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual.<br><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.<br><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| LEGISLAÇÃO | Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;<br>Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA;<br>Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA;<br>Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;<br>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.<br>Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.<br>Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS;<br>/MS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| QUEIJOS FATIADOS<br>1) PRATO 2) MUÇARELA |
|------------------------------------------|
|------------------------------------------|