

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO**

1.1. O presente termo de referência tem por finalidade a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para atender as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**), por intermédio da **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE/PMB**, no ano de 2025, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste termo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**), insculpido na Lei Federal nº 11.947/2009, oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional aos estudantes de todas as etapas da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2. São atendidos pelo referido programa, os alunos de toda a educação básica - educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos - matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público, de modo que, o orçamento do **PNAE** beneficia milhões de estudantes brasileiros, em atendimento ao disposto no artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

2.3. A aquisição de alimentos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Belém, se faz necessária, em conformidade com a Resolução **CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020**, que dispõe que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e, será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na referida Resolução.

2.4. Essa aquisição é justificada, ainda, por ser a alimentação um dos direitos sociais previsto no *caput* do art. 6º da Constituição Federal Brasileira, além de que, é dever do Estado atender o educando, em todas as etapas da Educação Básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde, conforme disposto no inciso VII do art. 208 da norma constitucional.

2.5. Assim sendo, torna-se imprescindível a aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis para compor a alimentação dos alunos matriculados na rede de ensino municipal, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, o qual é gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), e, que atende a 70.421 alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP, sendo que, cerca de 1.022 mil destes alunos da rede municipal de ensino de Belém são atendidos com o projeto café da manhã, durante 200 dias letivos, contribuindo, desta forma, para o aprendizado e crescimento/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.

2.6. Deste modo, justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, do tipo **“MENOR PREÇO POR ITEM”**, pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, para atender ao disposto no art. 40, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 e no art. 3º, inciso II, do Decreto Municipal nº 107.923/2023 PMB, pela conveniência das aquisições terem entregas parceladas, com o objetivo de atender às necessidades da **FMAE/PMB**, no fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede de ensino do Município de Belém, durante o ano letivo de 2025, conforme cronograma de entrega a ser elaborado.

2.7. Por fim, registra-se que a aquisição dos **Gêneros Alimentícios Perecíveis** tem amparo legal sob a égide da Lei Federal nº 14.133/2021; Lei Federal nº 11.947/2009; e, no Decreto Municipal nº 107.923/2023 – PMB, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente **Termo de Referência**,

conforme descrições e demais condições nele estabelecidas, para surtir todos os efeitos legais, independente da transcrição.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os itens objeto desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações técnicas constantes nos **ANEXO I-A** e **ANEXO I-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 no **Decreto Municipal nº 107.812/2023** -PMB, 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. Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, a proposta com o preço, indicando o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que a proponente se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, 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.

5.1.2. Encerrada a etapa de envio de lances e negociação da sessão pública da sessão pública da sessão pública, o licitante provisoriamente classificado, deverá 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;

5.1.3. 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 validade dos objetos, não podendo ser menor que estipulado em cada descritivo de item do anexo I-A;

5.1.5.1. A validade prevista para o item diz respeito a solução de problemas no que tange as embalagens, objetos avariados, bem como todo e qualquer defeito de fabricação apresentado e terá início a partir da data de recebimento definitivo, se ônus adicional para a **CONTRANTE**.

5.1.6. Por tratar-se de produto perecível, o prazo restante de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo de validade total recomendado pelo fabricante ou conforme solicitação da **FMAE/PMB**;

5.1.7. Deverá mencionar explicitamente, em sua proposta de preços, a **ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO PRODUTO** ofertado;

5.1.8. Qualquer opção oferecida pela licitante, que não atenda as especificações contidas no Anexo I-A, 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) Registros do Produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual – SIE, **conforme o caso**;

c) 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;

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

6.3. DECLARAÇÕES:

a) Os licitantes **FABRICANTES**, ou **NÃO** dos produtos perecíveis de **ORIGEM ANIMAL congelado e/ou resfriado**, deverão apresentar **carta/declaração de disponibilidade**, de **estrutura física adequada de armazenamento e transporte de produtos**, que matem temperatura e a qualidade dos produtos dentro das especificações exigidas pela legislação.

b) Declaração de possuir **BALANÇA** para pesagem dos produtos no momento da entrega na presença do servidor público responsável pelo recebimento.

7. DA AMOSTRA

7.1. Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, e dos subsequentes que forem convocados em caso de desclassificação do licitante anterior, que apresente **2 (duas) amostras do(s) item(ns) pretendido(s)**, no prazo máximo de **até 02 (dois) dias úteis**, contados do chamamento do vencedor, para a verificação da compatibilidade com as especificações contidas neste TR e consequente aceitação da proposta, **no seguinte endereço: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE, com sede no Conjunto Gleba I, R. WE – 2, s/n, bairro da Marambaia, CEP: 66623-282, CNPJ Nº. 15.742.539/0001-93, no Horário de 09h às 16h, de 2ª a 6ª-feira, no prazo indicado por esta FMAE;**

7.2. A amostra deverá estar devidamente etiquetada com as seguintes informações: Prefeitura Municipal de Belém, FMAE, Pregão Eletrônico Nº/2024, Nome do licitante provisoriamente vencedor (Nome fantasia/Razão social), Nº do item e Item (gênero alimentício ou produto), Amostra Nº (se é a 1ª amostra ou a 2ª) e, nos casos em que couber, estar acompanhada da ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto e dispor, na embalagem, de informações quanto às suas características, tais como: nome e endereço do distribuidor/fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, quantidade do produto (peso ou volume de apresentação) e sua marca;

7.3. 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;

7.4. Será considerada aprovada a AMOSTRA que atender aos requisitos das especificações deste Termo de Referência e seus anexos, sendo que a recusa do objeto ofertado será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

8. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

8.1. Após o recebimento da nota de empenho, será enviado pela **FMAE/PMB** o cronograma de entrega dos itens, que deverá ocorrer em **até 05 (cinco) dias corridos**, dependendo de cada produto, nos endereços das escolas que serão designadas no organograma, localizados nas zonas rural e urbana de Belém, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada será paga em até 30 (trinta) dias;

8.1.1. A empresa vencedora deverá entregar os itens no horário e local indicado pela **CONTRATANTE** na ordem de serviço ou de acordo com o cronograma previsto para as entregas;

8.2. 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;

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

8.4. A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste Termo de Referência;

8.5. 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;

8.6. Caso, durante o prazo de garantia, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o **CONTRATANTE** comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, sendo de **até 24 (vinte e quatro) horas o prazo de correção dos defeitos e/ou troca dos produtos**, contados a partir da solicitação efetuada, sem quaisquer ônus à Administração Pública;

8.7. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em veículo adequado, conforme legislações vigentes;

8.8. 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 nas Unidades de Educação;

8.8.1. A licitante vencedora **deverá portar, obrigatoriamente, a balança de pesagem dos alimentos** em seus veículos, a fim de demonstrar a exatidão do peso, em quilogramas, dos alimentos que serão entregues na Unidade de Ensino e na presença do servidor designado pela mesma Unidade de Educação;

8.9. O proponente que entregar alimentos em desacordo com o solicitado na Ordem de Serviço terá que substituir o (s) item (ns), no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de sofrer penalidades de acordo com a legislação vigente;

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

8.11. A **CONTRATADA** efetuará a qualquer tempo e sem ônus para a **FMAE/PMB**, a substituição de toda unidade que apresentar imperfeições, quaisquer irregularidades ou divergências com as especificações constantes neste termo, ainda que constatados depois do recebimento.

9. DO RECEBIMENTO

9.1. O recebimento e a aceitação dos produtos 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 objeto, com as especificações contidas no Termo de Referência, 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.

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São responsabilidades da **CONTRATADA**:

10.1. Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência,

atendidos os requisitos e observadas as normas constantes deste instrumento;

10.2. 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;

10.3. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste termo;

10.4. Declarar, detalhadamente, a garantia dos objetos cotados, contado a partir da data do recebimento, indicando, inclusive:

10.4.1. O Prazo para sanar os óbices, compreendendo substituições do objeto, deverá ser feito em **até 24 (vinte e quatro) horas**, contados a partir da solicitação efetuada;

10.5. Disponibilização e fornecimento de todos os meios necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;

10.6. 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;

10.7. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;

10.8. Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;

10.9. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **FMAE/PMB**, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;

10.10. 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;

10.11. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos objetos em **até 25% (vinte e cinco por cento)**, nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.12. Fornecer os produtos em conformidade com as especificações e observados os prazos mínimos estabelecidos neste instrumento, sem que isso implique em acréscimo no preço da proposta, devendo o mesmo ser conferido pelo setor competente, que, juntamente, com o fiscal do contrato atestará a regularidade da entrega;

10.13.A CONTRATADA obriga-se, independentemente de ser ou não o produtor dos itens, a substituir toda unidade que apresentar imperfeições, quaisquer irregularidades ou divergências com as especificações constantes neste TR, ainda que constatados depois do recebimento, desde que, para a sua ocorrência, não tenha contribuído por ação ou omissão a **FMAE/PMB**;

10.14.A CONTRATADA será responsável pelo armazenamento dos gêneros alimentícios, e o depósito onde ficarão os mesmos deverá ser licenciado pela Vigilância Sanitária competente;

10.15.A distribuição deverá ser realizada, impreterivelmente, de acordo com o cronograma previamente estabelecido pela **FMAE/PMB** nos dias e horários determinados, não podendo ocorrer atrasos ou falta do produto, salvo por motivo de força maior e devidamente justificado em documento oficial;

10.15.1. Em caso de não entrega do produto, a **CONTRATADA** deverá dispor do prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** para a realização da mesma.

