

Memo n.º 56-DA/FMAE

Belém, 25 de maio de 2021.

De: **Departamento de Assistência**

Para: **GAB/PRESIDÊNCIA**

Assunto: Aquisição de gêneros **não perecíveis** para alimentação escolar do município de Belém.

Senhora Presidenta,

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), amparado pela lei federal nº 11.947/2009 e gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), atende aproximadamente 76.814 alunos cadastrados no Censo Escolar do FNDE, distribuídos nas diversas modalidades de ensino. Contribuindo desta forma, para o aprendizado e crescimento/desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

Para a execução do Programa no exercício de 2021, faz-se necessário a aquisição de **Gêneros Alimentícios Não-Perecíveis** para compor os cardápios a serem oferecidos às diferentes modalidades de ensino da rede municipal de Belém.

Considerando o amparo legal sob a égide da lei federal nº 8.666/93, lei federal nº 10.520/2002, lei federal nº 11.947/2009, os decretos municipais nº 47.429/2005, nº 49.368-a/2005- PMB e nº 64.684/2010, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, solicita-se a Vossa Senhoria, especial atenção em autorizar abertura de processo licitatório visando essa aquisição.

Para subsidiar este processo, encaminhamos em anexo o Termo de Referência com as especificações de gêneros e referidos quantitativos, padrão de identidade e qualidade dos alimentos (PIQ), Cardápios para o ano de 2021, Censo FNDE e endereço das Unidades de Educação.

Atenciosamente,

RAPHAEL LENNON NASCIMENTO SOUSA
Diretor do Departamento de Assistência

Raphael Lennon Nascimento Sousa
Diretor do Depart. de Assistência

FMAE/PMB

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por finalidade a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS**, para atender as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por intermédio da **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE/PMB**, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste termo.

2 JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM E LOTE**”, sob o regime de execução indireta “**empreitada por preço unitário**”, para atender o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e no art. 3º e inciso III, do Decreto Federal nº 7.892/2013, pela conveniência das aquisições para atendimento a programas de governo, pelo período de 07 meses, que se destinam a atender às demandas da rede municipal de **ensino** de Belém, com cronograma de entrega pelo período citado, daí a necessidade de manter o essencial e indispensável serviço desta **FMAE/PMB**.

2.2.A presente licitação torna-se essencial, do ponto de vista desta administração, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), amparado pela lei federal nº 11.947/2009 e gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), que atende a 76.814 alunos cadastrados no Censo Escolar do FNDE. Contribuindo desta forma, para o aprendizado e crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, em atenção ao Termo de Compromisso entre a prefeitura de Belém e o Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação-FNDE.

2.3. A aquisição dos **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis**, tem amparo legal também nos decretos municipais n.º47.429/05, n.º49.368-a/2005-PMB e n.º 64.684/2010, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente contrato para todos os efeitos legais, independente da transcrição.

2.4 *In casu*, extraordinariamente, realizou-se a modalidade licitatória Pregão eletrônico do tipo “menor preço por lote e item”, tendo em vista que, neste caso, a adoção dos dois critérios pelo conjunto variado dos produtos adjudicados serem mais facilmente agrupados, propiciando maior economia de escala, tendo em vista o volume de produtos e arranjos a serem executados pela licitante vencedora do certame, conforme dispõe a **Súmula 247 do TCU**.

3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os itens objeto desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações técnicas constantes nos **ANEXOS A e B** deste Termo de Referência.

4 ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO

4.1. A estimativa de custo para a aquisição do objeto deste TR será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na **IN nº 73 de 05 de agosto de 2020**, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para as futuras e eventuais aquisições decorrentes do Registro de Preços.

5 DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1. A proponente deverá na ocasião da apresentação da proposta:

5.1.1. Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara e detalhada, citando especificação, fabricante, país de procedência e outras características que permitam identificá-los, anexando-se, inclusive, quando possível, prospectos em Português, sem referência às expressões “**similar**”, de acordo com os requisitos indicados neste Termo de Referência;

5.1.2. Indicar o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que o licitante se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional;

5.1.3. Indicar na proposta que os preços unitários dos objetos ofertados na licitação serão fixos e irrevogáveis;

5.1.4. Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **120 (cento e vinte) dias** contados da data de sua apresentação;

5.1.5. Apresentar na proposta a garantia de qualidade e validade dos produtos, não podendo a validade ser inferior a **12 (doze) meses** a contar da data de entrega no órgão solicitante;

5.1.6. A garantia prevista para o item diz respeito à solução de problemas no que tange as embalagens, produtos avariados, bem como todo e qualquer defeito de fabricação apresentado e terá início a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para a **FMAE/PMB**;

5.1.7. Qualquer opção oferecida, que não atenda as especificações contidas no anexo deste TR, não será levada em consideração durante o julgamento;

5.2 Não será aceita imposição de valor mínimo para faturamento do pedido e de faturamento mínimo na proposta.

6 DOCUMENTOS LEGAIS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Atestado de Capacidade Técnica fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características ao objeto da licitação, deverá estar emitido em nome e com o CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;

b) Apresentar Certificado ou Declaração ou Licença ou Alvará Sanitário da sede do licitante, emitido pelo Órgão competente que comprove que a empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitada e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido;

c) Apresentar o SIF ou SIE do fabricante dos produtos de **ORIGEM ANIMAL**, conforme o caso.

6.2 A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

7 PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

7.1. Os itens deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias corridos**, após o recebimento da nota de empenho e de acordo com a data de solicitação formal estabelecida pelo órgão, no seguinte endereço: **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE**, com sede no Conjunto Gleba I,

R. WE – 2, nº 365, bairro da Marambaia, CEP: 66623-282, CNPJ Nº. 15.742.539/0001-93, no Horário de 08h às 17h, de 2ª a 6ª-feira, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada será paga até 30 dias após sua apresentação;

7.2. A critério da **CONTRATANTE** poderá ser modificado o local de entrega, para outro endereço no Município de Belém, sem qualquer tipo de ônus adicionais para a contratante;

7.3. O recebimento e a aceitação dos itens estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico da **FMAE/PMB**, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável;

7.4. Os itens deste Termo de Referência a serem adquiridos deverão ser novos para consumo e que estejam na linha de produção atual do fabricante e, em perfeitas condições, nos termos da legislação vigente, também, deverão atender as especificações mínimas concernentes ao padrão de qualidade contido no Anexo B.

7.5. Não serão aceitos produtos diferentes dos especificados neste Termo de Referência e seus anexos, fora dos prazos mínimos estipulados, em mau estado de conservação, de qualidade inferior, com a embalagem danificada ou com os lacres de segurança rompidos;

7.6. Caso, durante o prazo de validade do produto, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Contratado, sendo de **até 05 (cinco) dias corridos** o prazo para correção e/ou troca dos produtos, contadas a partir da solicitação efetuada, sem quaisquer ônus para a administração pública.

7.7 Os **LOTES 1 e 2** terão prazo de entrega **IMEDIATA**, a partir da autorização da contratante FMAE. Cujas entregas deverão ocorrer nas seguintes condições:

7.7.1 Os **LOTES 1 e 2** deverão ser entregues, cada um, em embalagens plásticas de polietileno, limpas, transparentes, resistentes e atóxicas, volume único, sem identificação de marca, nas Unidades Escolares de **FORMA SIMULTÂNEA**, com a seguinte logística:

I. O horário para entrega nas Unidades Escolares deverá acontecer no intervalo de **08:00h as 17:00h** de cada dia definido para distribuição.

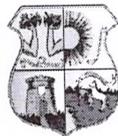
II. Os gêneros alimentícios dos **LOTES 1 e 2** deverão ser entregues em um prazo de **12 (doze) dias úteis**, a partir da autorização da contratante.

III. O contratado deverá entregar diariamente nas unidades escolares um quantitativo mínimo de 6.400 unidades dos **LOTES 1 e 2**.

7.8 Sobre a infraestrutura logística para distribuição do objeto a ser contratado, obriga-se que no ato de assinatura de contrato, a empresa responsável disponha de mão-de-obra para embalagem dos produtos especificados nas alíneas acima, incluindo carga e descarga dos itens a serem transportados e distribuídos nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Belém de acordo com o cronograma fornecido pela contratante, observando-se rigorosamente os horários estabelecidos, devendo dispor ainda de infraestrutura logística, tais como veículos tipo baú para o transporte de gêneros secos.

7.9 Os produtos recebidos serão inspecionados e pesados em **balança**, com certificação do **INMETRO**, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento;

7.9.1 A licitante vencedora deverá entregar os produtos em veículos **adequados** para o transporte de alimentos conforme **legislações** vigentes, e portar obrigatoriamente **balança** de pesagem dos alimentos, a fim do recebedor dos itens aferir o peso dos produtos entregues, conjuntamente com o representante da contratada;



7.10 O proponente que entregar alimentos em desacordo com o solicitado na Ordem de Serviço ou no cronograma terá que substituir no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas para gêneros alimentícios perecíveis** e prazo de **até 05 (cinco) dias corridos para gêneros alimentícios não perecíveis** sob pena de sofrer penalidades de acordo com a legislação vigente;

7.11 Após o recebimento provisório, constatar-se que os alimentos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após notificação por escrito à **CONTRATADA** serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

7.12 A **CONTRATADA** efetuará a qualquer tempo e sem ônus para a **FMAE/PMB**, independentemente de ser ou não o produtor do alimento, a substituição de toda unidade que apresentar imperfeições, quaisquer irregularidades ou divergência com as especificações constantes neste termo, ainda que constatados depois do recebimento.

9 AMOSTRA

9.1. Caso seja necessário, poderá do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra(s) do(s) item(s), no prazo máximo de **até 02 (dois) dias úteis**, para a verificação da compatibilidade com as especificações contidas neste TR e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado;

9.2. A amostra deverá estar devidamente etiquetada com o nome do licitante, conter a **ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa**, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e sua marca e modelo.

9.3. O responsável técnico do licitante deverá estar quite com o respectivo conselho de classe, devendo apresentar certidão de regularidade profissional ou documento equivalente;

9.4. Os licitantes deverão colocar à disposição da administração pública todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, todos os documentos dispostos no item 6.1 deste TR, necessários a análise pela vigilância sanitária;

9.5. Será considerada aprovada a **amostra** que atender aos requisitos das especificações do objeto citado no **item 3**, deste TR, sendo que a recusa do material será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

10 DO RECEBIMENTO

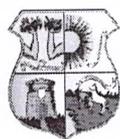
10.1. O recebimento e a aceitação dos itens licitados dar-se-ão por comissão ou servidor responsável, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

a) Provisoriamente: no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do item, com as especificações contidas no Termo de Referência e anexos, acompanhado de laudo de análise laboratorial (físico-química, microbiológica e microscópica) do(s) lote(s), mediante a emissão do termo de Recebimento Provisório; e,

b) Definitivamente: no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da assinatura do termo de recebimento provisório e após a verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

11 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São responsabilidades da **CONTRATADA**:



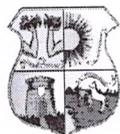
- 11.1.** Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes deste instrumento;
- 11.2.** Colocar à disposição da **FMAE/PMB**, os meios necessários à comprovação da qualidade dos itens, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito neste Termo de Referência;
- 11.3.** Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais;
- 11.4.** Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objeto(s) da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;
- 11.5.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;
- 11.6.** Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;
- 11.7.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **FMAE/PMB**, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;
- 11.8.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.9.** Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos objetos em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

12 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

São obrigações da **FMAE**:

- 12.1.** Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas;
- 12.2.** Rejeitar os objetos cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes dos Anexos deste Termo de Referência;
- 12.3.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;
- 12.4.** Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos produtos e emissão dos Termos de Recebimentos Provisório e Definitivo;
- 12.5.** Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo a serem recebidos;
- 12.6.** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 12.7.** Estabelecer normas e procedimentos de acesso às suas instalações para ajustes e/ou substituições dos produtos permanentes que compõem o objeto deste termo.

13 DAS CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO



13.1. Após homologada a licitação, a **CONTRATANTE** convocará a licitante vencedora para a assinatura da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, dentro do prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93 e art.49 do Decreto Federal n.º 10.024/19;

13.2. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

13.3. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

13.4. Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93;

13.5. O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

13.6 A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no SICAF;

13.7 O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias** subsequentes à entrega definitiva dos itens, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

14 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Nos termos do art. 58, inciso III combinado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da **Contratada**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

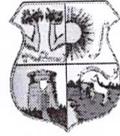
14.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15 VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. A vigência da(s) contratação (ões) firmada(s) será estabelecida por até **12 (meses)**, conforme a especificidade das aquisições e a necessidade de atendimento da garantia dos produtos adquiridos.

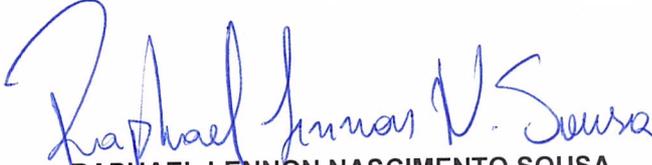
16 FONTE DE RECURSO ORÇAMENTÁRIO

16.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da Ata de Registro de Preço, serão arcadas através das dotações orçamentárias próprias, indicadas antes da formalização do(s) contrato(s), conforme previsões/suplementações no Orçamento da FMAE/PMB.

