



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS ALEGRETE

Anexo I

DECLARAÇÃO DO CARDÁPIO

Declaramos, para fins de comprovação, que os gêneros alimentícios a serem adquiridos através desta Chamada Pública atendem o disposto na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, e alterações posteriores, no que se refere aos requisitos nutricionais mínimos indicados pela legislação, com destaque para o artigo 17: “Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável”.

Desta forma, os produtos descritos abaixo destinam-se à composição dos cardápios da alimentação escolar distribuída aos alunos da Educação Básica, compreendendo 4 refeições/dia para os alunos residentes na moradia estudantil, e 1 refeição/dia para alunos externos:

Item	Descrição
1	Abóbora cabotiá , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com casca sã, sem rupturas, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
2	Aipim descascado congelado, variedade de mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.
3	Arroz agulhinha, branco, classe longo, fino, tipo 1. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, grãos brotados, imaturos, mofados ou carunchados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, marca do fabricante e prazo de validade do produto.
4	Bolo tipo Cupcake. Sabores diversos. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso, registro, data de fabricação e data de validade.
5	Brócolis, de primeira qualidade, com cabeça fechada, tamanho médio a grande, folhas verdes e viçosas, frescas, firmes e intactas. Sem sinais de doença, material terroso ou umidade excessiva.

6	Carne suína em cubos , corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
7	Cenoura in natura , porte médio/grande, de boa qualidade, fresca e firme. Sem sinais de doença, material terroso e umidade excessiva.
8	Couve-flor, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
9	Coxa e sobrecoxa de frango, com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
10	Doce de leite, com coloração, sabor e cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
11	Feijão carioca, tipo 1, produto novo, de primeira qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1Kg do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote - produto com no mínimo de 3 meses de validade na entrega.
12	Feijão preto , tipo 1, produto novo, de primeira qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1Kg do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote - produto com no mínimo de 3 meses de validade na entrega.
13	Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
14	Iogurte com polpa de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente. L
15	Morango, in natura, frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.
16	Pão de forma fatiado. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso, registro do produto, data de fabricação e data de validade.

17	Pão de torta. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso, registro do produto, data de fabricação e data de validade.
18	Pimentão verde, in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.
19	Repolho, tipo branco/verde. O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de ferimentos, manchas e sujidades.
20	Tomate longa vida, in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.
21	Suco de uva integral, obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água, açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.