10.16. Os produtos perecíveis devem estar acondicionados em embalagens apropriadas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas/adesivos devem ser atóxicas;

10.17. A empresa **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se integralmente pela remoção, após a entrega efetuada, de todo e qualquer tipo de caixa de transporte e demais materiais de gênero utilizados para acondicionamento de alimentos, assim como sua devida destinação;

10.18. Não é permitido nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;

10.19. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;

10.20. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana e animal;

10.21. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados;

10.22. Constatada qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no **prazo de 24 (vinte e quatro) horas** e de acordo com os critérios estabelecidos para o controle de qualidade de gêneros alimentícios;

10.23. Com base nos prazos de validade de cada produto industrializado, no momento da entrega, os mesmos deverão ter no **máximo 30 dias de fabricação**;

10.24. Todo o produto deteriorado, ainda que com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor no **prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, sem adição de qualquer ônus para a **FMAE/PMB**;

10.25. A entrega dos produtos deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado e identificado;

10.26. No caso da empresa vencedora terceirizar o serviço de transporte dos produtos perecíveis, a mesma deverá apresentar Alvará Sanitário da **CONTRATADA**;

10.27. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativa aos gêneros alimentícios, a **CONTRATADA** deverá atender às normas da **Lei do Ministério da Agricultura** ou da **ANVISA**, dependendo do produto fornecido.

11. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

São obrigações da **FMAE**:

11.1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas;

11.2. Rejeitar os objetos cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes dos Anexos deste Termo de Referência;

11.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021;

11.4. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos produtos e de cópia das guias de recebimento devidamente assinadas por servidor das unidades escolares.

11.5. Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo a serem recebidos;

11.6. 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;

11.7. Estabelecer normas e procedimentos de acesso às suas instalações para ajustes e/ou substituições dos itens que compõem o objeto deste termo, proporcionar todas as facilidades

indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações, inclusive permitir acesso dos técnicos da empresa fornecedora às dependências da **FMAE/PMB** relacionadas à execução do contrato respeitadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio, das pessoas e das informações;

11.8. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela empresa fornecedora, de acordo com os termos de sua proposta;

11.9. Emitir Ordem de Serviço com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da administração designado, e comunicar à empresa por meio do telefone, fax ou e-mail da emissão da mesma;

11.10. Controlar e documentar as ocorrências havidas.

12. DAS CONDIÇÕES E LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

12.1. 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. 90, § 5º, arts.155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. 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. 90, § 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3. 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.

12.4. Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021;

12.5. Recebida a **Nota Fiscal** ou **documento de cobrança equivalente**, correrá o prazo de **até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação**, na forma desta seção, **prorrogáveis por igual período**, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

12.5.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. Para fins de **liquidação**, o setor competente deverá verificar se a **Nota Fiscal** ou **instrumento de cobrança equivalente** apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

12.6.1. A data da emissão;

12.6.2. Os dados do Contrato e do ÓRGÃO CONTRATANTE;

12.6.3. O período respectivo de execução do Contrato;

12.6.4. O valor a pagar; e

12.6.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.7. Havendo erro na apresentação da **Nota Fiscal** ou **instrumento de cobrança equivalente**, ou circunstância que impeça a **liquidação da despesa**, esta ficará sobrestada até que o **CONTRATADO** providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao **CONTRATANTE**;

12.8. A **Nota Fiscal** ou **instrumento de cobrança equivalente** deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta “**on-line**” ao **SICAF** ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.9. A Administração deverá realizar consulta ao **SICAF** para: **a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; **b)** identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).

12.10. Constatando-se, junto ao **SICAF**, a situação de irregularidade do **CONTRATADO**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser **prorrogado uma vez, por igual período**, a critério do **CONTRATANTE**.

12.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o **CONTRATANTE** deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do **CONTRATADO**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.12. Persistindo a irregularidade, o **CONTRATANTE** deverá adotar as medidas necessárias à **rescisão contratual** nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao **CONTRATADO** a **ampla defesa**.

12.5. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Contrato, caso o **CONTRATADO** não regularize sua situação junto ao **SICAF**.

12.13. O preço ajustado será total, fixo e definitivo, expresso em moeda corrente do país.

12.14. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes ao fornecimento, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

12.15. O pagamento será creditado em favor da **CONTRATADA**, por meio de ordem bancária junto à agência bancária indicada na declaração fornecida pelo licitante, contados do recebimento definitivo dos objetos e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/Comissão de Recebimento.

12.16. Será procedida consulta **“On-Line”** junto ao **SICAF** antes de cada pagamento a ser efetuado a **CONTRATADA**, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de recolhimento do **FGTS**, da **Previdência Social** e **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT** a **CONTRATADA** deverá apresentar, no prazo constado na solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

12.17. No caso de atraso de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela **CONTRATANTE** encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

12.18. No caso de eventual atraso de pagamento por culpa comprovada da **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de multa de atualização monetária financeira, apurados entre a data de vencimento da Nota Fiscal e a do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = Índice de Atualização Financeira

TX = Percentual da Taxa de Juros de Mora Anual - 6% / Ano

VP = Valor da Parcela em atraso

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

12.19. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na **CONTRATANTE**, em favor da **CONTRATADA**. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

12.20. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de **30 (trinta) dias** reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são **fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses**, a contar da data do orçamento estimado.

13.1.1. Dentro do prazo de vigência Contrato e mediante solicitação da **CONTRATADA**, os preços contratados poderão sofrer reajuste após **o interregno de um ano**, aplicando-se o **IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de **reajustamento**, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a **CONTRATADA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao **reajustamento de preços** do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4. Caso o índice estabelecido para **reajustamento** venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para **reajustamento do preço** do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

13.7. Não será devido **reajuste** quando o atraso na entrega do bem for atribuível a **CONTRATADA**.

14. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Nos termos do art. 104, inciso III, combinado com o artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, 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. 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

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 (doze) 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. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante que, com **dolo ou culpa**:

17.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

17.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

17.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

17.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

17.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

17.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

17.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;

17.1.3. Não celebrar o Contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

17.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

17.1.6. Fraudar a licitação;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

17.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

17.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

17.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

17.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

17.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.

17.2. Com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao(s) licitante(s) e/ou adjudicatário(s) as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

17.2.1. Advertência;

17.2.2. Multa;

17.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

17.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

17.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.4. A multa será recolhida em percentual de **0,5% a 30%** incidente sobre o valor do Contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da comunicação oficial:

17.4.1. Para as infrações previstas nos **itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3**, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do Contrato licitado.

17.4.2. Para as infrações previstas nos **itens 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7, 17.1.8 e 17.1.9**, a multa será de **15% a 30%** do valor do Contrato licitado.

17.5. As sanções de **advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** poderão ser aplicadas, **cumulativamente ou não**, à penalidade de multa.

17.6. Na aplicação da **sanção de multa** será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.

17.7. A sanção de **impedimento de licitar e contratar** será aplicada ao responsável em decorrência das **infrações administrativas** relacionadas nos **itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de **3 (três) anos**.

17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, em decorrência da prática das **infrações dispostas** nos **itens 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7, 17.1.8 e 17.1.9**, bem como pelas **infrações administrativas** previstas nos **itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de **impedimento de licitar e contratar**, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.9. A **recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente** no prazo estabelecido pela Administração, descrita no **item 17.1.3**, caracterizará o **descumprimento total da obrigação assumida** e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73/2022.

17.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de **impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por **comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis**, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação, **apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir**.

17.11. Caberá recurso no prazo de **15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar**, contado da data da intimação, o qual será **dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida**, que, se não a reconsiderar no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua **decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos**.

17.12. Caberá a apresentação de **pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação, e decidido no **prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento**.

17.13. O **recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo** do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

Belém/PA, 24 de Outubro de 2024.

Neusa Sampaio Lobato
Diretora Geral - FMAE
Responsável Técnico – PAE/Belém

ANEXO I - A

ESPECIFICAÇÃO DO QUANTITATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND. DE MEDIDA	QTD.
1	ABACATE Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação, no entanto, deseja-se que a fruta amadureça adequadamente. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	15.000
2	ALHO BRANCO EM CABEÇA IN NATURA Aspectos desejáveis: Alho <i>in natura</i>, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos ou em estado de decomposição.	Kg	4.000
3	BANANA PRATA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação, no entanto, deseja-se que a fruta amadureça adequadamente. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	60.000
4	BATATA INGLESA Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores e que não estejam murchas ou enrugadas ou com tom esverdeado. Devem apresentar grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	28.000
5	BETERRABA Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	8.000

6	CARNE BOVINA SEM OSSO- PÁ (PALETA) O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (-18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 90 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem secundária: caixa de papelão, limpas, fechadas e contendo as especificações do produto.	Kg	70.000
7	CEBOLA BRANCA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	24.000
8	CENOURA EXTRA Aspectos desejáveis: tamanho grande, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	40.000
9	COENTRO Aspectos desejáveis: folhas verdes e bem desenvolvidas, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 02 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	4.000
10	COUVE MANTEIGA Aspectos desejáveis: folhas verdes e bem desenvolvidas, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	2.500
11	FÍGADO BOVINO O produto deve ser entregue limpo, congelado (-18°C). Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.	Kg	11.000