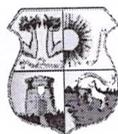


17 DAS PENALIDADES

17.1.O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo idôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeitas às sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e 10.520/2002 e Decreto Federal n.º 10.024/19.


RAPHAEL LENNON NASCIMENTO SOUSA
Diretor do Departamento de Assistência

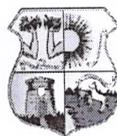
Raphael Lennon Nascimento Sousa
Diretor do Depart. de Assistência
FMAE/PMB



ANEXO A
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, QUANTITATIVO ESTIMADO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UND	Q.TOTAL KG/L	VALOR UNIT DO ITEM
	LOTE 1 - KIT 1			
01	ARROZ POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Primária: 01kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: sacos em polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	KG	01	
02	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: sacos em polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	KG	01	
03	FUBÁ DE MILHO Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 500g do produto, acondicionado em embalagem plástica transparente e vedado. Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	PCT	01	
04	LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO INSTANTÂNEO Primária: 400g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: Em embalagens aluminizadas, íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 400g do produto. Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	PCT	01	
QUANTIDADE TOTAL DO LOTE1 - KIT 1			56.005	
VALOR UNITÁRIO DO LOTE1 - KIT 1			R\$	
VALOR TOTAL DO LOTE1 - KIT 1			R\$	

	LOTE 2 - KIT 2			
05	ARROZ POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: sacos em polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 01kg do produto; Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	KG	01	

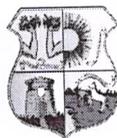


06	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: sacos em polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 01kg do produto; Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	KG	01	
07	FUBÁ DE MILHO Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 500g do produto, acondicionado em embalagem plástica transparente e vedado. Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	PCT	01	
08	LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO INSTANTÂNEO. Primária: 800g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega. Embalagem Primária: Em embalagens aluminizadas, íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 800g do produto. Embalagem secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	PCT	01	
09	MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega Embalagem Primária: embalagem em polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto; Embalagem Secundária: Deve ser em fardo plástico transparente, limpo, resistente, atóxico e lacrado.	PCT	01	
QUANTIDADE TOTAL DO LOTE 2 - KIT 2				20.809
VALOR UNITÁRIO DO LOTE 2 - KIT 2			R\$	
VALOR TOTAL DO LOTE 2 - KIT 2			R\$	

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS APARTADOS	UND	Q.TOTAL KG/L	VALOR UNIT DO ITEM
10	AÇÚCAR GRUPO I, BRANCO, TIPO CRISTAL TRITURADO Primária: 01Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos de 30 kg, com plásticos resistentes, limpos e lacrados.	KG	25.000	
11	ALHO TRITURADO SEM SAL Primária: 200g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE;	POTE	15.000	



	<p>Embalagem Primária: Pote de plástico resistente (220ml), polipropileno, atóxico, totalmente livre de Bisfenol (BPA free) com lacre de segurança, 100% de vedação.</p> <p>Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão, íntegra, limpa e resistente, contendo de 24 a 36 unidades de potes plástico.</p>			
12	<p>AMEIXA SECA SEM CAROÇO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Polipropileno ou polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 500g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes ou fardo em plástico transparente, atóxico e lacrado.</p>	PCT	200	
13	<p>ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.</p>	KG	76.000	
14	<p>ARROZ POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.</p>	KG	140.000	
15	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Primária: 165g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Acondicionada em caixa de papelão íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo 165g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão ou fardos plásticos, íntegros, limpos e resistentes.</p>	CX	27.300	
16	<p>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER (BISCOITO SALGADO) Produto isento de gordura trans. Primária: 400g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	37.000	



17	<p>BISCOITO TIPO MAISENA Primária: 400g; Produto isento de gordura trans Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	37.000	
18	<p>BISCOITO POLVILHO SALGADO (PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA) Produto isento de gordura trans. Primária: 100g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 100g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	5.000	
19	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE SEQUILHO Produto isento de gordura trans. Primária: 200g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo de 200g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	250	
20	<p>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Pacotes embalados a vácuo, atóxicos, hermeticamente fechados contendo 500g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	1.700	
21	<p>CANELA EM PÓ Primária: 35g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Frasco em polietileno, resistente, atóxico, totalmente livre de Bisfenol (BPA free) com lacre de segurança, 100% de vedação. Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão, íntegra, limpa e resistente, contendo 12 unidades de 35g cada.</p>	FRASCO	500	
22	<p>CARNE SALGADA -CHARQUE BOVINO DIANTEIRO Primária: 5 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens atóxicas, íntegras, resistentes, limpas, contendo até 5 Kg por peça; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve</p>	PCT	400	

Assinatura



	ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.			
23	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Primária: 200g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem aluminizada e/ou caixa de papelão íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo 200g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.	PCT	1.000	
24	COLORÍFICO EM PÓ Primária: 100g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 100g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardo transparente, limpo, contendo até 1kg do produto.	PCT	80.000	
25	COMPLEMENTO ALIMENTAR BAUNILHA / MORANGO / CHOCOLATE Primária: 400g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Latas contendo 400g de peso líquido; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.	LATA	400	
26	FARINHA DE TAPIOCA Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagem plástica transparente de polietileno, resistentes, vedada e limpa com capacidade máxima de 500g; Embalagem secundária: Fardos plásticos contendo até 15kg do produto.	PCT	6.000	
27	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA EM FLOCOS FINOS Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo até 500g do produto, acondicionado em embalagem plástica transparente e vedada. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, ou fardos plásticos, íntegros, limpos e resistentes.	PCT	700	
28	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado,	KG	30.000	

Demian

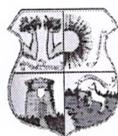


	contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30kg do produto.			
29	FEIJAO CAVALO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30kg do produto.	KG	40.000	
30	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.	KG	15.000	
31	FOLHA DE LOURO Primária: 10g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 10g do produto, acondicionadas em fardo plástico resistente, limpo e lacrado.	PCT	5.000	
32	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA Primária: 400g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Latas de <i>flanders</i> de 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.	LATA	100	
33	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA Primária: 400g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Latas de <i>flandres</i> 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.	LATA	1.000	
34	FUBÁ DE MILHO Primária: 500g;	PCT	6.200	

Handwritten signature



	<p>Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE;</p> <p>Embalagem Primária: embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 500g do produto, acondicionado em embalagem plástica transparente e vedada.</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>			
35	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO</p> <p>O leite em pó deve apresentar um rendimento no mínimo de 28 copos de 200ml por quilo de produto.</p> <p>Primária: 400g</p> <p>Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.</p> <p>Embalagem Primária: embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 400g do produto.</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em sacos de papel ou caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	400	
36	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO INSTANTÂNEO</p> <p>O leite em pó deve apresentar um rendimento no mínimo de 28 copos de 200ml por quilo de produto.</p> <p>Primária: 1000g</p> <p>Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.</p> <p>Embalagem Primária: embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 1000g do produto.</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	61.000	
37	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE</p> <p>Primária: 400g</p> <p>Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.</p> <p>Embalagem Primária: sacos plásticos aluminizados, vedados, limpos e resistentes, contendo 400g do produto;</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	PCT	500	
38	<p>MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA</p> <p>Primária: 500g;</p> <p>Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE;</p> <p>Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto;</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, de 10 kg, com embalagem transparente.</p>	PCT	80.000	
39	<p>MANTEIGA COM SAL</p> <p>Primária: 500g;</p> <p>Validade: não inferior a 100 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE;</p> <p>Embalagem Primária: embalagem primária de polietileno com capacidade de 500g do produto;</p> <p>Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	POTE	4.600	



40	<p>MASSA TIPO AVE MARIA OU ARGOLINHA Primária: 500g; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos e transparentes com até 10kg do produto.</p>	PCT	10.800	
41	<p>MILHO BRANCO TIPO 1 Primária: 500g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto. Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos com embalagem transparente, limpa e atóxica.</p>	PCT	2.400	
42	<p>MILHO PARA PIPOCA AMARELO TIPO 1 Primária: 500g Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos com embalagem transparente, limpa e atóxica.</p>	PCT	100	
43	<p>ÓLEO DE SOJA TIPO 1 Primária: 900ml Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: Em garrafas de polietileno resistentes, de 900 ml, limpas e atóxicas. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	GARRAFA	9.500	
44	<p>SAL REFINADO IODADO Primária: 01kg; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em sacos plásticos resistentes e não violados, contendo 1kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos transparentes, atóxicos, limpos, contendo até 30kg do produto.</p>	KG	9.500	
45	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Primária: 750ml Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em garrafa de polietileno, íntegra, atóxica, limpa e vedada hermeticamente, contendo 750ml do produto. Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	GARRAFA	2.800	

ANEXO B

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE NÃO-PERECÍVEIS (PIQ)

AÇÚCAR GRUPO I, CLASSE BRANCO, TIPO CRISTAL, COMERCIALIZADO NA FORMA TRITURADO

1. CARACTERIZAÇÃO:

Açúcar é o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados.

A embalagem primária deve ser em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1 kg do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos de 30 kg, com plásticos resistentes, limpos e lacrados.

Conforme a Instrução Normativa MAPA nº 42, 13/11/17, será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o açúcar que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir: I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica; ou II - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

1) relativas à classificação do produto:

1.1) I – classe: BRANCO e II – tipo: CRISTAL

2) relativas ao produto e ao seu responsável:

2.1) denominação de venda do produto que será constituída da palavra “açúcar” seguida da marca comercial, se houver;

2.2) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

2.3) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

3) Data de fabricação

4) Data de validade

5) Conteúdo líquido

6) Lote

7) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Elementos histológicos e amidos estranhos	Ausência
Elementos histológicos de cana de açúcar	Presença (tolerável)
Sacarose	Mínimo 99,0%(tolerável)
Umidade (% max)	0,10
Cinzas Condutimétricas (% máx.)	0,10
Polarização (°Z mín.)	99,5

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:



Coliformes a 45°C/g (mL)	5
<i>Salmonellasp.</i> /25g (mL)	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC N° 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC N° 12/2001 –ANVISA
- IN GM/MAPA N° 42, de 13/11/17
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA

ALHO TRITURADO SEM SAL

1. CARACTERIZAÇÃO:

Produto obtido a partir dos bulbos de alho são, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se em consistência de grânulos. Não poderá apresentar consistência de pasta ou purê. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação exceto benzoato de sódio. O produto deverá ser apresentado em pote de plástico resistente de polipropileno, atóxico totalmente livre de Bisfenol (BPA Free), com lacre de segurança (100% vedação), limpo, não violado, resistente, contendo até 200g do produto. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes, contendo 24 a 36 unidades de potes, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência
Sal e benzoato de sódio	Ausência

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC N° 276- 09/2005- ANVISA
- Resolução CNNPA N° 12/1978
- Resolução RDC N° 359- 12/2003 –ANVISA
- Resolução RDC N° 360 -12/2003 - ANVISA
- Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS;
- Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS;
- Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS;

AMEIXA SECA SEM CAROÇO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

1. CARACTERIZAÇÃO:

A ameixa (*Prunus domestica L.*), frutífera arbórea de clima temperado, de folhas caducas, requer o uso de variedades pouco exigentes de frio, especialmente selecionadas às condições climáticas locais, rica em vitaminas, fibras e antioxidantes, passa por processo de secagem entre 15-24h sob condições rigorosamente controladas e banhadas em água quente para aumentar a umidade.

O produto deverá ser apresentado em embalagem plástica lacrada, limpa, não violada, resistente, contendo até 500g do produto. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência
Umidade	Máximo 10%
Coliformes a 45°C/g (mL)	5x10 ²

<i>Salmonellasp./25g</i>	-
--------------------------	---



4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução RDC ANVISA/MS nº. 259, de 20 de setembro de 2002.

ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa L.*, que foi submetido ao processo de parboilização. A classe deve ser: longo fino (o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75). Não é permitida a mistura de classes. O tipo deve ser tipo 1. O arroz deve ser apresentado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.

Serão desclassificados e considerados impróprios para o consumo humano, a presença na amostra, na carga ou no lote amostrado, de sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana.

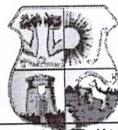
2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 2.1. relativas à classificação do produto;
- 2.2. subgrupo: arroz parboilizado
- 2.3. classe: longo fino
- 2.4. tipo: 1

3. RELATIVAS AO PRODUTO E AO SEU RESPONSÁVEL:

- 3.1. denominação de venda do produto (a palavra "arroz" seguida da marca comercial do produto);
- 3.2. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- 3.3. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- 3.4. data de fabricação
- 3.5. data de validade
- 3.6. lote
- 3.7. Conteúdo líquido
- 3.8. Identificação da origem

4. ANÁLISES MÍNIMAS:



Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência (crítico)
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo 14% (crítico)

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso:

Matérias estranhas e impurezas	0,10
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,15
Picados ou manchados	1,75
Gessados e Verdes	2
Rajados	1
Amarelos	0,50
Total de quebrados e quiera	7,5
Quirera	Máximo 0,5

5. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Aflatoxina	máximo 30 ppb (crítico)
<i>B.cereus</i> /g	5×10^3
<i>Salmonellasp</i> /25g	Ausência

6. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

7. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC N° 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa N° 6/2009 – MA
- Resolução RDC N° 12/2001 – ANVISA
- IN MAPA N° 6, de 16/02/09
- IN MAPA N° 02, de 06/02/12
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N° 14/2014 – ANVISA

ARROZ POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa L.*, que foram submetidos ao beneficiamento e polimento adequados. A classe deve ser: longo fino (o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos). Não é permitida a mistura de classes. O tipo deve ser tipo 1.

