



**Prefeitura do Município de Londrina**  
**Secretaria Municipal de Educação**  
**Assessoria Financeira/Gerência de Alimentação Escolar**

**ANEXO II**

| <b>ANÁLISE VISUAL E FÍSICA DO PRODUTO</b>  |              |              |           |                    |
|--|--------------|--------------|-----------|--------------------|
| <b>PRODUTO:</b>  | <b>C</b>     | <b>NC</b>    | <b>NA</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
| <b>1 ENTREGADOR</b>  |              |              |           |                    |
| 1.1 Aparenta boa higiene pessoal   |              |              |           |                    |
| 1.2 Uniforme limpo e claro   |              |              |           |                    |
| 1.3 Sapato fechado   |              |              |           |                    |
| 1.4 Proteção para cabelos (touca ou boné) ao carregar e descarregar os produtos                                      |              |              |           |                    |
| <b>2 MONITORAMENTO DE TEMPERATURA</b>  |              |              |           |                    |
| 2.1 Produtos congelados: mínimo a - 12 °C  |              |              |           |                    |
| 2.2 Produtos refrigerados: máximo a 7 °C ou  |              |              |           |                    |
| <b>3 EMBALAGEM</b>   |              |              |           |                    |
| 3.1 Embalagem primária e secundária íntegra e limpa  |              |              |           |                    |
| 3.3 Produto sem contato com jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado   |              |              |           |                    |
| 3.4 Não apresenta indícios de descongelamento e / ou recongelamento  |              |              |           |                    |
| 3.5 Não apresenta vestígios de animais (ratos, insetos) nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos |              |              |           |                    |
| <b>4. QUALIDADE</b>  |              |              |           |                    |
| 4.1. Não apresenta indícios de descongelamento e/ou recongelamento   |              |              |           |                    |
| 4.2 Não apresenta vestígios de animais (ratos, insetos) nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos |              |              |           |                    |
| 4.3 Não apresenta gordura superior à 6%  |              |              |           |                    |
| 4.4 Não apresenta cartilagens e nervos   |              |              |           |                    |
| <b>5 ROTULAGEM</b>   |              |              |           |                    |
| 4.1 Rótulo íntegro e legível   |              |              |           |                    |
| 4.2 Nome e composição do produto   |              |              |           |                    |
| 4.3 Conteúdo líquido   |              |              |           |                    |
| 4.4 Lote   |              |              |           |                    |
| 4.5 Data de fabricação legível   |              |              |           |                    |
| 4.6 Prazo de validade legível  |              |              |           |                    |
| 4.7 Nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento   |              |              |           |                    |
| 4.9 Carimbo oficial da Inspeção Federal, Estadual ou Municipal   |              |              |           |                    |
| 4.10 Número de registro no órgão oficial (selo de inspeção)  |              |              |           |                    |
| <b>Responsável:</b>  | <b>Data:</b> | <b>Hora:</b> |           |                    |