12	FILE DE PEIXE DOURADA (<i>Brachyplatystoma flavicans</i>) O produto deve ser entregue sem espinhas e sem pele e congelado a -18°C. Capacidade Primária: embalagens individuais e seladas de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica individual de polietileno, liso, atóxico, não violado e resistente, contendo as informações de rotulagem obrigatórias.	Kg	16.000
13	FRANGO - PEITO COM OSSO O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.	Kg	220.000
14	FRANGO - PEITO SEM OSSO O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.	Kg	70.000
15	LARANJA PÊRA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, sem sinais de mofo ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	30.000
16	LOMBO SUÍNO Carne suína tipo lombo, peça inteira, de primeira qualidade, embalado em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (- 18°C). Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.	Kg	12.000
17	MAMÃO PAPAYA CATEGORIA I Aspectos desejáveis: tamanho médio, inteiro, são, limpo, praticamente isento de matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação., no entanto, deseja-se que a fruta amadureça adequadamente. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido	Kg	10.000

	utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.		
18	MARACUJÁ ROXO Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	100
19	MANTEIGA COM SAL Aspectos desejáveis: isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: embalagem plástica de polietileno com capacidade de 200 a 500g do produto.	Kg	2.000
20	MELANCIA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação, no entanto, deseja-se que a fruta amadureça adequadamente. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	20.000
21	OVO DE GALINHA TAMANHO MÉDIO Aspecto desejável: o produto deve ter tamanho médio (entre 50 a 55g por unidade). Validade: mínimo 30 dias após a entrega na unidade de educação. Embalagem primária: bandeja ondulada de papelão, limpa e resistente. Embalagem secundária: caixas limpas, que não tenham sido reutilizadas.	UNID.	1.450.000
22	PÃO DE HAMBÚRGUER Aspecto desejável: apresentando umidade adequada, sem sinais de mofos ou bolores, contendo 50g de peso por unidade. Validade: o produto deve ser entregue na unidade de educação no máximo até 01 dia após a data de fabricação e ter validade de até 03 dias após a fabricação. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, atóxicos, com a identificação do produto, rotulagem pertinente, data de validade, data de fabricação e informação nutricional. É permitido até 30 unidades por embalagem.	Kg	50.000
23	POLPA DE FRUTA - ABACAXI Deve ser 100% composto de polpa de abacaxi, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita	Kg	20.000

	visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.		
24	POLPA DE FRUTA - CUPUAÇU Deve ser 100% composto de polpa de cupuaçu, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.	Kg	2.000
25	POLPA DE FRUTA – GOIABA Deve ser 100% composto de polpa de goiaba, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.	Kg	30.000
26	TANGERINA PONKAM Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, sem sinais de mofo ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação. Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	20.000

ANEXO I - B**PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ALIMENTOS PERECÍVEIS****CARNE BOVINA SEM OSSO – PÁ (PALETA)****1. CARACTERIZAÇÃO**

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado e transportado (congelamento à -18°C), conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas (exsudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor estranhos)	Ausência
Tecidos inferiores (aponevroses, cartilagens, etc.)	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Mínimo 98%
Amido	Ausência
Amônia	Negativa
Gás sulfídrico	Negativa
Rancidez	Negativa
Nitrato	Negativa
Bissulfito	Negativo
Ph	5,3 a 6,4
Formol	Negativa
Capa de gordura	Máximo 20%

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/ 25g	Ausência (crítico)
--------------------	--------------------

5. REFERÊNCIAS

- Decreto N° 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- Resolução RDC N° 259/2002– ANVISA;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N°22, de 24/11/2005;
- Instrução Normativa MAPA N° 20, de 21/07/1999;
- Resolução RDC N° 175/2003–ANVISA.

CARNE SUÍNA SEM OSSO – LOMBO SUÍNO

1. CARACTERIZAÇÃO

Produto cárneo industrializado proveniente do corte da região lombar dos suínos, adicionado de ingredientes e submetido aos processos tecnológicos adequados.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas (exsudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor estranhos)	Ausência
Tecidos inferiores (aponevroses, cartilagens, etc.)	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Arsênio limite máximo tolerado	0,50mg/kg
Cádmio limite máximo tolerado	0,05mg/kg
Cumbo limite máximo tolerado	0,10mg/kg
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB) – contaminantes alimentares	1,25 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB e 1,0 pg/g para soma de PCDD e PCDF aplicáveis sobre o teor de gordura

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/ 25g	Ausência (crítico)
Escherichia coli/g	10 ² (crítico)

5. REFERÊNCIAS

- Decreto N° 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- Resolução RDC N° 259/2002 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N°22, de 24/11/2005;
- Instrução Normativa MAPA N° 20, de 21/07/1999;
- IN N° 160, DE 1° DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 – ANVISA.

CORTES DE FRANGO – PEITO DE FRANGO COM OSSO

1. CARACTERIZAÇÃO

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero Gallus, abatido, processado, acondicionado, armazenado e transportado (congelamento à -18°C), conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. O produto deve ser entregue com osso e sem pele, ou conforme especificado no termo de referência, não temperado.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Proteína	12%
Teor de Cálcio	1,5% (máximo)
Índice de peróxido (máximo)	1mEq KOH por kg de gordura

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C/g	10 ⁴
---------------------	-----------------

5. REFERÊNCIAS:

- Decreto N° 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- Resolução RDC N° 259/2002- ANVISA;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N° 22, de 24/11/2005;
- Instrução Normativa MAPA N° 20, de 21/07/1999;
- Instrução Normativa MAPA N° 04, de 31/03/2000;
- Resolução RDC N° 175/2003 – ANVISA.

CORTES DE FRANGO – PEITO DE FRANGO SEM OSSO

1. CARACTERIZAÇÃO

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero Gallus, abatido, processado, acondicionado, armazenado e transportado (congelamento à -18°C), conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. O produto deve ser entregue sem osso e sem pele, ou conforme especificado no termo de referência, não temperado.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento
Proteína	12%
Teor de Cálcio	1,5% (máximo)
Índice de peróxido (máximo)	1mEq KOH por kg de gordura

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C/g	10 ⁴
---------------------	-----------------

5. REFERÊNCIAS:

- Decreto N° 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- Resolução RDC N° 259/2002 – ANVISA;

- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA Nº 22, de 24/11/2005;
- Instrução Normativa MAPA Nº 20, de 21/07/1999;
- Instrução Normativa MAPA Nº 04, de 31/03/2000;
- Resolução RDC Nº 175/2003- ANVISA.

FÍGADO BOVINO

1. CARACTERIZAÇÃO

Produto proveniente dos tecidos glandulares e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate, obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado e transportado (congelamento à -18°C), conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa glandular; sem sinais de descongelamento
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas (exsudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha ou roxa anormal, odor e sabor estranhos)	Ausência
Tecidos inferiores (aponevroses, ligamentos, etc.)	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Mínimo 98%
Rancidez	Negativa

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/ 25g	Ausência (crítico)
--------------------	--------------------

5. REFERÊNCIAS

- Decreto Nº 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – MA;
- Lei Nº 8.078/1990;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259/2002 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA Nº 22, de 24/11/2005;

- Instrução Normativa MAPA Nº 20, de 21/07/1999;
- Resolução RDC Nº 175/2003 –ANVISA.

FILÉ DE PEIXE DOURADA

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido da espécie *Salminus maxillosus*, saudável e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado, sem espinhas. Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas (congelamento à -18°C).

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

3.1. Características do pescado

Forma e tamanho uniformes	Presença (tolerável)
Manchas por hematomas	Ausência
Isento de toda e qualquer evidência de decomposição	Ausência
Textura muscular excessivamente mole ou excessivamente dura	Ausência (tolerável)
Evisceração completa	Presença
Odor, sabor, cor	Próprios
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Estafilococos coagulase positivo/g	10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência

5. REFERÊNCIAS:

- Portaria Nº 185. De 13 de maio de 1997 – MA;
- Lei Nº 8.078/1990;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259/2002 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA Nº 22, de 24/11/2005;
- Resolução RDC Nº 175/2003 – ANVISA.

FRUTAS FRESCAS EM GERAL (aquelas que não possuem padrão de identidade e qualidade específico)

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto procedente da frutificação de uma planta genuína e sã, destinado ao consumo “*in natura*”, designado, simplesmente, por seu nome comum (Ex: laranja, banana, pêssago, etc.). Devem ser transportados limpos e em ambientes refrigerados ou frescos, com as características organolépticas e de tamanho adequado; apresentarem-se inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas

de matérias estranhas, impurezas, umidade exterior anormal, odores estranhos e de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie	Presença
Grau de maturação tal que suporte manipulação, transporte e conservação para consumo mediato e imediato	Presença
Características organolépticas	Próprias da espécie
Lesões físicas e mecânicas	Ausência
Substâncias terrosas, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos a casca	Ausência
Parasitos e larvas	Ausência

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Bactérias do grupo coliforme a 45°C/g	Máximo 5x10 ²
<i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência

4. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175 de 8 de julho de 2003 – ANVISA;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Lei Nº 8.078/90.

FRUTA FRESCA – MAMÃO PAPAYA CATEGORIA I

1. CARACTERIZAÇÃO

Mamão é o fruto pertencente à espécie *Carica papaya* L. Deve apresentar-se inteiro, são, limpo, praticamente isento de matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos e de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie	Presença
Grau de maturação tal que suporte manipulação, transporte e conservação para consumo mediato e imediato	Presença
Características organolépticas	Próprias da espécie

2.1. Grupos do mamão de acordo com a coloração da casca do fruto

Grupo	Coloração da casca do fruto
2	Fruto ¼ maduro: aquele que apresenta mais de 15 até 25% da superfície da casca amarelada.