O arroz deve ser apresentado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto com validade não inferior a 180 dias contados da data de

entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.

Serão desclassificados e considerados impróprios para o consumo humano, a presença na amostra, na carga ou no lote amostrado, de sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

1. relativas à classificação do produto:

- 1.1. subgrupo (facultativo para o polido);
- 1.2. classe: longo fino
- 1.3. tipo: 1

2. relativas ao produto e ao seu responsável:

- 2.1. denominação de venda do produto (a palavra "arroz" seguida da marca comercial do produto);
- 2.2. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- 2.3. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- 2.4. data de fabricação
- 2.5. data de validade
- 2.6. lote
- 2.7. Conteúdo líquido
- 2.8. Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência (crítico)
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo 14% (crítico)

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso:

Matérias estranhas e impurezas	0,10
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,15
Picados ou manchados	1,75
Gessados e Verdes	2
Rajados	1
Amarelos	0,50
Total de quebrados e quiera	7,5
Quiera	Máximo 0,5

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Aflatoxina	máximo 30 ppb (crítico)
B.cereus/g	5×10^3
Salmonellas/25g	Aus

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;



- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
 - parasitos;
 - excrementos de insetos e ou de outros animais;
 - objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC N° 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa N° 6/2009 – MA
- Resolução RDC N° 12/2001 – ANVISA
- IN MAPA N° 6, de 16/02/09
- IN MAPA N° 02, de 06/02/12
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA

AVEIA EM FLOCOS FINOS

1. CARACTERIZAÇÃO:

São os produtos obtidos de sementes de Aveia, submetidos a processos tecnológicos adequados. O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos finos, devendo ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 200g a 400g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

Será desclassificada toda a aveia que apresente: mau estado de conservação; aspecto generalizado de mofo e fermentação; outras sementes que possam ser prejudiciais a utilização normal do produto; odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.

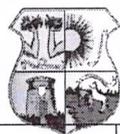
2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência(critico)
Amidos próprios do produto	Presença(critico)
Amidos estranhos ao produto	Ausência(critico)
Umidade	Máximo 15 %(critico)

Acidez, em ml de sol N:



Farinha	Máximo 5% v/p (tolerável)
Flocos e outros	Máximo 3% v/p (tolerável)
Resíduo mineral fixo	Máximo 2,2% (crítico)
Coliformes a 45° C, em 1 g	Ausência (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonellas</i> . em 25 g	Ausência (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 5 x10 ³ /g (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC Nº 263/2005 – ANVISA
- Resolução RDC Nº 12/2001 - ANVISA.
- Port. MA Nº 191, de 14/04/1975
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

BISCOITO TIPO CREAM CRACKER (BISCOITO SALGADO)

1. CARACTERIZAÇÃO:

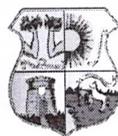
São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve ser isento de gordura trans e corante artificial, devendo ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 400g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão de até 10 kg.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias



Umidade	Máximo 15% (crítico)
---------	----------------------

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Corante artificial	Ausência
<i>Salmonellasp. em 25 g</i>	Ausência
<i>Estafilococos Coagulase Positivo/g</i>	5 x 10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
<i>Baciluscereus/g</i>	5 x 10 ³

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução – RDC Nº 263/2005;
- ResoluçãoRDC Nº 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA

BISCOITO TIPO MAISENA

1. CARACTERIZAÇÃO:

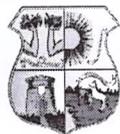
Biscoito de maizena é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de amido de milho, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve ser isento de gordura trans, devendo ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, com conteúdo líquido de acordo com o tipo de biscoito a que se refere (verificar no termo de referência), com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser de acordo com o tipo de biscoito a que se refere (verificar no termo de referência).

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência



Características organolépticas	Próprias
Umidade	Máximo 15%

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonellasp, em 25 g</i>	Ausência
<i>Estafilococos Coagulase Positivo/g</i>	5×10^2
Coliformes a 45°C/g	10

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução – RDC Nº 263/2005;
- Resolução RDC Nº 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA

BISCOITO POLVILHO SALGADO (PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA)

1. CARACTERIZAÇÃO:

O biscoito de polvilho é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação.

O produto deve ser isento de gordura trans, devendo ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo de 50g a 100g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Fator Ácido (mL)	4
pH	4,5 a 6,5
Amido %	> 84
Cinzas	< 0,20
Vazamento	< 0,105
Abertura (mm)	99
Umidade %	< 14
Materias estranhas ou impurezas	Aus
<i>Salmonellasp/ 25 g</i>	Ausência
<i>Estafilococos Coagulase Positivo/g</i>	5×10^3
Coliformes a 45°C/g	10^2
<i>Bacillus cereus/g</i>	5×10^3

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa Nº 23/2005 - MA
- Resolução RDC Nº 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE SEQUILHO

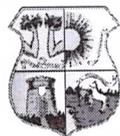
1. CARACTERIZAÇÃO:

Biscoito sem glúten doce tipo Sequilho é o alimento obtido pelo fécula de mandioca, produto amiláceo extraído de tubérculos, raízes e rizomas, podem ser originários da batata, da araruta ou da mandioca adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação.

O produto deve ser isento de gordura trans, devendo ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, com conteúdo líquido de acordo com o tipo de biscoito a que se refere (verificar no termo de referência), com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser de acordo com o tipo de biscoito a que se refere (verificar no termo de referência).

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;



- 6) Identificação do lote
7) Prazo de validade
8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonellasp. em 25 g</i>	Ausência
<i>Estafilococos Coagulase Positivo/g</i>	5 x 10 ²
Coliformes a 45°C/g	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução – RDC Nº 263/2005;
- Resolução RDC Nº 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca).

O produto deve ser entregue em pacotes embalados a vácuo, plásticos, atóxicos, hermeticamente fechados contendo 500g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

1. Relativas à classificação do produto:

1.1. GRUPO: café torrado e moído.

2. Relativas ao produto e ao seu responsável:

2.1. Denominação de venda do produto (a palavra "café" seguida da marca comercial do produto);

2.2. Identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

2.3. Nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço do torrefador ou da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

- 2.4. Data de fabricação
- 2.5. Data de validade
- 2.6. Lote
- 2.7. Conteúdo líquido
- 2.8. Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Presença de resquícios de endosperma	Presença (tolerável)
Cor	Castanho-claro ou castanho-escuro
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Umidade, em g/100g	Máximo 5,0% (crítico)
Características organolépticas	Próprias (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: É aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC Nº 277/2005 – ANVISA
- Instrução Normativa Nº 16, de 24/05/2010
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

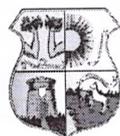
CANELA EM PÓ

1. CARACTERIZAÇÃO:

A canela *Cinnamomum zeylanicum* é obtida por meio do tronco da caneleira. É o alimento desidratado, torrado e moído proveniente de cascas sãs, limpas e secas, pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, contendo 50g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto na FMAE.

2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Características organolépticas	Próprias
Substâncias estranhas a sua composição	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência



Rotulagem com denominação colorífico e declaração do teor de sal adicionado	Presença
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C	5 x 10 ²
<i>Salmonella sp.</i> /25g	Ausência

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA.
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº12/2001 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA.

CARNE SALGADA - CHARQUE BOVINO DIANTEIRO

1. CARACTERIZAÇÃO:

O produto deverá ser da peça de carne bovina do tipo Acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Entende-se por carne bovina salgada curada dessecada, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência



Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas e/ou parasitos	Ausência (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Atividade de água	(max) 0,78
Umidade	(max) 55 %
Matéria Mineral	(max) 18,3 %

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 da ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003 da ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 259, de 20 /09/2002 da ANVISA/MS
- Portaria nº 371 - 04/09/97
- Portaria nº 368 - 04/09/97
- Instrução Normativa nº 22 31/07/2000

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU

1. CARACTERIZAÇÃO:

O produto deverá conter no mínimo 50% de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao*) e no máximo 50% de açúcar (sacarose), e ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes e edulcorantes artificiais.

O produto deve ser entregue em embalagem aluminizada e/ou caixa de papelão íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo 200g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação de venda do alimento
- 2) Lista de ingredientes
- 3) Conteúdos líquidos
- 4) Identificação da origem
- 5) Nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) Identificação do lote
- 7) Prazo de validade
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas e/ou parasitos	Ausência (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C	10 ³
<i>Salmonella sp.</i> /25g	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:



Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC N° 175/2003- ANVISA (avaliações de matérias macroscópicas e microscópicas)
- Resolução RDC N°12/2001 – ANVISA (padrões microbiológicos)
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02 (rotulagem de alimentos embalados)
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03 (rotulagem nutricional)
- Resolução RDC N° 264, de 22/09/05
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA

COLORÍFICO EM PÓ

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (*bixaorellana*) ou extrato oleoso de urucum, adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. Deve ser entregue em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 100g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos com plásticos resistentes, limpos e lacrados.

2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Características organolépticas	Próprias
Substâncias estranhas a sua composição	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Rotulagem com denominação colorífico e declaração do teor de sal adicionado	Presença
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C	5 x 10 ²
<i>Salmonellasp./25g</i>	Ausência

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA.
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº12/2001 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA.

COMPLEMENTO ALIMENTAR BAUNILHA/ MORANGO/ CHOCOLATE

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o produto desidratado destinado à preparação de bebidas, constituído pela mistura de leite em pó, açúcar, conferidores de sabor, podendo ser adicionado de outras substâncias permitidas e elaborado por processos tecnológicos adequados.

Podem ser empregados os aditivos permitidos na Resolução nº 04/ 1988 de 24/11/1988, do Conselho Nacional de Saúde – MS.

A mistura deve ser preparada por dissolução em água potável e apresentar fluidez característica de bebida.

Não será permitida a adição de soja e seus derivados.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)

ANTES DO PREPARO DA BEBIDA:

Características organolépticas	Próprias (crítico)
Amido e elementos histológicos do produto	Presença (crítico)
Amido e elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g (crítico)
Proteína de soja	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo 4,0% (crítico)
Residual mineral fixo	Máximo 4,5% (tolerável)
Lipídeos	Máximo 14% (crítico)
Caseína	Mínimo 4,0% (crítico)
Valor calórico total, kcal/ 100g	Máximo 390% (tolerável)
Cinzas	Máximo 6,5% (tolerável)
Coliformes totais	Ausência em 1 g (crítico)
Bolores e leveduras	Máximo 103/ g (crítico)

APÓS O PREPARO DA BEBIDA:

Características organolépticas	Próprias (crítico)
Fluidez característica da bebida	Presença (tolerável)
Separação de fases	Ausência (crítico)
Rendimento em porções de 200ml/kg	Mínimo 20 (crítico)
Proteínas totais na porção de 200ml	Mínimo 6,5g (tolerável)
Valor calórico total na porção de 200ml	Mínimo 190 kcal (tolerável)

OBS: Os valores de proteínas e valor calórico na porção de 200ml, devem ser calculados em função do rendimento do alimento, declarado no rótulo, e dos valores da proteína e do valor calórico totais.

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10/g (crítico)
------------------------------	-----------------------

<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
<i>Salmonella</i> sp. em 25 g	Ausência (crítico)

4. REFERÊNCIA:

- Portaria nº 01/1987 – DINAL/ MS;
- Resolução nº 04/1988 – CNS/ MS.

FARINHA DE TAPIOCA

1. CARACTERIZAÇÃO

É o alimento obtido pela secagem em tacho aberto, de pequenos grânulos arredondados provenientes da fécula de mandioca (*Manihot sp*). Os grânulos de apresentam com coloração homogênea branca ou levemente caramelada, bastante leve e com textura macia. Deve ser entregue em embalagem plástica transparente de polietileno, resistentes, vedada e limpa com capacidade máxima de 500g com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em Fardos plásticos contendo até 20kg do produto.