2.2. Calibres do mamão de acordo com o peso do fruto expresso em gramas

Calibre	Coloração da casca do fruto
280	Maior que 280 até 310

2.3. Limites máximos de defeito por categoria

Defeitos	Categoria I*
Cicatriz (área total do defeito por fruto)	5%
Manchas fisiológicas (área da superfície do fruto atingida)	40%
Outras manchas (área da superfície do fruto atingida)	10%
Pinta Preta (número de ocorrência por fruto)	4
Deformação grave (percentual de frutos)	-
Formato irregular ou deformação leve (percentual de frutos)	5
Queimadura e Fitotoxidez (percentual de frutos)	5
Empedramento e geléia (percentual de frutos)	5

Dano profundo (percentual de frutos)	-
Dano mecânico (percentual de frutos)	10
Podridão, Passado e Imaturo (percentual de frutos)	-

*O mamão da Categoria I poderá apresentar até quatro defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria I.

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Bactérias do grupo coliforme a 45°C/g	Máximo 5x10 ²
<i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência

4. REFERÊNCIAS:

- Lei N° 8.078/1990;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N°4, de 22/01/2010.

LEGUMES EM GERAL - ALHO BRANCO EM CABEÇA *in natura*

1. CARACTERIZAÇÃO

Alho é o bulbo da espécie *Allium sativum*, L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

- 1) identificação do responsável (nome, razão social e endereço);
- 2) número do registro no ministério da agricultura;
- 3) origem do produto;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) grupo;
- 6) subgrupo;
- 7) classe;
- 8) tipo;
- 9) peso líquido;
- 10) data do acondicionamento.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Características organolépticas	Próprias
<i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência

4. REFERÊNCIAS

- Portaria N°242/1992 – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Resolução RDC N° 259/2002 - ANVISA.

LEGUMES EM GERAL- BATATA INGLESA LAVADA

1. CARACTERIZAÇÃO

Batata é caracterizada como os tubérculos pertencentes à espécie *Solanum tuberosum* L. A batata escovada é aquela submetida a um processo mecânico de limpeza a seco, onde o excesso de solo e sujidades é removido.

Deve apresentar boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte em ambiente refrigerado ou fresco e conservação em condições adequadas para consumo humano.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença
Características organolépticas	Próprias
Calibre 3 ou Especial	Diâmetro maior ou igual a 42 e menor que 85

Limites máximos de tolerâncias de defeitos em % de tubérculos

Categoria I	Podridões	Verdes	Outros defeitos graves	Total de defeitos leves
x	1	2	8	15

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. REFERÊNCIAS

- Lei Nº 8.078/1990;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA Nº 27, de 17/07/2017.

LEGUMES EM GERAL- CEBOLA

1. CARACTERIZAÇÃO

Cebola é o bulbo pertencente à espécie *Allium cepa* L.

Deve apresentar boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte em ambiente refrigerado ou fresco e conservação em condições adequadas para consumo humano.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença
Características organolépticas	Próprias

2.1. A cebola será classificada em classes ou calibres de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo

Classe ou calibre	Maior diâmetro transversal do bulbo (mm)
4	Maior que 70 até 90

2.2. Tipos ou graus de seleção: de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra, a cebola será classificada nos tipos ou graus de seleção estabelecidos nesta tabela

Tipo	Talo grosso	Brotado	Podridão	Mancha negra	Mofado	Total de defeitos graves	Total de defeitos leves
Categoria I ou especial ou selecionado	3	0	1	3	3	5	10

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. REFERÊNCIAS

- Lei Nº 8.078/1990;
- Portaria MA Nº 529, de 18/08/1995;

- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA.

LEGUMES EM GERAL (aquelas que não possuem padrão de identidade e qualidade específico)

1. CARACTERIZAÇÃO

É o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas utilizados como alimentos. Deve apresentar boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte em ambiente refrigerado ou fresco e conservação em condições adequadas para consumo humano.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença
Características organolépticas	Próprias
Larvas e parasitos vivo	Ausência (crítico)

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. REFERÊNCIAS

- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Lei Nº 8.078/1990.

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 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 250 g á 500g do produto. 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	Presença
--	----------

normas do Edital	
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
Estaf. coag. positiva/g	10 ²
Salmonella sp /25g	Aus

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;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Portaria MAPA Nº 146/96;
- IN MAPA nº 22, de 24/11/05;
- Resolução - RDC Nº 175/2003- ANVISA.

OVO DE GALINHA, TAMANHO MÉDIO

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob Inspeção Oficial. A palavra "ovo" identifica o produto da postura da galinha.

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

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Limpeza e integridade da casca	Presença
Peso por unidade	Mínimo 55g
Altura da câmara de ar fixa	Máxima 6mm
Odor estranho quando retirado da casca	Ausência
Gema translúcida homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo	Ausência
Embrião, sangue e veias	Ausência
Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas	Presença

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/25g	Ausência
-------------------	----------

5. REFERENCIAS

- Decreto N° 9013/2017- Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – MA;
- Lei N° 8.078/1990;
- Portaria N° 1, de 21 de fevereiro de 1990 – MAPA;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Resolução RDC N° 175/2003 – ANVISA.

PÃO DE HAMBÚRGUER

1. CARACTERIZAÇÃO

Pão é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias permitidas na legislação.

Deve apresentar formato e tamanho característico de pão de hambúrguer. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando de pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas.

O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. O produto deve ter 50 g por unidade.

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;
- 6) identificação do lote;
- 7) prazo de validade;
- 8) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Fragmentos de insetos	Máximo 225/225g (tolerável)
Células leveduriformes no miolo	Máximo 10% (crítico)
Amidos e elementos histológicos do trigo	Presença (crítico)
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)

2.1. ASPECTO

Formato e volume característico do tipo do pão	Presença
Queimaduras nas superfícies	Ausência
Miolo leve e com porosidade uniformemente distribuída	Presença (tolerável)

Miolo elástico, quando comprimido, ou cortado com faca serrilhada, retornando facilmente ao formato original	Presença (tolerável)
Miolo com coloração uniforme branca ou amarelo claro	Presença (tolerável)
Miolo aderente à lâmina quando cortado claro	Ausência
Miolo com porções mal cozidas, grumos, pontos negros, pardos ou avermelhados	Ausência
Miolo com tonalidade verde - esmaecido ou cinza	Ausência
Miolo com odor alcoólico	Ausência

2.2.COR

Superfícies mais expostas ao calor com tonalidades regulares pardas e amarelo pardacento	Presença (tolerável)
Superfícies menos expostas ao calor com tonalidades regulares amarelo dourado	Presença (tolerável)

2.3.ODOR

Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho	Ausência
--	----------

2.4.SABOR

Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal	Ausência
--	----------

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Acidez	Máximo 5% (crítico)
Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl) (base seca)	Máximo 1,2% (crítico)
Brometos e Bromatos	Ausência (crítico)
Coliformes a 45°C	5 x 10
<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	5 x 10 ²
Bacillus cereus/g	5 x 10 ²

4. REFERÊNCIAS

- E. B. Bennion: Fabricacion de Pan, Ed. Acribia;
- Lei Nº 8.078/1990;
- Resolução RDC Nº 259/2002 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 263/ 2005 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 175/2003 – ANVISA;
- IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA.

POLPA DE FRUTA – ABACAXI

1. CARACTERIZAÇÃO

A polpa de abacaxi é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871/2009 como o produto obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus* var. *comosus*), através de processo tecnológico adequado. Deve ser 100% composto de polpa de abacaxi, pasteurizado, congelado. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

- 1) denominação na embalagem: Polpa de abacaxi;
- 2) lista de ingredientes;
- 3) conteúdos líquidos;
- 4) identificação da origem;
- 5) identificação do lote;
- 6) prazo de validade;
- 7) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 8) inscrição do Serviço de Inspeção Estadual.

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
Elementos histológicos da fruta	Presença (tolerável)
Sólidos Solúveis em Brix a 20°C	11 (mínimo)
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3 (mínimo)
Ácido ascórbico (mg/100g)	21,5 (mínimo)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/ 25g	Ausência
Soma de bolores e leveduras	Máximo 5x10 ³ /g
Coliforme fecal	Máximo 1/g

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 259/2002 – ANVISA;
- IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N° 37, de 01/10/2018;
- Instrução Normativa MAPA N° 49, de 26/09/2018;
- Decreto N° 6871/2009;
- Lei N° 8.078/1990;
- Lei N° 7565, de 25/10/11 – ADEPARÁ;
- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA.

POLPA DE FRUTA –GOIABA

1. CARACTERIZAÇÃO

A Polpa de goiaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, como o produto obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava* L.), através de processo tecnológico adequado. Deve ser 100% composto de polpa de goiaba, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C). Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

- 1) denominação na embalagem: Polpa de goiaba;
- 2) lista de ingredientes;
- 3) conteúdos líquidos;
- 4) identificação da origem;
- 5) identificação do lote;
- 6) prazo de validade;
- 7) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 8) inscrição do Serviço de Inspeção Estadual.

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
Elementos histológicos da fruta	Presença(tolerável)
Sólidos Solúveis em Brix a 20°C	7 (mínimo)
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4 (mínimo)
Sólidos totais	7,5 (mínimo)
pH	3,5 (mínimo)

Ácido ascórbico (mg/100g)	24 (mínimo)
---------------------------	-------------

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Salmonella sp/ 25g	Ausência
Soma de bolores e leveduras	Máximo 5×10^3 /g
Coliforme fecal	Máximo 1/g

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 259/2002 – ANVISA;
- IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA N° 37, de 01/10/18;
- Instrução Normativa MAPA N° 49, de 26/09/18;
- Decreto N° 6871/2009;
- Lei N° 8.078/90;
- Lei N° 7565, de 25/10/11 – ADEPARÁ;
- Resolução RDC N° 175/2003 – ANVISA.

ANEXO I - C

ENDEREÇO DAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO MUNICIPAIS

ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
1	E M E I F PROF HELDER FIALHO DIAS	RUA DAS ORQUIDEAS, 1605 - PROXIMO FINAL DA LINHA DO OUTEIRO - CEP 66845410, BRASILIA – OUTEIRO – FONE 32677128	DAOUT
1	UEI ITAITEUA	TRAVESSA DOUTOR EVANDRO BONA, 298 - PROX. PSG N S DE FATIMA - CEP 66843470, AGUA BOA – OUTEIRO – FONE 988890452	DAOUT
1	ESCOLA CASA DA PESCA	PASSAGEM SÃO JOSE, 50 – RUA EVANDRO BONA - CEP 66842090 – ITAITEUA – OUTEIRO – FONE 988398179	DAOUT
1	E M E I F MONSENHOR JOSE MARIA AZEVEDO	ESTRADA ITAITEUA, 295 - PRACA PIO XXI ITAITEUA, CEP 66842030 – OUTEIRO – FONE 32677127	DAOUT
1	EMEIF PROFª RENILDES NUNES BATISTA	ESTRADA DO FIDELIS, 1 - RUA PANTANAL, AO LADO DO POSTO DE SAUDE - CEP 66842220, ITAITEUA – OUTEIRO – FONE 999492959	DAOUT
1	ESCOLA BOSQUE EIDORFE MOREIRA	AVENIDA NOSSA SENHORA DA CONCEICAO, SN - PROXIMO A PRAIA DA BRASILIA CEP 66840450 – OUTEIRO FONE 981283946	DAOUT
1	E M E I F PROF PEDRO DEMO	RUA DO ESTACIONAMENTO, SN - ENTRE RUA IPANEMA E AVENIDA ATLANTICA - PRAIA DO AMOR CEP 66843730, AGUA BOA – OUTEIRO – FONE 988244202	DAOUT
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
1	EMEF MARIA LUCIA OLIVEIRA MONTEIRO	PASSAGEM 5ª LINHA, 16 – PROXIMO A 5ª LINHA - TV. PAULO FREIRE – TENONÉ – CEP 66820160	DAICO
1	E M E F PAULO FREIRE	PASSAGEM ALACID NUNES, SN - CJ BELA MANUELA II, TV. 5 CEP 66820020, TENONE – FONE 32684483	DAICO

1	E M E F THEODOR BADOTTI	PASSAGEM SAO JOAO, N° 297 – LINHA 6, PROX PARQUE AMAZONIA CEP 66820175, TENONE – FONE 983608116	DAICO
1	EMEI PROFª RITA NERY	PASSAGEM SEXTA LINHA, SN - ENTRE WE 01 E WE 02, CEP 66820170, TENONE – FONE 996211050	DAICO
1	FUNDAÇÃO CRIANÇA FELIZ	RODOVIA AUGUSTO MENTENEGRO, 5253 – 5 LINHA DO TENONE – CEP 66820000 – TENONE -	DAICO
2	EMEI GENESIS	CONJUNTO MAGARI, ALAMEDA 30 CASA Nº60 AO LADO DA IGREA PRESBITERIANA (ANTIGA ESCOLA KERIGMA)	DAICO
2	EMEI JAIME DA COSTA TEIXEIRA	RODOVIA AUGUSTO MONTENEGRO, SN, RUA FÉ EM DEUS, PASSAGEM TANCREDO NECES – CEP 6682000 - TENONE.	DAICO
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
1	CENTRO SOCIAL E CULTURAL DR OSVALDO MELO	PASSAGEMTANCREDO NEVES, 138 – RUA DA BRASILIA – CEP 66815150- MARACACUERA – ICOARACI – FONE 32797921	DAICO
1	EMEI PROFª CIRIA DE NAZARE TULOSA DOS SANTOS	ESTRADA DA MARACACUERA, S/N - RES. QUINTA DOS PARICAS, PROX. A UPA CEP 66815140, MARACACUERA – ICOARACI – FONE 98405114	DAICO
1	EMEI PROFª LUZMARINA DE MELO MUNIZ	ESTRADA DA MARACACUERA, S/N - RESIDENCIAL QUINTA DOS PARICAS, CEP 66815140, MARACACUERA – FONE 982094242	DAICO
2	EMEF PROF VANDA CELIA FERREIRA DE SOUZA	ESTRADA DA MARACACUERA, SN - RESIDENCIAL QUINTA DOS PARICAS – RUA 10 - CEP 66815140, MARACACUERA – ICOARACI – FONE 996246982	DAICO
2	EMEIF PROFª MARIA DE BELEM C LESSA	ESTRADA DA MARACACUERA, SN - RESID. QUINTA DOS PARICAS RUA 06, CEP 66815140, MARACACUERA – FONE 989350418	DAICO
2	E M E I F SABINO BARRETO	AVENIDA HELIO AMANAJAS, SN -RUA GOMES FARIAS E MARACUERA CEP 66822460, AGUAS NEGRAS – ICOARACI – FONE 991388150	DAICO
2	EMEI PROFª RENATA SALES PENA	RUA PAULO FREIRE, SN - CONJUNTO EDUARDO ANGELIM, CEP 66821590, PARQUE GUAJARA – ICOARACI – FONE 32554792	DAICO

1	E M E I F CIRO PIMENTA	RUA PAULO FREIRE, SN - CJ EDUARDO ANGELIM, CEP 66821590, PARQUE GUAJARA – ICOARACI – FONE 980594679	DAICO
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
2	UEI SÃO GASPAR	RUA B, Nº 61 - CONJUNTO PEDRO TEIXEIRA – EM FRENTE A ESCOLA 7 ANOS - CEP 66670070, COQUEIRO – FONE 32789508	DABEN
2	SOCIEDADE BENEFICENTE PEQUENINOS DE CRISTO CRECHE EDELBURGA QUEIROZ.	ALAMEDA A, Nº02 - RECANTO VERDE - TRAVESSA F –CEP 66815776 –MARACACUERA – ICOARACI – FONE 32279735	DAICO
2	UEI COHAB III	TRAVESSA L 5, SN , FINAL DA LINHA DO ICOARACI VER O PESO, CEP 66813690, CAMPINA DE ICOARACI – FONE 32637488	DAICO
6	EMEIF SATELITE	TRAVESSA WE 8, C/N – AO LADO DA UNIDADE DE SAÚDE - CEP 66670220, COQUEIRO – FONE 985070550	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
2	E M E F ALFREDO CHAVES	RUA DOIS DE DEZEMBRO, SN - DEPOIS DO CEMITERIO, PROX. CRISTOVAO COLOMBO CEP 66810040, CRUZEIRO. – ICOARACI – FONE 987119363	DAICO
2	E M E F MARIA MADALENA RAAD	PASSAGEM SAO JOSE DE RIBAMAR, SN - VIA PRINCIPAL TV. BERREDOS, PARACURI, AGULHA – ICOARACI -CEP 66811510 – FONE 989163319	DAICO
2	E M E F AVERTANO ROCHA	TRAVESSA SÃO ROQUE, 95 – ENTRE EIQUEIRA MENDES E MANOEL BARATA – CRUZEIRO – ICOARACI – CEP 66810020 – FONE 999165739	DAICO
2	ESCOLA LICEU MESTRE RAIMUNDO CARDOSO	TRAVESSA DOS ANDRADAS, Nº 1110 - RUA CORONEL JUVENCIO SARMENTO E RUA SANTA IZABEL CEP 66811010, AGULHA – FONE 32977007	DAICO
2	E M E I F CASTANHEIRAS	TRAVESSA DA SOLEDADE, SN - ESQUINA COM RUA DOIS DE DEZEMBRO CEP 66812030, PONTA GROSSA – ICOARACI – FONE 32279823	DAICO
2	E M E I F OGILVANISE MOREIRA DE MOURA	TRAVESSA SOUZA FRANCO, SN - PASS DOUGLAS COEN, ENTRE 2 DE DEZEMBRO E 8 DE MAIO CEP 66811880, AGULHA – ICOARACI – FONE 32977006	DAICO