As informações constantes em rótulo devem ser seguidas conforme o item 2, disposto em legislação vigente.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo
- b) subgrupo, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de tapioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) acidez do produto.
- e) Data de validade

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Umidade %	< 15%
Cinzas %	< 0,2

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella</i> sp. em 25 g	Ausência (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;

- parasitos;
 - excrementos de insetos e ou de outros animais;
 - objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC N° 175/2003- ANVISA
- IN MAPA, de 23/2005
- Resolução - 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA

FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA EM FLOCOS FINOS

1. CARACTERIZAÇÃO:

O produto é obtido de grãos desgerminados que foram submetidos previamente a pré gelatinização por processo tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa e preferencialmente livre de transgenia.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) Identificação do produto, inclusive a marca;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Lista de ingredientes;
- d) Conteúdos líquidos;
- e) Data de fabricação;
- f) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- g) Número do lote;
- h) Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- i) Informação Nutricional.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

<i>B.cereus</i> /g	3x10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
<i>Salmonellas</i> p/25g	Aus

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Umidade acidez máximo de 14% PP	Presença (crítico)
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

O Rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;

- parasitos;
 - excrementos de insetos e ou de outros animais;
 - objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA.
- Resolução RDC Nº 272, de 22/09/05 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº 263/2005—ANVISA.
- Resolução RDC Nº 150/2017- ANVISA.

FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

São grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgares* L. O produto deve ser entregue em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico)
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico)
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico)
Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável)
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico)
Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico)
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico)

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
 - outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
 - parasitos;
 - excrementos de insetos e ou de outros animais;
 - objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

FEIJÃO CAVALO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

São grãos provenientes das espécies *Canavalia gladiata*. O produto deve ser entregue em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico)
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico)
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico)
Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável)
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico)
Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico)
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico)

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
 - outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
 - parasitos;
 - excrementos de insetos e ou de outros animais;
 - objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

FEIJÃO PRETO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

São grãos provenientes das espécies *Phaseolus derarus*. O produto deve ser entregue em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso;
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico)
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico)
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico)
Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável)
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico)
Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico)
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico)

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA

FOLHA DE LOURO

1. CARACTERIZAÇÃO:

Especiaria extremamente aromática que agrega aroma e sabor aos pratos. As folhas de louro frescas são desidratadas naturalmente em estufa e em seguida escolhidas manualmente em mesa de seleção para serem embaladas. Deve ser entregue em em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 100g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos com plásticos resistentes, limpos e lacrados.

2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Características organolépticas	Próprias
Substâncias estranhas a sua composição	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Rotulagem com denominação colorífico e declaração do teor de sal adicionado	Presença
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C	5 x 10 ²
<i>Salmonella sp</i> / 25g	Ausência

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.



A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº12/2001 – ANVISA
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA

1. CARACTERIZAÇÃO:

Fórmula infantil de seguimento para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e proteína extensamente hidrolisada: aquela cuja composição foi alterada ou especialmente formulada para atender às necessidades específicas decorrentes de alterações fisiológicas e/ou doenças temporárias ou permanentes e/ou para a redução de risco de alergias em indivíduos predispostos de lactentes a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias) e de crianças de primeira infância (criança de doze meses até três anos de idade), constituindo-se o principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada. Será considerado sem lactose os produtos que contenham um teor de lactose inferior ou igual a 10 mg/ 100 kcal (2,5 mg/ 100 kJ). Todos os ingredientes e aditivos alimentares utilizados devem ser livres de glúten.

O produto deverá ser entregue em Latas de *flandres* ou aluminizadas contendo de 300 a 400g de peso líquido, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g
Coliformes a 45° C	Ausência
Coliformes a 35°C/g(mL)	10
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i> /g(mL)	Ausência
<i>Bacillus cereus</i> /g (mL)	10 ²
<i>Salmonella</i> sp/25g (mL)	Ausência

3. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 12/2001- ANVISA;
- Resolução – RDC Nº 46/2014- ANVISA
- Resolução – RDC Nº 45/2011- ANVISA
- Lei n. 11.265, de 3 de janeiro de 2006

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

1. CARACTERIZAÇÃO:

Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância: produto em pó, utilizado quando indicado, para lactentes saudáveis a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias) e para crianças de primeira infância saudáveis (criança de doze meses

até três anos de idade), constituindo-se o principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada. A designação do produto deverá ser "Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância". Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten, deve conter, em 100 mL do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, no mínimo 60 kcal (250 kJ) e no máximo 70 kcal (295 kJ) de valor energético.

O produto deverá ser entregue em Latas de *flandres* ou aluminizadas contendo de 400g a 800g de peso líquido, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g
Coliformes a 45° C	Ausência
Coliformes a 35°C/g(mL)	10
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i> /g(mL)	Ausência
<i>Bacillus cereus</i> /g (mL)	10 ²
<i>Salmonella</i> sp/25g (mL)	Ausência

3. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC Nº 12/2001- ANVISA;
- Lei n. 11.265, de 3 de janeiro de 2006
- Resolução - RDC Nº 44/2011- ANVISA
- Resolução RDC Nº 42/2011 - ANVISA

FUBÁ DE MILHO

1. CARACTERIZAÇÃO:

Fubá de milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico. No seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten. O produto deve ser entregue em embalagens com 500g do produto, resistentes, transparentes e íntegras, hermeticamente fechadas, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. O pacote livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo estar fermentado, rançoso e ter; validade mínima de 3 meses; embalagem saco de polietileno atóxico, resistente termo-soldado. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

<i>B. cereus</i> /g	3x10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Umidade acidez máximo de 14% PP	Presença (crítico)
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

O Rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC Nº 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC Nº 272, de 22/09/05 - ANVISA
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA
- Resolução RDC Nº 263/2005—ANVISA
- Resolução RDC Nº 150/2017- ANVISA

LEITE EM PÓ DESNATADO

1. CARACTERIZAÇÃO:

Entende-se por leite em pó desnatado o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, não instantâneo e desnatado com teor de gordura igual a 1,5%, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deve ser entregue em embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo de 200 a 400g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

O leite deverá apresentar rendimento de 28 copos de 200 ml por quilo do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:



Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Min. 34
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Umidade	Máximo 5 % (crítico)
Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18
Solubilidade	Máximo 1,0
Índice de insolubilidade (ml)	Máximo 1,0
Gordura	Maior ou igual 15% (crítico)
Partículas queimadas (máx.)	Disco B

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C/g	10
<i>Bacillus cereus</i> /g	5x10 ³
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
<i>Estafilococcus Coagulase Positivo</i> /g	10 ²

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC N° 175/2003- ANVISA.
- Resolução RDC N° 12/2001- ANVISA.
- Instrução Normativa N° 53/2018 – M.A.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC N° 14/2014 – ANVISA.

LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO INSTANTÂNEO

1. CARACTERIZAÇÃO:

Entende-se por leite em pó o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, não instantâneo, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deve ser entregue em embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo de 400 a 1000g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

O leite deverá apresentar rendimento de 28 copos de 200 ml por quilo do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;



- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
d) Data de validade
e) Conteúdo líquido
f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Min. 34
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Umidade	Máximo 5 % (crítico)
Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18
Solubilidade	Máximo 1,0
Índice de insolubilidade (ml)	Máximo 1,0
Gordura	Maior ou igual 26 % (crítico)
Partículas queimadas (máx.)	Disco B

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C/g	10
<i>Bacillus cereus</i> /g	5x10 ³
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i> /g	10 ²

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCN° 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC N°12/2001- ANVISA
- Instrução Normativa N° 53/2018 – M.A
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA

LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE

1. CARACTERIZAÇÃO:

Alimentos especialmente processados ou elaborados para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que

requeiram a restrição de lactose. Alimentos para dietas com restrição de lactose contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

O produto deverá conter a informação no rótulo “leite em pó integral Zero lactose” ou “leite em pó integral Sem lactose” ou “leite em pó integral 0% lactose” ou “leite em pó integral - não contém lactose” devendo ser entregue em latas aluminizadas, limpas, não violadas e resistentes ou sacos plásticos aluminizados, vedados, limpos e resistentes, contendo de 200 a 400g do produto com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- denominação de venda do produto
- identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- Data de validade
- Conteúdo líquido
- Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Min. 34
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Umidade	Máximo 5 % (crítico)
Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18
Solubilidade	Máximo 1,0
Índice de insolubilidade (ml)	Máximo 1,0
Gordura	Maior ou igual 26 % (crítico)
Partículas queimadas (máx.)	Disco B

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C/g	10
<i>Bacillus cereus</i> /g	5x10 ³
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i> /g	10 ²

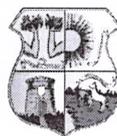
5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:



- Resolução - RDCN° 175/2003- ANVISA.
- Resolução RDC N°12/2001- ANVISA.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.
- RESOLUÇÃO RDC N° 135/2017- ANVISA.

MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA

1. CARACTERIZAÇÃO:

Macarrão ou massa alimentícia é o produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos, limpos, de 10 kg, com embalagem transparente.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- denominação de venda do produto
- identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- Data de validade
- Conteúdo líquido
- Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Colesterol (em base seca), g/kg de massa livre de recheio Massa Alimentícia com ovos:	0,45
Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio	1,35%
Umidade	Máximo 13% (crítico)
Acidez em mL de solução N de NaOH/100g	Máximo 5% (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

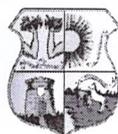
<i>Salmonellasp/25g</i>	Ausência (crítico)
<i>Bacilluscereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.



6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCNº 175/2003- ANVISA.
- Resolução N° 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC N° 93/2000 – ANVISA.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.

MANTEIGA COM SAL

1. CARACTERIZAÇÃO:

Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Ingredientes opcionais: Cloreto de sódio até no máximo de 2g/100g de manteiga. Fermentos lácticos selecionados. A manteiga não deverá conter corantes artificiais, sendo permitido somente corantes naturais ou ausência de corante. O produto deverá ser entregue em embalagem primária de polietileno com capacidade de 200g a 500g do produto, com validade não inferior a 100 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) lista de ingredientes;
- 3) conteúdos líquidos;
- 4) identificação da origem;
- 5) nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- 6) carimbo oficial da Inspeção Federal;
- 7) Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;
- 8) CNPJ;
- 9) conservação do produto;
- 10) marca comercial do produto;
- 11) identificação do lote;
- 12) data de fabricação;
- 12) data de validade;
- 13) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----.

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificação do Rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Teor de gordura	Mínimo 80% (m/m)
Umidade (%)	Máx. 16% (m/m)
Acidez (milimoles/100g de matéria gorda).	Máx. 3 mL
Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máx. 2
Cloreto de sódio	Até máximo de 2g/100g de manteiga. (manteiga salgada).

Coliformes a 45°C/g	10
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i> /g	10 ²

Salmonellasp /25g

Ausência

4. REFERÊNCIAS ANALÍTICAS:

A Manteiga Comum deve ser considerada imprópria para consumo quando:

- Apresente caracteres sensoriais anormais de qualquer natureza;
- Em análise laboratorial, fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição, ou matéria corante não permitida pela legislação em vigor;
- Contenha detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- Contenha microrganismos em desacordo com as especificações.

5. REFERÊNCIA:

- Resolução Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000.
- Lei Nº 8.078/90
- Resolução RDC Nº 259/2002- ANVISA
- Resolução 12/2001 – ANVISA;
- Portaria MAPA Nº 146/96
- IN MAPA nº 22, de 24/11/05
- Resolução - Rdc Nº 175/2003- Anvisa

MASSA TIPO AVE MARIA OU ARGOLINHA

1. CARACTERIZAÇÃO:

Macarrão ou massa alimentícia é o produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto com validade não inferior a 180 dias da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos, limpos, com embalagem transparente.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Colesterol (em base seca), g/kg de massa livre de recheio Massa Alimentícia com ovos:	0,45
Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio	1,35%
Umidade	Máximo 13% (crítico)
Acidez em mL de solução N de NaOH/100g	Máximo 5% (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonellasp/25g</i>	Ausência (crítico)
<i>Bacilluscereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)

Estafilococos Coagulase Positivo

Máximo 10³/g (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCNº 175/2003- ANVISA.
- Resolução N° 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC N° 93/2000 – ANVISA.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.

MILHO BRANCO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos inteiros sadios de *Zeamays L.*, que apresentam ausência parcial ou total de germe, resultante do processo de esscarificação mecânica ou manual (degerminação).

Os grãos devem ser de classe branca e devem ficar retidos na proporção mínima de 80% p/p, na peneira de 4 mm (Tyler 5). Não é permitida a mistura de classes e ser preferencialmente livre de transgenia.

O produto deverá ser entregue em embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos com embalagem transparente, limpa e atóxica.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência (crítico)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Retenção em peneira Tyler 5	Mínimo 80% (tolerável)
Classe diferente da declarada	Ausência (tolerável)

Umidade	Máximo 14% (crítico)
Matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0 %
Grãos carunchados	Máximo 2,0 %
Grãos ardidos	Máximo 1,0 %
Grão quebrados	Máximo 3,0%
Total de Grãos Avariados (*)	Máximo 6%

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCNº 175/2003- ANVISA.
- Instrução Normativa 60/2011 – MA.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA.