2	EMEI PROFª LAIS FONTOURA ADERNE	TRAVESSA L 3, SN , RUA 07, PROXIMO A ESCOLA PARACURI II CEP 66811775, AGULHA – ICOARACI – FONE 32973133	DAICO
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
2	UEI CASA DA AMIZADE	RUA PADRE JULIO MARIA, 178, CEP 66810060, CRUZEIRO – ICOARACI – FONE 32274289	DAICO
2	SOCIEDADE COMUNITÁRIA SÃO JOÃO BATISTA	PASSAGEM FREDERICO HOSANA Nº 62 – AGULHA – CEP 66811210 – ICOARACI - FONE 9988812323	DABEL
2	C C SÃO PAULO	ALAMEDA JOSÉ DE MIRANDA CASTELO BRANCO, Nº 64 – RUA 8 DE MAIO - CAMPINA DE ICOARACI – CEP 66813370 – ICOARACI – FONE 32979632	DAICO
2	ESCOLA COMUNITARIA DE ENSINO INFANTIL ALAMEDA DAS PALMEIRAS	RUA CARLOS GOMES, 500 - ROD AUGUSTO MONTENEGRO KM 10 – PARQUE GUAJARÁ – ICOARACI – CEP 66821295.	DABEL
2	CENTRO EDUCACIONAL MUNDO DA IMAGINACAO	ESTRADA DA MARACACUERA, Nº 28 – CEP 66815140 – MARACACUERA - ICOARACI –FONE 32977003	DAICO
2	E M E I F AYRTON SENNA	RUA MARIO ANDREAZZA, Nº 62, RESIDENCIAL TOCANTINS, CEP 66821030, PARQUE GUAJARA – ICOARACI – FONE 98087690	DAICO
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
4	C C UNIÃO DOS AMIGOS DO BAIRRO DA SACRAMENTA	PASSAGEM SANTA MARIA, Nº 414 – SACRAMENTA – CEP 66120300 – FONE 32334067	DASAC
4	EMEI ERE	PASSAGEM NOSSA SENHORA DA GUIA, 3335, RUA STELIO MAROJA, CEP 66117210, BARREIRO – FONE 32338284	DASAC
4	UEI SACRAMENTA	PASSAGEM BANDEIRANTE,119, ENTRE PSG. GASTAO E RUA SANTA MARIA - CEP 66120380 – SACRAMENTA – FONE 987396461	DASAC
4	UEI IZA CUNHA	PASSAGEM UMARIZAL, SN, ENTRE PASSAGEM VITORIA E PASSAGEM CAJU - CEP 66117070 – BARREIRO – FONE 982472511	DASAC
4	ANEXO C C SAO JOSE DA EMEF COMANDANTE KLAUTAU	PASSAGEM SAO JOSE, 143 - CEP 66120270 –SACRAMENTA – FONE 32339323	DASAC

4	ANEXO PROF SUZETE PERES MAXWELL	PASSAGEM JARDIM DAS PONCIANAS, 349 - Prox. Praça do Jaú - CEP 66120310 - SACRAMENTA	DASAC
4	ASSOCIACAO DE MORADORES DAS PASS SANTA RITA E JOANA DARC	PASSAGEM SANTA RITA, 02 – CEP 66115200 – TELÉGRAFO – FONE 998100898	DABEL
6	UEI CANTO DO UIRAPURU	QUADRA QUARENTA E NOVE, Nº 3, CONJUNTO PARAISO DOS PASSAROS, CEP 66110153, MARACANGALHA – FONE 32760719	DASAC
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
4	UEI PERPETUO SOCORRO	PASSAGEM BROTINHO, SN, PROX. IGREJA PERPETUO SOCORRO, ROD ARTHUR BERNARDES - CEP 66115130, TELEGRAFO – FONE 32337436	DASAC
4	ANEXO JOAO NELSON RIBEIRO DA EMEF JOÃO NEISON RIBEIRO	TRAVESSA ANGUSTURA, 200 – SENADOR LEMOS E RUA PORCIANAS – SACRAMENTA – CEP 66120230 – FONE 980286829	DASAC
6	UEI PROVIDÊNCIA	AVENIDA SUL, SN, NA FEIRA, CJ PROVIDENCIA - CEP 66110071, MARACANGALHA – FONE 32572601.	DAENT
6	EMEI PROFª CLEONICE OLIVEIRA CONCEICAO	RUA SÃO CLEMENTE, RUA 16 DE AGOSTO, ESQUINA COM TV 4 – CAMPOS ELIZIOS – TAPANÃ – FONE: 9822-6969	DABEN
4	E M E F JOAO NELSON RIBEIRO	PASSAGEM DAS FLORES, 434 - ENTRE SENADOR LEMOS E PEDRO ALVARES CABRAL CEP 66113420, TELEGRAFO FONE 988600301	DASAC
4	E M E I F ALMERINDO TRINDADE	RUA DO ACAMPAMENTO, 276 - PRACA DIAS JUNIOR, ENTRE RUA NOVA E PASSAGEM SALDANHA MARINHO - CEP 66083030, TELEGRAFO – FONE 982046615	DASAC
4	E M E I F INES MAROJA	AVENIDA SENADOR LEMOS, 2995, ENTRE PRAÇADO JAÚ E PASSAGEM SÃO BENEDITO - CEP 66117415 –BARREIRO – FONE 3238733	DASAC
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
5	UEI PRATINHA	RODOVIA ARTUR BERNARDES, Nº 199 - EM FRENTE A CERPASA, CEP 66816000, PRATINHA – ICOARACI – FONE 988762583	DABEN

5	EMEI PROFª GILVANIA MARCIA BARROS DA SILVA	RUA SAO CLEMENTE, S/N - PASSAGEM PRATINHA, BENGUI - CEP 66630080 – FONE 980740964	DABEN
5	UEI CATALINA I	TRAVESSA QUATORZE, SN - CONJ. CATALINA, CEP 66640390, MANGUEIRAO – FONE 32794903	DABEN
5	UEI CATALINA III	QUADRA 1, SN, CJ CATALINA - RUA PRINCIPAL, CEL. AVIADOR BRITO TRAVESSA 15 CEP 66640633, MANGUEIRAO – FONE 32795134	DABEN
5	EMEI PRATINHA	PASSAGEM SANTO AFONSO, SN - PASSAGEM PIEDADE, CEP 66816080, PRATINHA – ICOARACI – FONE 32585742	DABEN
5	UEI SÃO JOSÉ	RUA DE CAPRICORNIO, Nº 0, QUADRA 11A CASA 04, CEP 66115211, VAL-DE-CAES – FONE 32588049	DABEN
5	E M E I F NOVA ALIANCA	PASSAGEM PROFETA ISAIAS, SN - EM FRENTE AO CIABA CEP 66816250, PRATINHA – FONE 32583764	DABEN
5	ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DO RESIDENCIAL BOM JESUS	RUA NOVA, Nº 17 – ENTRE TRAV 13 DE JUNHO E TRAV IMPERATRIZ – CEP 66825227 – TAPANA - ICOARACI	DABEL
5	E M E I F CORDOLINA FONTELLES DE LIMA	RUA SAO VICENTE DE PAULA, SN, ENTRE ROD. ARTUR BERNARDES E RUA LIBERAL CEP 66816010, PRATINHA – ICOARACI – FONE 32588738	DABEN
5	EMEIF DUAS IRMAS BIANCA E ADRIELY	RUA DOROTHY, SN, ENTRE PASS. SAMAUMA E TRAV 11 DE FEV CEP 66816193, PRATINHA – FONE 984075757	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
5	EMEI PROFª ANGELICA DO CARMO SANTOS PAIVA	RUA SAO BENTO, Nº 70 - PROX. MERCADO NOVO, ENTRE MAJ MIGUEL E SANTA MARIA CEP 66630030, BENGUI – FONE 982896958	DABEN
5	E M E I F FLORESTAN FERNANDES	PASSAGEM SARGENTO GETULIO, 70 - RUA YAMADA CEP 66635815, PARQUE VERDE – FONE 32798014	DABEN
5	ANEXO FLORESTAN FERNANDES	ESTRADA YAMADA, SN - CEP 66630420 – BENGUI.	DABEN

5	E M E I F MARIA AMORAS DE OLIVEIRA	PASSAGEM SAO PEDRO, SN - PROXIMO A AJAX DE OLIVEIRA CEP 66630390, BENGUI.	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
5	SOCIEDADE UNIDOS VENCEREMOS	PASSAGEM SÃO JOSÉ, Nº 25294 – CEP 66630215 – BENGUI – FONE 32796396	DABEN
5	ASSOCIACAO BENEFICENTE SAO CARLOS DO BRASIL	AV. MANGUEIRÃO, 80 – MANGUEIRÃO – CEP 66640480 – FONE 987291508	DABEN
5	CENTRO COMUNITARIO NOSSA SENHORA DO PERPETUO SOCORRO	RUA OLAVO NUNES, 74 – BENGUI – CEP 66630315 – FONE 32851977	DABEN
5	E M E F AUGUSTO MEIRA FILHO	RUA LAMEIRA BITTENCOURT, SN - RUA SAO PEDRO E RUA BETANIA CEP 66630010, BENGUI.	DABEN
5	E M E F WALTER LEITE CAMINHA	AVENIDA MAJOR AVIADOR SILVA FILHO, SN - CONJUNTO CATALINA, TENENTE AVIADOR BRITO CEP 66640220, MANGUEIRAO.	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
6	EM PROF ALDAIR NERI LOPES ANEXO ELVIRA SACRAMENTO	ALAMEDA AMAZONIA, Nº 14 - QUADRA E, PROX. A RUA DO RANARIO - CEP 66825285, TAPANA.	DABEN

ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
6	E M E F GABRIEL LAGE DA SILVA	RUA IRMÃ ADELAIDE, CN – RESIDENCIAL PARQUE UNIÃO – ENTRE RUA QUINTINO E CARLOS MARIGUELA - TAPANA (ICOARACI) – BELÉM – PA – CEP 66830120.	DABEN
6	E M E I F JOSE ALVES CUNHA	RUA SANTOS DOS SANTOS, SN - PASSAGEM OSEIAS, CEP 66825620, TAPANA – ICOARACI – FONE 988093255	DABEN