MILHO DE PIPOCA AMARELO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

Os grãos provenientes da espécie *Zeamays L.*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Preferencialmente livre de transgenia. O produto deverá ser entregue em embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos com embalagem transparente, limpa e atóxica.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

Deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a palavra "milho pipoca" ou "milho de pipoca" ou "milho para pipoca", seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou registro no Cadastro de Pessoa Física (CPF), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

3. ANÁLISES MÍNIMAS (%):

Tipo 1	
Grãos Avariados	Mofados e Ardidos = 0,2 Total = 2
Grãos quebrados	2
Matérias Estranhas e Impurezas	Insetos Mortos = 0,3 Total = 3
Carunchados	1,5

Valor mínimo de Capacidade de expansão ml/g	30
---	----

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Umidade	13,5 %

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERENCIAS:

- Resolução - RDCN° 175/2003- ANVISA.
- Instrução Normativa 61/2011 – MA.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/0.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.

ÓLEO DE SOJA TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, *Glycinemax. L. merril*, isento de mistura de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O produto deve ser entregue em garrafas de polietileno resistentes, de 900 ml, limpas e atóxicas, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Índice de Acidez (MgKOH/g)	0,2

Ponto de Fumaça (° C)	210
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	2,5
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	0,05
Umidade e material volátil (%)	0,1
Sabões (mg/kg)	10
Aspecto a 25 C	Límpido e isento de impurezas.
Coliformes a 45°C	5

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCN° 175/2003- ANVISA.
- Instrução Normativa 49/2006 – MA.
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03.
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.
- Resolução N° 12/2001 - ANVISA.

SAL REFINADO IODADO

1. CARACTERIZAÇÃO:

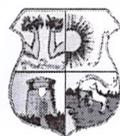
Entende-se por sal para o uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar e classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodeto de potássio conforme legislação vigente. O produto deve ser entregue em sacos plásticos resistentes e não violados, contendo 1kg do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em fardos transparentes, atóxicos, limpos, contendo até 30 kg do produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias



Sujidades	Ausência (crítico)
-----------	--------------------

PARÂMETROS	SAL REFINADO	SAL COMUM MOÍDO TIPO I
Umidade	Máximo 0,2 % (crítico)	Máximo 2,5 % (crítico)
Cloreto em NaCl (base seca)	Mínimo 99,12 % (crítico)	Mínimo 99,45 % (crítico)
Minerais insolúveis em água	Máximo 0,1 % (crítico)	Máximo 0,1 % (crítico)
Dosagem de iodo	40 a 60 mg de iodo metalóide / Kg (crítico)	40 a 60 mg de iodo metalóide / Kg (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Granulometria

Sal refinado:

Retenção na peneira Tyler 140	Mínima 90 % (crítico)
Retenção na peneira Tyler 120	Máxima 5 % (crítica)

Sal comum tipo I:

Retenção na peneira Tyler 18	Máxima 5 % (crítica)
------------------------------	----------------------

Antiumectantes:

CaCO ₃	Máxima 2,5 % (crítico)
MgCO ₃	Máxima 2,5 % (crítico)
Ca ₃ (PO ₂) ₂	Máxima 2,5 % (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

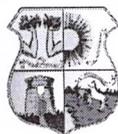
Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

6. REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDCNº 175/2003- ANVISA.



- Decreto nº75697, de 06 de Maio de 1975.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA.
- Resolução RDC Nº23/2013- ANVISA.

VINAGRE DE ÁLCOOL

1. CARACTERIZAÇÃO:

Produto obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedentes principalmente de matérias agrícolas. Obrigatoriamente pasteurizado.

O produto deve ser entregue em garrafa de polietileno, íntegra, atóxica, limpa e vedada hermeticamente, contendo de 500 a 750ml do produto, com validade não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- a) denominação de venda do produto
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) Data de validade
- e) Conteúdo líquido
- f) Identificação da origem

3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00
Álcool (% v/v) a 20°C	1,00

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

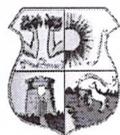
Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;
- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

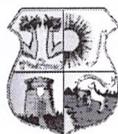
5. REFERÊNCIAS:

- Resolução – RDC Nº 175/2003- ANVISA.
- Instrução Normativa Nº06/2012- MA.
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02.
- Resolução RDC Nº14/2014 – ANVISA.

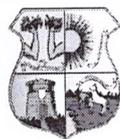


ANEXO C

UNIDADE ESCOLAR	DISTRITO	TOTAL DE ALUNOS	KIT 1	ENDEREÇO
E.M EIDORFE MOREIRA- ESCOLA BOSQUE	DAOUT	1.755	KIT 1	AVENIDA NOSSA SENHORA DA CONCEICAO, No SN , , PROXIMO A PRAIA DA BRASILIACEP: 66840450 - SAO JOAO DO OUTEIRO
E M E I F PROFº HELDER FIALHO DIAS	DAOUT	842	KIT 1	RUA DAS ORQUIDEAS, No 1605, , PROXIMO FINAL DA LINHA DO OUTEIROCEP: 66845410 - BRASILIA
E M E I F PROF PEDRO DEMO	DAOUT	1.328	KIT 1	RUA DO ESTACIONAMENTO, No SN , ENTRE RUA IPANEMA E AVENIDA ATLANTICA, ESTACIONAMENTO DA PRAIA DO AMORCEP: 66843730 - AGUA BOA
ANEXO C C DO TUCUMAEIRA DA EMEIF HELDER FIALHO DIAS	DAOUT	88	KIT 1	ESTRADA DO TUCUMAEIRA, No , , CEP: 66840845 - SAO JOAO DO OUTEIRO
EMEIF PROFª RENILDES NUNES BATISTA	DAOUT	146	KIT 1	ESTRADA DO FIDELIS, No 1, RUA PANTANAL, CEP: 66842220 - ITAITEUA
E M E F PAULO FREIRE	DAICO	840	KIT 1	PASSAGEM ALACID NUNES, No SN , CJ BELA MANUELA II, TV. 5CEP: 66820020 - TENONE
E M E F THEODOR BADOTTI	DAICO	280	KIT 1	PASSAGEM SÃO JOÃO, 297, 6 LINHA, PROX. PARQUE AMAZÔNIA CEP: 66820175 - TENONÉ
E M E I F CIRO PIMENTA	DAICO	986	KIT 1	RUA PAULO FREIRE, No SN , CJ EDUARDO ANGELIM, CEP: 66821590 - PARQUE GUAJARA
E M E I F AYRTON SENNA	DAICO	636	KIT 1	RUA MARIO ANDREAZZA, No 62, RESIDENCIAL TOCANTINS, CEP: 66821030 - PARQUE GUAJARA
LICEU ESCOLA MESTRE RAIMUNDO CARDOSO	DAICO	1.751	KIT 1	TRAVESSA DOS ANDRADAS, No 1110, , RUA CORONEL JUVENCIO



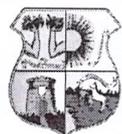
				SARMENTO E RUA SANTA IZABELCEP: 66811010 - AGULHA
E M E I F OGILVANISE MOREIRA DE MOURA	DAICO	433	KIT 1	TRAVESSA SOUZA FRANCO, No SN , PASS DOUGLAS COEN, ENTRE 2 DE DEZEMBRO E 8 DE MAIOCEP: 66811880 - AGULHA
E M E F MARIA MADALENA RAAD	DAICO	1.119	KIT 1	PASSAGEM SAO JOSE DE RIBAMAR, No SN , VIA PRINCIPAL TV. BERREDOS, PARACURICEP: 66811510 - AGULHA
E M E I F CASTANHEIRAS	DAICO	389	KIT 1	TRAVESSA DA SOLEDADE, No SN , , ESQUINA COM RUA DOIS DE DEZEMBROCEP: 66812030 - PONTA GROSSA
E M E I F SABINO BARRETO	DAICO	565	KIT 1	AVENIDA HELIO AMANAJAS, No SN , , RUA GOMES FARIAS E MARACUERACEP: 66822460 - AGUAS NEGRAS
EMEF VANDA CELIA FERREIRA DE SOUZA	DAICO	669	KIT 1	ESTRADA DA MARACACUERA, No , RESIDENCIAL QUINTA DOS PARICAS, CEP: 66815140 - MARACACUERA
EMEF ALFREDO CHAVES	DAICO	917	KIT 1	RUA DOIS DE DEZEMBRO S/N - CRUZEIRO (ICORACI)
EMEF AVERTANO ROCHA	DAICO	420	KIT 1	TV. ITABORÁI, 722 - ICOARACI, BELÉM - PA, 66810-030
EMEF MARIA LUCIA OLIVEIRA MONTEIRO	DAICO	277	KIT 1	TV. PAULO FREIRE LOT. CORDOLINA FONTELE, 80 - TENONÉ, BELÉM - PA, 66820-000
EMEIF PROFª MARIA DE BELEM C. LESSA	DAICO	731	KIT 1	ESTRADA DA MARACACUERA, No SN , RESID. QUINTA DOS PARICAS RUA 06, CEP: 66815140 - MARACACUERA
E M E F ABEL MARTINS	DAMOS	1.060	KIT 1	RUA LALOR MOTA, No 551, , CEP: 66923060 - CARANANDUBA
E M E F LAURO CHAVES	DAMOS	430	KIT 1	AVENIDA BEIRA MAR, No SN , , CEP: 66921135 - BAIÁ DO SOL



E M MAROJA NETO	DAMOS	656	KIT 1	ESTRADA SAO FRANCISCO, No SN , , ENTRE EMBRATEL E PONTE DO CAJUEIRO CEP: 66920790 - SAO FRANCISCO
E M E F ANNA BARREAU MENINEA	DAMOS	519	KIT 1	RUA DOUTOR JOSE MARIANO CAVALEIRO DE MACEDO, No SN , ARIRAMBA, ESQUINA DA VARIANTE CEP: 66919140 - ARIRAMBA
E M E F DONATILA SANTANA LOPES	DAMOS	963	KIT 1	RUA FRANCELINO SANTOS, No SN , RUA DA BATERIA, ENTRE 16 DE NOVEMBRO E BEIRA MAR CEP: 66916040 - FAROL
E M E I F REMIGIO FERNANDEZ	DAMOS	877	KIT 1	TRAVESSA DO MARACAJA, No SN , , CEP: 66911010 - MARACAJA
E M E F PROFª IDA OLIVEIRA	DAENT	890	KIT 1	Rua Onze, No SN , Conjunto Providência, entre Av. Norte e avenida Sul CEP: 66110410 - Maracangalha
E M E F MARIA LUIZA PINTO AMARAL	DASAC	904	KIT 1	PASSAGEM MUCAJA, No SN , AVENIDA SENADOR LEMOS, ENTRE SENADOR LEMOS E PEDRO ALVARES CABRAL CEP: 66123070 - SACRAMENTA
E M E F COMANDANTE KLAUTAU	DASAC	467	KIT 1	PASSAGEM SAO BENEDITO, No 610, AVENIDA PEDRO ALVARES CABRAL PROX CONJUNTO CPD, ESQUINA COM PASSAGEM GARRINCHA CEP: 66120260 - SACRAMENTA
E M E F JOAO NELSON RIBEIRO	DASAC	505	KIT 1	PASSAGEM DAS FLORES, No 434, , ENTRE SENADOR LEMOS PEDRO ALVARES CABRAL CEP: 66113420 - TELEGRAFO SEM FIO
E M E I F ALMERINDO TRINDADE	DASAC	601	KIT 1	RUA DO ACAMPAMENTO, No 276, PRACA DIAS JUNIOR, ENTRE RUA NOVA E PASSAGEM SALDANHA MARINHO CEP: 66083030 -



				TELEGRAFO SEM FIO
E M E I F INES MAROJA	DASAC	905	KIT 1	PASSAGEM STELIO MAROJA, No 795, , CEP: 66117415 - BARREIRO
E M E I F MARIA AMORAS DE OLIVEIRA	DABEN	880	KIT 1	PASSAGEM SAO PEDRO, No SN , , PROXIMO A AJAX DE OLIVEIRACEP: 66630390 - BENGUI
E M E F WALTER LEITE CAMINHA	DABEN	837	KIT 1	AVENIDA MAJOR AVIADOR SILVA FILHO, No SN , CONJUNTO CATALINA, TENENTE AVIADOR BRITO CEP: 66640220 - MANGUEIRAO
E M E I F FLORESTAN FERNANDES	DABEN	843	KIT 1	PASSAGEM SARGENTO GETULIO, No 70, , RUA YAMADACEP: 66635815 - PARQUE VERDE
E M E I F NOVA ALIANCA	DABEN	362	KIT 1	PASSAGEM PROFETA ISAIAS, No SN , , EM FRENTE AO CIABA CEP: 66816250 - PRATINHA
E M E I F CORDOLINA FONTELLES DE LIMA	DABEN	459	KIT 1	RUA SAO VICENTE DE PAULA, No SN , , ENTRE ROD. ARTUR BERNARDES E RUA LIBERAL CEP: 66816010 - PRATINHA
E M E I F DUAS IRMAS BIANCA E ADRIELY	DABEN	557	KIT 1	RUA DOROTHY, No SN , ENTRE PASS. SAMAUMA E TRAV 11 DE FEV CEP: 66816193 - PRATINHA
ANEXO FLORESTAN FERNANDES DA EMEIF FLORESTAN FERNANDES	DABEL	165	KIT 1	ESTRADA YAMADA, No , , CEP: 66630420 - BENGUI
E M E I F JOSE ALVES CUNHA	DABEN	679	KIT 1	RUA SANTOS DOS SANTOS, No SN , PASSAGEM OSEIAS, CEP: 66825620 - TAPANA
ANEXO CENTRO DE ESTUDOS INFANTIS PASSO A PASSO DA EMEF MARIA HELOISA DE CASTRO	DABEL	329	KIT 1	RUA VITORIA REGIA, No 98, RESIDENCIAL PARK AMAZONIA, CEP: 66825535 - TAPANA
E M E I F PROFª ALDA EUTROPIO DE SOUZA	DABEN	742	KIT 1	ALAMEDA SUCUPIRA, No SN , ROD TAPANA KM 02, ENTRE RUA