6	E M E F MARIA HELOISA DE CASTRO	ESTRADA DO TAPANA, S/N – ESQ COM A 5º RUA – RODOVIA DO TAPANA – TAPANA – ICOARACI – CEP 66825010	DABEN
6	ANEXO ASSOCIACAO COMUNITARIA DE MULHERES N SRA APARECIDA DO PARQUE UNIAO	ALAMEDA VOVO HOSTINA, 01 – PARQUE UNIAO – BENGUI – COP 66630505 – FONE 32883323	DABEN
6	EMEI PROFª ELVIRA SACRAMENTO DE QUADROS	ALAMEDA J, Nº 100, CONJUNTO BOSQUE ARAGUAIA, COMUNIDADE VITORIA - CEP 66825539, TAPANA – FONE 987532310	DABEN
6	EMEI NOSSO LAR	RUA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, Nº 250, 3 RUA DO TAPANA, ENTRE ROD. DO TAPANA E TRAVESSA UBERABA - CEP 66825070, TAPANA – ICOARACI – FONE 980831290	DABEN
6	ASSOC C DO BAIRRO DO TAPANÃ.	RUA YAMADA, Nº 23 – RESIDENCIAL NOSSA MORADA – PROX A YAMADA – CEP 66833605 – TAPANA – ICOARACI – FONE 982097435	DABEN
6	C C EDUC SAO FRANCISCO DE ASSIS	RUA ALMIRANTE TAMANDARÉ, 2084 – 5 RUA – TAPANA - ICOARACI – CEP 66825260 – FONE 32786950	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
7	ANEXO CRISTO REDENTOR DA EMEF SILVIO LEANDRO	PASSAGEM COMERCIARIOS, 108 - CEP 66650550, COQUEIRO – FONE 32350277	DABEN
7	E M E F SILVIO LEANDRO	RODOVIA MARIO COVAS, SN – ESQ PASS FUNDA - CEP 66670000, COQUEIRO – FONE 991613205	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
7	ANEXO SANTA RITA DE CASSIA DA EMEIF PALMIRA LINS DE CARVALHO	RUA RODOLFO CHERMONT, 657 - CEP 66615170 – MARAMBAIA – FONE 32793032	DAENT
7	SISTEMA DE ENSINO INFANTIL PAULO GUILHERME TOMAZ	RUA CHICO MENDES, 1157 – CEP 66640445 – MANGUEIRÃO – FONE 32794053	DABEN
7	CENTRO EDUCACIONAL DE ENSINO INFANTIL MUNDO ENCANTADO	RUA SÃO PAULO, 30, QD 72 – PRÓXIMO AO POSTO DE SAÚDE - CABANAGEM – CEP 66625490 – FONE 983354855	DABEN

7	ANEXO II ALANA DE SOUZA BARBOSA	QUADRA TRINTA E SETE, 4 - CONJUNTO ARARI BOLONHA, RUA ESPERANTISTA - CEP 66650285, COQUEIRO.	DABEN
7	E M E F REPÚBLICA DE PORTUGAL	RUA ANCHIETA, 359 - ENTRE AV. DALVA E CANAL AGUA CRISTAL CEP 66615030, MARAMBAIA – FONE 32791448	DAENT
7	E M E I F PALMIRA LINS DE CARVALHO	RUA F, S/N - CJ EUCLIDES FIGUEIREDO, QD 3 - CEP 66620770, MARAMBAIA - 32313589	DAENT
7	ANEXO ALANA DE SOUZA BARBOSA	QUADRA 37, SN – AV CENTRAL – PRÓXIMO AO CIAM – COQUEIRO – CEP 66650285	DABEN
7	EMEIF ALANA SOUZA BARBOZA	QUADRA TRINTA E SETE, SN - ESQ ESPERANTISTA, CEP 66650285, COQUEIRO – FONE 985382828	DABEN
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
8	E M E I F PAULO ALMEIDA BRASIL	PASSAGEM SANTA TERESINHA, 11 - CJ IMPERIO AMAZONICO CEP 66613760, SOUZA – FONE 988889459	DAENT
8	E M E F RUY DA SILVEIRA BRITTO	TRAVESSA DOUTOR ENEAS PINHEIRO, 2871 - ENTRE PERIMETRAL E 1 DE DEZEMBRO CEP 66095015, MARCO	DABEL
8	C C LIONS CLUBE DE BELEM ANEXO DA EMEF RUY DA SILVEIRA BRITTO	PASSAGEM SAO JOSE, 8 - PSG ACATAUASSU NUNES, ENTRE MAURITI E ESTRELA CEP 66095570, MARCO.	DABEL
8	EMEI PROFª RAIMUNDA LÚCIA GUERREIRO	PASSAGEM DOUTOR DIONISIO BENTES, Nº 225, ENTRE ALMIRANTE E JOAO PAULO II, CEP 66610070, CURIO-UTINGA – FONE 988048755	DAENT
8	EMEI PROFª LUCIA SOARES CASTRO	AVENIDA JOAO PAULO II, 1538 – ENTRE LOMAS E ANGUSTURA – MARCO - CEP 66095494 – FONE 980913842	DAGUA
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
8	EMEI JESUS, MARIA E JOSÉ.	PASSAGEM ALBERTO ENGELHARD, Nº 79, CEP 66610330, CURIO-UTINGA – FONE 32619043	DAENT
8	UEI WILSON BAHIA DE SOUZA	PASSAGEM CRUZEIRO, S/N, ESQUINA DA JOAO PAULO II, CEP 66610755, CURIO-UTINGA – FONE 32619041	DAENT
8	UEI ROSEMARY JORGE	RUA MARIANO, Nº 250, JOAO PAULO II E BR 316 - CEP 66645415, CASTANHEIRA – FONE 3283569	DAENT

8	EMEI PROFª AURORA GUIMARÃES VIEIRA	ALAMEDA AGUA CRISTAL, SN, ENTRE RUA ANCHIETA E RUA ESPERANTO. CEP 66615032, MARAMBAIA – FONE 987623671	DAENT
8	E M E I F ALZIRA PERNAMBUCO	TRAVESSA PEREBEBUI, 1995 - ENTRE AV. DUQUE DE CAXIAS E VISC. DE INHAUMA CEP 66095661 - MARCO	DABEL
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
9	UEI VERDEJANTE	RUA OSWALDO CRUZ, CONJUNTO VERDEJANTE IV, Q 2, Nº 45, CEP 66690590, AGUAS LINDAS – FONE 32957484	DAENT
9	UEI AURÁ	CONJ JARDIM NOVA VIDA – RUA VANDERLEI BELEM S/N	DAENT
9	ANEXO NOVA ESPERANÇA	RUA ERESMO BRAGA, Nº 65 – TRANSCOQUEIRO – BAIRRO: UNA- PRÓXIMO A CASA DO VIDRACEIRO – FONE:99266-0408	DABEN
9	GRUPO ESPIRITA JARDIM DAS OLIVEIRAS ANEXO DA EM TEREZINHA SOUZA	ALAMEDA JARDIM OLIVEIRA, SN, RUA JOSE DE ALENCAR, CEP 66645030, CASTANHEIRA - 32355267	DAENT
9	EMEI JARDIM NOVA VIDA	RUA DO FIO, Nº 83 - RESIDENCIAL JARDIM NOVA VIDA, CEP 66690796, AGUAS LINDAS – FONE 981360889	DAENT
9	EMEIF JOAO CARLOS BATISTA	TRAVESSA CRISTINA CARDOSO, SN, ENTRE AVENIDA INDEPENDENCIA E RUA BELEM CEP 66625630, CABANAGEM- FONE 32885469	DABEN
9	E M E F TEREZINHA SOUZA	RUA JOSE ASSEGAWA, Nº 28 - BR 316 CEP 66645070, CASTANHEIRA - 32355163	DAENT
9	E M E F OLGA BENARIO	RUA ROSA DE LUXEMBURGO, SN - LOTEAMENTO OLGA BENARIO, RUA DOS CABANOS E CARLOS PRESTES CEP 66690190, AGUAS LINDAS – FONE 32378050	DAENT
9	E M E F PARQUE BOLONHA	RUA OITO DE MARCO, SN - CONJUNTO VERDEJANTE 3 RUA DA MATA, QUADRA XVI E XV - CEP 66690200, AGUAS LINDAS – FONE 32343228	DAENT
9	E M E I F SANTANA DA AURA	ESTRADA SANTANA DO AURA, SN - LOTEAMENTO PARK AURA, CEP 66691010, AURA – FONE 983742277	DAENT
9	UP VERDEJANTE / ANEXO DA ESCOLA OLGA	RUA E, Nº 07 – JARDIM NOVA VIDA, AGUAS LINDAS - CONJUNTO VERDEJANTE III	DAENT