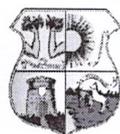
				SÃO CLEMENTE E RUA SUCUPIRACEP: 66830680 - TAPANA
EMEF AUGUSTO MEIRA FILHO	DABEN	553	KIT 1	R. LAMEIRA BITENCOURT, S/N - BENGUI, BELÉM - PA, 66630-010
EMEF GABRIEL LAGE	DABEN	1773	KIT 1	R. QUINTINO, 12 - TAPANÃ (ICOARACI), BELÉM - PA, 66830- 130
EMEF MARIA HELOISA DE CASTRO	DABEN	687	KIT 1	ROD. DO TAPANÃ, 15A - TAPANÃ (ICOARACI), BELÉM - PA
EMEF SILVIO LEANDRO	DABEN	248	KIT 1	ROD. MÁRIO COVAS, S/N - COQUEIRO, BELÉM - PA, 66670- 000
EMEIF SATELITE	DABEN	195	KIT 1	TRAVESSA WE 8, No S/N , AO LADO DA UNIDADE DE SAUDE, CEP: 66670220 - COQUEIRO
ANEXO CRISTO REDENTOR DA EMEF SILVIO LEANDRO	DABEL	309	KIT 1	PASSAGEM COMERCIARIOS, No 108, , CEP: 66650550 - COQUEIRO
ANEXO I ALANA DE SOUZA BARBOSA DA E M E I F ALANA DE SOUZA BARBOSA	DABEL	267	KIT 1	QUADRA TRINTA E SETE, No 2, CONJUNTO ARARI BOLONHA, RUA ESPERANTISTACEP: 66650285 - COQUEIRO
ANEXO II ALANA DE SOUZA BARBOSA DA E M E I F ALANA DE SOUZA BARBOSA	DABEL	252	KIT 1	QUADRA TRINTA E SETE, No 4, CONJUNTO ARARI BOLONHA, RUA ESPERANTISTACEP: 66650285 - COQUEIRO
E M E F REPUBLICA DE PORTUGAL	DAENT	765	KIT 1	RUA ANCHIETA, No 350, , ENTRE AV. DALVA E CANAL AGUA CRISTALCEP: 66615030 - MARAMBAIA
E M E I F PALMIRA LINS DE CARVALHO	DAENT	773	KIT 1	RUA F, No S/N , CJ EUCLIDES FIGUEIREDO, QD 3CEP: 66620770 - MARAMBAIA
E M E I F ALZIRA PERNAMBUCO	DABEL	627	KIT 1	TRAVESSA PEREBEBUI, No 1995, , ENTRE AV. DUQUE DE CAXIAS E VISC. DE INHAUMACEP: 66095661



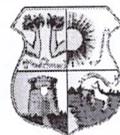
				- MARCO
E M E F RUY DA SILVEIRA BRITTO	DABEL	572	KIT 1	TRAVESSA DOUTOR ENEAS PINHEIRO, No 2871, , ENTRE PERIMETRAL E 1 DE DEZEMBRO CEP: 66095015 - MARCO
ANEXO C C LIONS CLUBE DE BELEM ANEXO DA EMEF RUY DA SILVEIRA BRITTO	DABEL	188	KIT 1	PASSAGEM SAO JOSE, No 8, PSG ACATAUASSU NUNES, ENTRE MAURITI E ESTRELACEP: 66095570 - MARCO
E M E I F PAULO ALMEIDA BRASIL	DAENT	144	KIT 1	PASSAGEM SANTA TERESINHA, No 11, , CJ IMPERIO AMAZONICO CEP: 66613760 - SOUZA
E M E I F JOAO CARLOS BATISTA	DABEN	880	KIT 1	TRAVESSA CRISTINA CARDOSO, No SN , , ENTRE AVENIDA INDEPENDENCIA E RUA BELEM CEP: 66625630 - CABANAGEM
E M E F TEREZINHA SOUZA	DAENT	536	KIT 1	RUA JOSE ASSEGAWA, No 28, , BR 316 CEP: 66645070 - CASTANHEIRA
E M E F PARQUE BOLONHA	DAENT	1076	KIT 1	RUA OITO DE MARCO, No SN , CONJUNTO VERDEJANTE 3 RUA DA MATA, QUADRA XVI E XV CEP: 66690200 - AGUAS LINDAS
E M E I F SANTANA DO AURA	DAENT	169	KIT 1	ESTRADA SANTANA DO AURA, No SN , LOTEAMENTO PARK AURA, CEP: 66691010 - AURA
ANEXO ASSOCIACAO DOS MORADORES DO CONJUNTO VERDEJANTE IV DA EMEF OLGA BENARIO	DAENT	128	KIT 1	QUADRA QUATRO, No 52, , CEP: 66690610 - AGUAS LINDAS
ANEXO BOLONHA DA EMEF PARQUE BOLONHA	DAENT	324	KIT 1	RUA DA MATA, No , CONJUNTO VERDEJANTE III, CEP: 66690790 - AGUAS LINDAS
E M E F OLGA BENÁRIO	DAENT	823	KIT 1	RUA ROSA DE LUXEMBURGO, No SN , LOTEAMENTO OLGA BENARIO, RUA DOS CABANOS E CARLOS PRESTES CEP: 66690190 -



				AGUAS LINDAS
E M E F HONORATO FILGUEIRAS	DAGUA	608	KIT 1	TRAVESSA DE BREVES, No 315, , RUA CEZARIO ALVIM E RUA OSVALDO DE CALDAS BRITOCEP: 66023150 - CIDADE VELHA
E M E I F PROF MIGUEL PERNAMBUCO FILHO	DABEL	553	KIT 1	AVENIDA ROBERTO CAMELIER, No 825, , RUA NOVA E PSG SANTA TEREZA CEP: 66025455 - JURUNAS
E M E F NESTOR NONATO LIMA	DAGUA	594	KIT 1	QUADRA F, No SN , CONJ RADIONAL II, CEP: 66033085 - CONDOR
ANEXO FUNDAMENTAL DA EMEF HONORATO FILGUEIRAS	DAGUA	383	KIT 1	AVENIDA BERNARDO SAYAO, No 858, ALTOS, R DOS MUNDURUCUS E R. DOS PARIQUISCEP: 66030120 - JURUNAS
E M E I F PALMIRA DE OLIVEIRA GABRIEL	DASAC	618	KIT 1	TRAVESSA TIMBO, No 681, ENTRE RUA EVERDOSA E RUA NOVA, CEP: 66083047 - PEDREIRA
E M E F JOSINO VIANA	DASAC	655	KIT 1	TRAVESSA LOMAS VALENTINAS, No 639, PROXIMO A PEDRO MIRANDA, CEP: 66080322 - PEDREIRA
E M E I F AMANCIA PANTOJA	DASAC	354	KIT 1	TRAVESSA FRANCISCO CALDEIRA CASTELO BRANCO, No 2040, , CEP: 66060220 - FATIMA
E M E F BENVINDA DE FRANCA MESSIAS	DABEL	480	KIT 1	PRACA FLORIANO PEIXOTO, No 805, , CEP: 66090290 - SAO BRAS
E M E I F ERNESTINA RODRIGUES	DABEL	283	KIT 1	PASSAGEM ALBERTO ENGELHARD, No 286, , ENTRE MAGALHAES BARATA E GOV. JOSE MALCHER CEP: 66040520
E M EF MANUELA FREITAS	DAGUA	1.077	KIT 1	AVENIDA GENTIL BITTENCOURT, No 2822, ENTRE JOSE BONIFACIO E BARAO DE MAMORE, TERMINAL RODOVIARIO CEP: 66073220 - CANUDOS



E M E F PADRE LEANDRO PINHEIRO	DAGUA	1.143	KIT 1	RUA BARAO DE IGARAPE MIRI, No 619, ENTRE RUA EZERIEL E RUA LIBERATO DE CASTRO, CEP: 66075048 - GUAMA
EMEIF AMALIA PAUMGARTTEN	DAGUA	580	KIT 1	PASSAGEM SANTA ROSA, 400 - GUAMÁ, BELÉM - PA, 66075-530
EMEIF ANTONIO CARVALHO BRASIL	DAGUA	506	KIT 1	AV. ALCINDO CACELA, 3743 - CONDOR
EMEIF DIREITO DE SER CRIANÇA	DAGUA	254	KIT 1	TRAVESSA TEÓFILO CONDURÚ, 900 - CANUDOS, BELÉM - PA, 66073-570
EMEIF EDSON LUIS	DAGUA	808	KIT 1	R. BARÃO DE IGARAPÉ MIRI, Nº1415 - GUAMÁ, BELÉM - PA, 66075-048
EMEIF ROTARY	DAGUA	912	KIT 1	R. LAURO MALCHER, 279 ENTRE TUPINANBÁS E APINAGÉS - CONDOR, BELÉM - PA, 66033-410
EMEIF SILVIO NASCIMENTO	DAGUA	522	KIT 1	AV. ALCINDO CACELA, 4146 - CONDOR, BELÉM - PA, 66065-205
ANEXO COMUNIDADE SANTO AGOSTINHO DA ALDEIA DA EMEF MARIA STELLINA VALMONT	DAGUA	433	KIT 1	PASSAGEM VITORIA, No 423, , PROX A PASSAGEM SAO PEDRO CEP: 66077160 - TERRA FIRME
E M E F FRANCISCO DA SILVA NUNES	DABEL	502	KIT 1	TRAVESSA FRANCISCO CALDEIRA CASTELO BRANCO, No 1824, ESQUINA COM PARIQUIS, CEP: 66063223 - SAO BRAS
ANEXO ASSOC C DE MULHERES N SRA APARECIDA DO PARQUE UNIÃO DA EMEF GABRIEL LAGE	DABEL	502	KIT 1	RUA INDEPENDENCIA, 1, PARQUE UNIAO -TAPANA
ANEXO SOLAR ACALANTO DA EMEF BENVINDA DE FRANCA MESSIAS	DABEL	147	KIT 1	ALAMEDA ERNESTO BANDEIRA COELHO, No 178, CJ RORAIMA , CEP: 66070200 - CANUDOS
E M E F MARIA STELLINA VALMONT	DAGUA	763	KIT 1	PASSAGEM VITORIA, No 423, , PROX A PASSAGEM SAO PEDRO

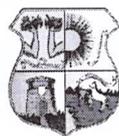


				CEP: 66077160 - TERRA FIRME
E M E F PARQUE AMAZONIA	DAGUA	837	KIT 1	RUA VINTE E SETE DE SETEMBRO, No 196, AVENIDA PERIMETRAL, SAMAUMEIRA E PASS VITORIA REGIA CEP: 66079410 - TERRA FIRME
EMEF SOLERNO MOREIRA	DAGUA	581	KIT1	PASSAGEM UNIVERSAL, 127 - TERRA FIRME, BELÉM - PA, 66079-510
FONTE: SEMEC/NUSP-CENSO-SIGA-PANORAMA 09 06 2021, 11H34				

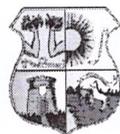
UNIDADE ESCOLAR	DISTRITO	TOTAL DE ALUNOS	KIT 2	ENDEREÇO
ANEXO SANTO ANTONIO DA EMEIF DE EDUCAÇÃO DO CAMPO SEBASTIAO DOS SANTOS QUARESMA	ILHAS	103	KIT 2	ILHA DO COMBU IGARAPE PIRIQUITARA, No , , COMUNIDADE DE SANTO ANTONIO CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
EMEIF EDUCAÇÃO DO CAMPO SEBASTIAO DOS SANTOS QUARESMA	ILHAS	87	KIT 2	ILHA DO COMBU, No SN , , IGARAPE DO COMBU CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
E M E I F DE EDUCAÇÃO DO CAMPO MILTON MONTE	ILHAS	133	KIT 2	ILHA DE CARATATEUA, No , ILHAS SUL DE BELEM, CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
ANEXO NOSSA SENHORA DOS NAVAGANTES VARZEA DA EMEIF DE EDUC DO CAMPO MILTON MONTE	ILHAS	79	KIT 2	RUA AURA COMUNIDADE NSRA DOS NAVEGANTES, IGARAPE AURACEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
ANEXO NAZARE DA EMEIF DE EDUCAÇÃO DO CAMPO MILTON MONTE	ILHAS	58	KIT 1	ILHA GRANDE BAIXO ACARA, RIO GUARAPIRANGACEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
EMEI COTIJUBA	ILHAS	157	KIT 2	PASSAGEM TOM JOBIM, No 40, ILHA DE COJUBA, CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM



FLEXEIRA * (anx Eidorfe- Esc.Bosque) entregar Escola Bosque	ILHAS	81	KIT 2	, No , PRAIA DA FLEXEIRA, CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
SERINGAL * (anx Edirofe- Esc.Bosque) entregar Escola Bosque	ILHAS	19	KIT 2	ZONA RURAL, No SN , PONTA DE BAIXO SERINGAL, CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
FAVEIRA * (anx Edirofe- Esc.Bosque) entregar Escola Bosque	ILHAS	511	KIT 2	ZORA RURAL, No , ILHA COTIJUBA, RUA JARBAS PASSARINHOCEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
JUTUBA * (anx Edirofe- Esc.Bosque) entregar Escola Bosque	ILHAS	73	KIT 2	ZONA RURAL, No SN , , ILHA DE CUTIJUBACEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
JAMACI * (anx Edirofe- Esc.Bosque) entregar Escola Bosque	ILHAS	35	KIT 2	ZONA RURAL, No SN , , ILHA DE PAQUETACEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
ESCOLA CASA DA PESCA	DAOUT	43	KIT 2	TRAVESSA DOUTOR EVANDRO BONA, No 70, PASSAGEM SAO JOSE, PROXIMO AO CORPO DE BOMBEIROCEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
E M E I F MONSENHOR JOSE MARIA AZEVEDO	DAOUT	289	KIT 2	ESTRADA ITAITEUA, No 295, PRACA PIO XXI ITAITEUA, CEP: 66842030 - ITAITEUA
UEI ITAITEUA (OUTEIRO)	DAOUT	341	KIT 2	TRAVESSA DOUTOR EVANDRO BONA, No 298, PROX. PSG N S DE FATIMA, CEP: 66843470 - AGUA BOA



E M E I PROFª RITA NERY	DAICO	310	KIT 2	PASSAGEM SEXTA LINHA, No SN , ENTRE WE UM E WE DOIS, CEP: 66820170 - TENONE
ANEXO AMIGOS SOLIDÁRIOS DA EMEF MARIA HELOISA DE CASTRO	DAICO	39	KIT 2	ESTRADA DO TAPANA, No SN , ESQUINA COM A 5 RUA, RODOVIA DO TAPANA CEP: 66825010 - TAPANA
CENTRO SOCIAL E CULTURAL DRº OSVALDO MELO	DAICO	194	KIT 2	Passagem Tancredo Neves, No 136/138 , CEP: 66815150 - Maracacuera
FUNDAÇÃO CRIANÇA FELIZ	DAICO	230	KIT 2	PASSAGEM QUINTA LINHA, No 5253, , CEP: 66820160 - TENONE
EMEI PROFª CÍRIA DE NAZARE TULOSA DOS SANTOS	DAICO	324	KIT 2	EMEI PROFA CIRIA DE NAZARE TULOSA DOS SANTOS PRÓPRIO INEXISTENTE ESTRADA DA MARACACUERA, No , RES. QUINTA DOS PARICAS, PROX. A UPACEP: 66815140 - MARACACUERA
EMEI PROFª LUZMARINA DE MELO MUNIZ	DAICO	273	KIT 2	ESTRADA DA MARACACUERA, No , RESIDENCIAL QUINTA DOS PARICAS, CEP: 66815140 - MARACACUERA
E M E I PROFª LAIS FONTOURA ADERNE	DAICO	315	KIT 2	TRAVESSA L 3, No SN , RUA 07, PROXIMO A ESCOLA PARACURI IICEP: 66811775 - AGULHA
ASS. DOS MORADORES DA MORADA DE DEUS I E II - ANEXO DA EMEF ALFREDO CHAVES	DAICO	100	KIT 2	ESTRADA DA MARACACUERA, No 25, , CEP: 66815140 - MARACACUERA



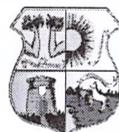
SOCIEDADE BENEFICENTE PEQUENINOS DE CRISTO - EDELBURGA QUEIROZ	DAICO	172	KIT 2	ALAMEDA A, No 2, RECANTO VERDE TRAVESSA F, CEP: 66815776 - MARACACUERA
SOCIEDADE COMUNITÁRIA SÃO JOÃO BATISTA ANEXO EMEIF OGILVANISE MOREIRA DE MOURA	DAICO	89	KIT 2	PASSAGEM FREDERICO HOSANA, No 62, , CEP: 66811210 - AGULHA
CENTRO COMUNITÁRIO SÃO PAULO	DAICO	420	KIT 2	ALAMEDA JOSE DE MIRANDA CASTELO BRANCO, No 64, , CEP: 66813370 - CAMPINA DE ICOARACI
UEI COHAB III	DAICO	147	KIT 2	TRAVESSA L 5, No SN , FINAL DA LINHA DO ICOARACI VER O PESO, CEP: 66813690 - CAMPINA DE ICOARACI
UEI CASA DA AMIZADE	DAICO	134	KIT 2	RUA PADRE JULIO MARIA, No 178, , CEP: 66810060 - CRUZEIRO
EMEI GÊNESIS	DAICO	210	KIT 2	AVENIDA PRINCIPAL, No , CONJUNTO JARDIM MAGUARI, ENTRE ALAMEDA 22 E 23 AO LADO DA IGRJ QUADRANGULAR CEP: 66823095 - COQUEIRO
EMEI JAIME DA COSTA TEIXEIRA	DAICO	250	KIT 2	RODOVIA AUGUSTO MONTENEGRO, No , RUA FE EM DEUS, PASSAGEM TANCREDO NEVES CEP: 66820000 - TENONE
ASSICIAÇÃO C C DOS MORADORES ALAMEDA DAS PALMEIRAS E GABRIELLE I E II ANEXO EMEIF CIRO PIMENTA	DABEN	72	KIT 2	RUA CARLOS GOMES, No 500, RODOVIA AUGUSTO MONTENEGRO KM 10, CEP: 66821295 - PARQUE GUAJARA



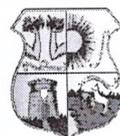
EMEI PROFª RENATA SALES PENA	DAICO	153	KIT 2	RUA PAULO FREIRE, No sn , CONJUNTO EDUARDO ANGELIM, CEP: 66821590 - PARQUE GUAJARA
UEI SÃO GASPAR	DABEN	140	KIT 2	Rua B, No 61, Conjunto Pedro Texeira CEP: 66670070 - COQUEIRO
E M EI MOSQUEIRO	DAMOS	58	KIT 2	RUA SAO FRANCISCO, No 212, PROXIMO A ESCOLA MAROJA NETO, CEP: 66920380 - SAO FRANCISCO
FUNDAÇÃO ACOLHER	DAMOS	286	KIT 2	RODOVIA ENGENHEIRO AUGUSTO MEIRA FILHO, No 1330, ESQ. COM RUA LOS ANGELES, CEP: 66923120 - CARANANDUBA
UEI MARACAJÁ	DAMOS	169	KIT 2	TRAVESSA SIQUEIRA MENDES, No SN , EM FRENTE A HONORATO FILGUEIRAS, CEP: 66910110 - VILA
UEI PANAPANÁ	DAMOS	99	KIT 2	AVENIDA DEZESSEIS DE NOVEMBRO, No sn , ALAMEDA TERESOPOLIS, AO LADO DO HOTEL LICECEP: 66913430 - CHAPEU VIRADO
UEI BACURI	DAMOS	105	KIT 2	AVENIDA BEIRA MAR, No SN , RUA OSVALDO MEDRADA, BL13CEP: 66921135 - BAIA DO SOL
ANEXO BACABEIRA DA EMEIF DE ED DO CAMPO MARIA CLEMILDES	DAMOS	59	KIT 2	COMUNIDADE BACABEIRA, S/Nº CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM



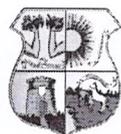
EMEIF DE EDUCACAO DO CAMPO MARIA CLEMILDES	DAMOS	77	KIT 2	COMUNIDADE DO CARUARU, No S/N , ILHA NORTE, CEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
EMEIF DE EDUCAÇÃO DO CAMPO MARIA MADALENA TRAVASSOS	DAMOS	164	KIT 2	LOTEAMENTO JARDIM DO PARAISO, No SN , ALAMEDA BACURI, RUA SANTANACEP: 66999899 - AREA RURAL DE BELEM
EMEIF DE EDUC DO CAMPO ANGELUS NASCIMENTO	DAMOS	276	KIT 2	LOTEAMENTO INDEPENDENCIA, No SN , EST. DO SUCURIJUQUARA , PX A PONTE PARA BAIJA DO SOLCEP: 66933070 - SUCURIJUQUARA
UEI ROTARY CLUB BELÉM NAZARÉ	DAMOS	95	KIT 2	ESTRADA DO DNER, No SN , RUA CEMITERIO, ENTRE BL 19E RUA LALOR MOTA CEP: 66923050
EMEI SÃO FRANCISCO	DAMOS	93	KIT 2	ESTRADA SAO FRANCISCO, No SN , ESTRADA DO SAO FRANCISCO, PROXIMO A EM MAROJA NETOCEP: 66920790 - SAO FRANCISCO
ANEXO C C SAO JOSE DA EMEIF COMANDANTE KLAUTAU	DASAC	85	KIT 2	PASSAGEM SAO JOSE, No 143, , CEP: 66120270 - SACRAMENTA
C C UNIÃO DOS AMIGOS DO BAIRRO DA SACRAMENTA	DASAC	94	KIT 2	PASSAGEM SANTA MARIA, No 414, , CEP: 66120300 - SACRAMENTA
EMEI ERE	DASAC	194	KIT 2	PASSAGEM NOSSA SENHORA DA GUIA, No 3335, RUA STELIO MAROJA, CEP: 66117210 - BARREIRO
ANEXO PROF SUZETE PERES MAXWELL DA EMEI ERE	DASAC	64	KIT 2	PASSAGEM GASTAO, No 255, , CEP: 66120310 - SACRAMENTA



UEI SACRAMENTA	DASAC	195	KIT 2	PASSAGEM BANDEIRANTE, No 119, , ENTRE PSG. GASTAO E RUA SANTA MARIACEP: 66120380 - SACRAMENTA
UEI IZA CUNHA	DASAC	156	KIT 2	PASSAGEM UMARIZAL, No SN , , ENTRE PASSAGEM VITORIA E PASSAGEM CAJUCEP: 66117070 - BARREIRO
UEI Nª SRª PERPÉTUO SOCORRO	DASAC	110	KIT 2	PASSAGEM BROTINHO, No SN , PROX. IGREJA PERPETUO SOCORRO, RODOVIA ARTHUR BERNARDESCEP: 66115130 - TELEGRAFO SEM FIO
ASS. DE MOR. DAS PASSAGENS STA RITA E JOANA D'ARC	DASAC	96	KIT 2	PASSAGEM SANTA RITA, No 2, , CEP: 66115200 - TELEGRAFO SEM FIO
EMEI PROF.ª CLEONICE OLIVEIRA CONCEIÇÃO	DABEN	109	KIT 2	RESIDENCIAL CAMPOS ELÍSEOS, RUA 16 DE AGOSTO N.º 102, SÃO CLEMENTE - TAPANÃ
SOCIEDADE UNIDOS VENCEREMOS	DABEN	176	KIT 2	PASSAGEM SAO JOSE, No 153, , CEP: 66630215 - BENGUI
CENTRO COMUNITÁRIO NOSSA SENHORA DO PERPÉTUO SOCORRO	DABEN	156	KIT 2	RUA OLAVO NUNES N.º 74, ENTRE BETÂNIA E MAJOR MIGUEL (ANTIGO CANAL) - BENGUI
ASSOCIACAO BENEFICENTE SAO CARLOS DO BRASIL	DABEN	194	KIT 2	AVENIDA MANGUEIRAO, No 53, , CEP: 66640480 - MANGUEIRAO



ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DO RESIDENCIAL BOM JESUS	DABEN	158	KIT 2	RUA NOVA, No 17, ENTRE TRAV 13 DE JUNHO E TRAV IMPERATRIZ, CEP: 66825843 - TAPANA
EMEI ANGELICA DO CARMO SANTOS PAIVA	DABEN	60	KIT 2	RUA SAO BENTO, No 70, PROX. MERCADO NOVO, ENTRE MAJ MIGUEL E SANTA MARIA CEP: 66630030 - BENGUI
EMEI PROFª GILVANIA MARCIA BARROS DA SILVA	DABEN	103	KIT 2	RUA SAO CLEMENTE, No S/N , PASSAGEM PRATINHA, CEP: 66630080 - BENGUI
UEI CATALINA I	DABEN	108	KIT 2	TRAVESSA QUATORZE, No SN , CONJ. CATALINA, CEP: 66640390 - MANGUEIRAO
UEI CATALINA II	DABEN	91	KIT 2	QUADRA NOVE, No SN , AVENIDA CENTENARIO COM SG FAVARO, CJ CATALINA CEP: 66640642 - MANGUEIRAO
UEI CATALINA III	DABEN	106	KIT 2	QUADRA UM, No SN , CJ CATALINA RUA PRINCIPAL, CEL. AVIADOR BRITO TRAVESSA 15 CEP: 66640633 - MANGUEIRAO
UEI PRATINHA	DABEN	92	KIT 2	RODOVIA ARTUR BERNARDES, No 199, EM FRENTE A CERPASA, CEP: 66816000 - PRATINHA



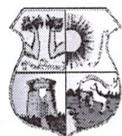
EMEI PRATINHA	DABEN	121	KIT 2	PASSAGEM SANTO AFONSO, No SN , PASSAGEM PIEDADE, CEP: 66816080 - PRATINHA
UEI SÃO JOSÉ	DABEN	84	KIT 2	RUA DE CAPRICORNIO, No 0, QUADRA 11A CASA 04, CEP: 66115211 - VAL-DE-CAES
CENTRO EDUCACIONAL CULTURAL SÃO JERÔNIMO	DABEL	150	KIT 2	RUA ALMIRANTE TAMANDARE, No 38, , CEP: 66825260 - TAPANA
C. COM. EDUCACIONAL SÃO FRANCISCO DE ASSIS	DABEN	153	KIT 2	RUA ALMIRANTE TAMANDARE, No 2084A , , CEP: 66825260 - TAPANA
ASS. COMUNITÁRIA DO BAIRRO DO TAPANÃ	DABEN	155	KIT 2	RUA YAMADA, No 23, RESIDENCIAL NOSSA MORADA, PROX. A YAMADA CEP: 66833605 - TAPANA
UEI PROVIDÊNCIA	DABEN	251	KIT 2	AVENIDA SUL, No SN , NA FEIRA, CJ PROVIDENCIA CEP: 66110071 - MARACANGALHA
EMEI REVOAR DAS ANDORINHAS	DASAC	143	KIT 2	QUADRA OITO, No 100, CONJUNTO PARAISO DOS PASSAROS , TRAVESSA MACARICO CEP: 66110097 - MARACANGALHA
ANEXO JOÃO NELSON RIBEIRO DA EMEF JOÃO NELSON RIBEIRO	DASAC	180	KIT 2	TRAVESSA ANGUSTURA, 200 - SACRAMENTA, BELÉM - PA,



EMEI CANTO DO UIRAPURU	DASAC	211	KIT 2	QUADRA QUARENTA E NOVE, No 3, CONJUNTO PARAISO DOS PASSAROS, CEP: 66110153 - MARACANGALHA
EMEI PROFª ELVIRA DE SACRAMENTO DE QUADROS	DABEN	129	KIT 2	ALAMEDA J, No 100, CONJUNTO BOSQUE ARAGUAIA, COMUNIDADE VITORIA CEP: 66825539 - TAPANA
EMEI PROF ALDAIR NERI LOPES ANEXO DA EMEI PROFª ELVIRA SACRAMENTO DE QUADROS	DABEN	82	KIT 2	ALAMEDA AMAZONIA, No 14, QUADRA E , PROX. A RUA DO RANARIO CEP: 66825285 - TAPANA
EMEI NOSSO LAR	DABEN	391	KIT 2	RUA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, No 250, 3 RUA DO TAPANA, ENTRE ROD. DO TAPANA E TRAVESSA UBERABA CEP: 66825070 - TAPANA
E M E I F ALANA DE SOUZA BARBOZA	DABEN	339	KIT 2	QUADRA TRINTA E SETE, No SN , ESQ ESPERANTISTA, CEP: 66650285 - COQUEIRO
ANEXO SANTA RITA DE CASSIA DA EMEIF PALMIRA LINS DE CARVALHO	DAENT	190	KIT 2	RUA RODOLFO CHERMONT, No 657, , CEP: 66615170
ENSINO INF. PAULO GUILHERME TOMAZ ANTIGA CARMELANDIA	DABEN	245	KIT 2	RUA CHICO MENDES, No 1157, , CEP: 66640445 - MANGUEIRAO



CENTRO EDUCACIONAL DE ENSINO INFANTIL MUNDO ENCANTADO	DABEN	204	KIT 2	RUA SAO PAULO, No 30, QUADRA 72, PROXIMO AO POSTO DE SAUDE, CEP: 66625490 - CABANAGEM
EMEI PROFª RAIMUNDA LUCIA GUERREIRO	DAENT	58	KIT 2	PASSAGEM DOUTOR DIONISIO BENTES, No 225, ENTRE ALMIRANTE E JOO PAULO II, CEP: 66610070 - CURIO-UTINGA
EMEI JESUS, MARIA E JOSÉ	DAENT	100	KIT 2	PASSAGEM ALBERTO ENGELHARD, No 79, , CEP: 66610330 - CURIOUTINGA
UEI WILSON BAIA DE SOUZA	DAENT	85	KIT 2	PASSAGEM CRUZEIRO, No S/N , ESQUINA DA JOAO PAULO II, CEP: 66610755 - CURIO-UTINGA
UEI ROSEMARY JORGE	DAENT	161	KIT 2	RUA MARIANO, No 250, , JOAO PAULO II E BR316 CEP: 66645415 - CASTANHEIRA
EMEI PROFª AURORA GUIMARÃES VIEIRA	DAENT	143	KIT 2	ALAMEDA AGUA CRISTAL, No SN , , ENTRE RUA ANCHIETA E RUA ESPERANTO CEP: 66615032 - MARAMBAIA
ANEXO NOVA ESPERANCA DA EMEIF JOAO CARLOS BATISTA	DABEL	198	KIT 2	PASSAGEM AZEVEDO, No 108, , CEP: 66625110 - CABANAGEM
ANEXO GRUPO ESPIRITA JARDIM DAS OLIVEIRAS DA EMEF TEREZINHA SOUZA	DAENT	90	KIT 2	ALAMEDA JARDIM OLIVEIRA, No , RUA JOSE DE ALENCAR, CEP: 66645030 - CASTANHEIRA



UEI VERDEJANTE	DAENT	65	KIT 2	RUA OITO DE MARCO, No 36, CONJUNTO VERDEJANTE QUATRO QUADRA TRES, CEP: 66690200 - AGUAS LINDAS
UEI AURÁ	DABEN	104	KIT 2	RUA OSVALDO CRUZ, No 147, , CEP: 66690395 - AGUAS LINDAS
EMEI JARDIM NOVA VIDA	DAENT	186	KIT 2	RUA DO FIO, No SN , RESIDENCIAL JARDIM NOVA VIDA, CEP: 66690796 - AGUAS LINDAS
ANEXO C C OSVALDO DE CALDAS BRITO DA EMEF NESTOR NONATO	DAGUA	66	KIT 2	PASSAGEM BEIRA MAR, No 17, , CEP: 66075120 - GUAMA
ANEXO GRUPO COMUNITARIO UNIAO DA EMEF NESTOR NONATO	DAGUA	78	KIT 2	PASSAGEM LIMOEIRO, No 30, , CEP: 66030320 - JURUNAS
UEI MONTE ALEGRE	DAGUA	83	KIT 2	TRAVESSA MONTE ALEGRE, No SN , FERNANDO GUILHON, FERNANDO GUILHON CEP: 66030370 - JURUNAS
UEI ALLAN KARDEC	DAGUA	129	KIT 2	PASSAGEM ALLAN KARDEC, No 1894, AV ROBERTO CAMELIER, CEP: 66033130 - CONDOR
EMEI PROF LUIZ CARLOS ACACIO BARBOSA	DAGUA	165	KIT 2	AV. JOSÉ BONIFÁCIO, 2981 - GUAMÁ
EMEI PROFA LUCIA SOARES CASTRO	DAGUA	248	KIT 2	AV. JOÃO PAULO II, 1540 - CASTANHEIRA

Handwritten signature



EMEI PROF ROSENIL CORDEIRO DA SILVA	DAGUA	239	KIT 2	R. SÃO SILVESTRE, 470 - JURUNAS
ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS DA TERRA FIRME	DAGUA	249	KIT 2	AVENIDA DOUTOR CELSO MALCHER, PASSAGEM DOM MANOEL N.º 22, BAIRRO: TERRA FIRME
EMEI VENUZINA MARINHO DE SOUZA	DAGUA	259	KIT 2	AV. ALCINDO CACELA, 3015 - CREMAÇÃO,
ANEXO EMEF PARQUE AMAZONIA	DAGUA	136	KIT 2	RUA DA SAMAUMEIRA, N° 153 (ENTRADA PELA RUA 7 DE SETEMBRO) - TERRA FIRME CEP 66079-390
ANEXO BETINHO DA EMEF PARQUE AMAZONIA	DAGUA	186	KIT 2	RUA DA SAMAUMEIRA, N° 153 - TERRA FIRME CEP 66079-390
E M E I FRANCISCO DE ASSIS	DABEL	245	KIT 2	RUA ALMIRANTE TAMANDARE, N.º 890 , CEP: 66825260 - TAPANÁ
EMEI PROF. MARIA AUXILIADORA MARTINS GONÇALVES	DABEL	131	KIT 2	RUA SAO MIGUEL, No 557, , CEP: 66045440 - CREMACAO
ANEXO C C DA COM E DE BASE VISCONDE DE INHAUMA DA EMEIF PALMIRA GABRIEL	DASAC	260	KIT 2	AVENIDA VISCONDE DE INHAUMA, No 1711, TV ESTRELA 1711 ENTRE MARQUES E VISCONDE DE INHAMA, CEP: 66085733 - PEDREIRA
INSTITUTO FELIPE SMALDONE	DABEL	219	KIT 2	TRAVESSA QUATORZE DE MARCO, No 854, , CEP: 66055490 - UMARIZAL



AÇÃO SOCIAL MATINHA	DASAC	243	KIT 2	PASSAGEM CRUZEIRO, No 44, CEP: 66060110 - FATIMA
UEI ENCANTO DO SABER	DAGUA	208	KIT 2	RUA DOS CARIPUNAS, No 2830, ALCINDO CACELA E QUARTOZE DE MARCO, CEP: 66045143 - CREMACAO
CRECHE CASA LAR CORDEIRINHOS DE DEUS	DABEL	293	KIT 2	TRAVESSA FRANCISCO CALDEIRA CASTELO BRANCO, No 293, , CEP: 66063000 - SAO BRAS
ANEXO CASA DA CRIANÇA SANTA INÊS DA EMEIF ALZIRA PERNAMBUCO	DABEL	109	KIT 2	AVENIDA ALMIRANTE BARROSO, No 3224, , CEP: 66613710 - MARCO
ANEXO BARAO DE MAMORE DA EMF FRANCISCO DA SILVA NUNES	DABEL	163	KIT 2	RUA BARAO DE MAMORE, No 451, , CEP: 66075051 - GUAMA
ASS. DOS MORADORES DO BAIRRO DO GUAMÁ - SANTA HELENA	DAGUA	180	KIT 2	PASSAGEM SANTA HELENA, No 100, CEP: 66065010 - GUAMA
UEI TERRA FIRME	DAGUA	123	KIT 2	RUA SAO DOMINGOS, No , AV PERIMETRAL E AV CELSO MALCHER, CEP: 66077650 - TERRA FIRME
ANEXO SANTA IZABEL DA HUNGRIA DA EMEI PROFº ROSENIL CORDEIRO	DAGUA	166	KIT 2	PASSAGEM GUERRA PASSOS, No 442, ENTRE NAPOLEAO LAUREANO , E INTENDENTE DR VIRGILIO CEP: 66073240 - GUAMA
UEI GUAMÁ	DAGUA	129	KIT 2	TRAVESSA VINTE E CINCO DE JUNHO, No 342, ENTRE PAS. SURURINA E PAS. MOURA CARVALHO, CEP: 66075513 - GUAMA



UEI SANTA ROSA	DAGUA	147	KIT 2	PASSAGEM SANTA ROSA, No 52, PS POPULAR E SANTA FE, CEP: 66075530 - GUAMA
UEI SANTO AGOSTINHO	DAGUA	195	KIT 2	RUA SILVA ROSADO, No 344, , ENTRE NINA RIBEIRO E GUERRA PASSOS CEP: 66070510 - CANUDOS
ANEXO SAO FRANCISCO DE ASSIS DA EMEF SOLERNO MOREIRA	DAGUA	153	KIT 2	AVENIDA PERIMETRAL, No 1938, ENTRE PASS LAURO SODRE E S. DOMINGOS, CEP: 66077830 - TERRA FIRME
ASSOCIAÇÃO SANTA RITA DE CÁSSIA	DAGUA	80	KIT 2	PASSAGEM JABATITEUA, No 163, PASSAGEM JARINA, CEP: 66070250 - MARCO
CENTRO CATEQUETICO DE PROMOÇÃO HUMANA SANTA IZABEL DA HUNGRIA	DAGUA	76	KIT 2	PASSAGEM GUERRA PASSOS, No 442, ENTRE NAPOLEAO LAUREANO , E INTENDENTE DR VIRGILIO CEP: 66073240 - GUAMA
ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EDUCADORES MOARANA	DAGUA	150	KIT 2	TV 25 DE JUNHO Nº 329, BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66075-513

FONTE: SEMEC/NUSP-CENSO-SIGA-PANORAMA 09 06 2021, 11H34

R. Moraes