	BENARIO	– FONE 32378050	
9	ANEXO BOLONHA DA EMEF PARQUE BOLONHA	CONJ JARDIM NOVA VIDA – RUA VANDERLEI BELEM S/N	DAENT
9	UEI IRIS CRIANÇAS AOS OLHOS DE DEUS	End: CONJ NOVA VIDA, RUA VITÓRIA Nº41 B- ÁGUAS LINDAS FONE: 3249-7376/98358-4771	DAENT
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
10	E M E F HONORATO FILGUEIRAS	TRAVESSA DE BREVES, Nº 315, RUA CEZARIO ALVIM E RUA OSVALDO DE CALDAS BRITO CEP 66023150, CIDADE VELHA – FONE 32227891	DAGUA
10	E M E I F SILVIO NASCIMENTO	AVENIDA ALCINDO CACELA, Nº 4146, ENTRE TV. APINAGES E PASSAGEM PARINTINS CEP 66065219 – condor – fone 32836215	DAGUA
10	EMEIF ROTARY	RUA LAURO MALCHER, Nº 279, ENTRE APINAGES E TUPINAMBAS - CEP 66033410, JURUNAS – FONE 32725849	DAGUA
10	E M E I F ANTONIO CARVALHO BRASIL	AVENIDA ALCINDO CACELA, 3743 - PASSAGEM VINTE E UM DE ABRIL, PASS ORQUIDEA CEP 66065213 – CONDOR – FONE 32836212	DAGUA
10	E M PROF MIGUEL PERNAMBUCO FILHO	AVENIDA ROBERTO CAMELIER, Nº 825 - RUA NOVA E PSG SANTA TEREZA CEP 66025455, JURUNAS	DABEL
10	EMEI VENUZINA MARINHO DE SOUZA	AVENIDA ALCINDO CACELA, 01 – AO LADO DO POSTO POLICIAL FERNANDO GUILHOM E SÃO MIGUEL – CEP 66065205–CREMACAO – FONE 980869992	DAGUA
10	EMEI PROF ROSENIL CORDEIRO DA SILVA	RUA SAO SILVESTRE, SN – AO LADO DA IGREJA QUADRANGULAR – ENTRE TV HONORATO JOSE DOS SANTOS E TV BOM JARDIM– JURUNAS – CEP 66030575 – FONE 982632055	DAGUA
10	UEI ALLAN KARDEC	PASSAGEM ALLAN KARDEC, Nº 1894 - AV ROBERTO CAMELIER, CEP 66033130, CONDOR – FONE 32711213	DAGUA
10	EMEIF PROF MARIA AUXILIADORA MARTINS GONÇALVES	RUA SAO MIGUEL, 557 - CEP 66045440, CREMAÇÃO.	DABEL
10	ANEXO FRANCISCO DE ASSIS DA EMEIF ANTONIO CARVALHO BRASIL	PASS SÃO SILVESTRE, 2005 – Entre Alcindo Cacela e 9 de Janeiro - CONDOR – CEP 66045460	DAGUA
10	C C OSVALDO DE CALDAS BRITO ANEXO DA EM NESTOR NONATO	PASSAGEM BEIRA MAR, Nº 17 - CEP 66075120, GUAMA – FONE 32723924	DAGUA
10	GRUPO COMUNITARIO UNIÃO ANEXO DA EM NESTOR NONATO	ROBERTO CAMELIER, 1014 ENTRE FERNANDO GUILHON E SÃO MIGUEL	DAGUA

ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
11	E M E I F PALMIRA GABRIEL	TRAVESSA TIMBO, 681 - ENTRE RUA EVERDOSA E RUA NOVA, CEP 66083047, PEDREIRA – FONE 32337918	DASAC
11	E M E F JOSINO VIANA	TRAVESSA LOMAS VALENTINAS, 639 - PROXIMO A PEDRO MIRANDA, CEP 66080322, PEDREIRA – FONE 3237842	DASAC
11	E M E I F AMANCIA PANTOJA	TRAVESSA FRANCISCO CALDEIRA CASTELO BRANCO, 2040 - CEP 66060220, FATIMA – FONE 32195702	DASAC
11	UEI ENCANTO DO SABER	End: Rua dos Mundurucus, 3476 - Entre 9 de Janeiro e 3 de Maio	DAGUA
11	ANEXO C C DA COM E DE BASE V DE INHAUMA DA EMEIF PALMIRA GABRIEL	TRAVESSA MARIZ E BARROS, 1411 - ENTRE MARQUES E VISCONDE DE INHAUMA, CEP 66080009, PEDREIRA – FONE 98761971	DASAC
11	ANEXO CASA DA CRIANÇA SANTA INÊS	AVENIDA ALMIRANTE BARROSO, 3224 - CEP 66613710 - MARCO.	DABEL
11	CONG DAS IRMAS SALE E SAG CORA INS FEL SMALDONE CEAC	TRAVESSA 14 DE MARÇO, Nº. 854 - UMARIZAL – CEP 66055490 – FONE 991164813	DABEL
11	AÇÃO SOCIAL MATINHA	PASSAGEM CRUZEIRO, Nº 44 – CEP 66060110 – FÁTIMA – FONE 988379551	DASAC
11	CRECHE CASA LAR CORDEIRINHOS DE DEUS	TRAVESSA FRANCISCO CALDEIRA CASTELO BRANCO, Nº 293 – CEP 66063000 – SÃO BRAS – FONE 983004361	
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
12	E M E F BENVINDA DE FRANCA MESSIAS	PRACA FLORIANO PEIXOTO, 805 - CEP 66090290, SAO BRAS.	DABEL
12	E M E I F ERNESTINA RODRIGUES	PASSAGEM ALBERTO ENGELHARD, 286 - ENTRE MAGALHAES BARATA E GOV. JOSE MALCHER CEP 66040520.	DABEL
12	E M E F MANUELA FREITAS	AVENIDA GENTIL BITTENCOURT, 2822 - ENTRE JOSE BONIFACIO E BARAO DE MAMORE, SÃO BRAS - CEP 66073220 – FONE 30755410	DAGUA
12	E M E I F EDSON LUIS	RUA BARAO DE IGARAPE MIRI, Nº1415 – ENTRE RUA AUGUSTO CORREA E RUA OLARIA - UFPA- CEP 66075048, GUAMA – FONE 32836213	DAGUA

ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
12	E M E F PADRE LEANDRO PINHEIRO	RUA BARAO DE IGARAPE MIRI, 619 - ENTRE RUA EZERIEL E RUA LIBERATO DE CASTRO, CEP 66075048, GUAMA – fone 32836211	DAGUA
12	E M E I F AMALIA PAUMGARTTEN	PASSAGEM SANTA ROSA, SN, ENTRE PASS POPULAR E BERNARDO SAYAO – GUAMA - CEP 66075530 – FONE 32695305	DAGUA
12	E ME F FRANCISCO DA SILVA NUNES	RUA DOS CARIPUNAS, 3554, GUAMÁ, CEP 66063223	DABEL
12	ANEXO BARAO DE MAMORE DA EM FRANCISCO DA SILVA NUNES	RUA DOS MUNDURUCUS, 4370 - CEP 66073005, GUAMA	DABEL
12	ANEXO SANTA IZABEL DA HUNGRIA	RUA DOS MUNDURUCUS, CONJUNTO ALACID NUNES, ENTRE ALAMEDA INTENDENTE DR. DIONIZIO AUZIER BENTES, Nº 73 - GUAMA	DAGUA
12	CENTRO CATEQUÉTICO DE PROMOÇÃO HUMANA SANTA IZABEL DA HUNGRIA	PASSAGEM GUERRA PASSOS, 442 – CEP 66073240 – GUAMÁ – FONE 32530133	DAGUA
12	UEI GUAMA	TRAVESSA VINTE E CINCO DE JUNHO, 342 - ENTRE PAS. SURURINA E PAS. MOURA CARVALHO - CEP 66075513, GUAMA – FONE 32748471	DAGUA
12	ANEXO PROF LUIZ CARLOS ACACIO BARBOSA	AV JOSÉ BONIFÁCIO, 2981 – PROXIMO A IGREJA MUNDIAL – GUAMÁ – CEP 66065112 – FONE 30755410	DAGUA
12	ASSOCIACAO DOS MORADORES DO BAIRRO DO GUAMÁ – STA HELENA	PASSAGEM SÃO CRISTOVAO, 74 – CEP 66065670– GUAMÁ – FONE 32696532. ENTRE SILVA CASTRO E BARAO DE IGARAPE MIRI	DAGUA
12	ASSOCIACAO DE PAIS E EDUCADORES MOARANA.	TRAVESSA 25 DE JUNHO, 329 – GUAMÁ – CEP 66075513 – FONE 32296480	DAGUA
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
13	COMUNIDADE STO AGOSTINHO DA ALDEIA ANEXO DA EM MARIA STELLINA VALMONT	AV CIPRIANO SANTOS, 583/587 – ENTRE TEOFILO CONDURU E FRANCISCO MONTEIRO – SÃO BRAS - CEP 66090340 – FONE 981180492	DAGUA

13	E M E I F DIREITO DE SER CRIANÇA	TRAVESSA TEOFILO CONDURU, Nº 900, CEP 66073570, GUAMA – FONE 991959916	DAGUA
13	UP SOLAR ACALANTO ANEXO DA EM BENVINDA DE FRANCA MESSIAS	PASSAGEM INDEPENDÊNCIA, 217 – TERRA FIRME – CEP 66070240 – FONE: 32710949	DABEL
13	E M E F MARIA STELLINA VALMONT	PASSAGEM VITORIA 423 - PROX A PASSAGEM SAO PEDRO CEP 66077160, TERRA FIRME – FONE 30755437	DAGUA
13	E M E F PARQUE AMAZONIA	AVENIDA CELSO MALCHER, 455 - TERRA FIRME (ANTIGO PRÉDIO - ESCOLA JEAN PIAGET)	DAGUA
13	E ME F SOLERNO MOREIRA	PASSAGEM UNIVERSAL, 127 - AVENIDA PERIMETRAL, CEP 66079510, TERRA FIRME – fone 32336740	DAGUA
13	UEI TERRA FIRME	AVENIDA PERIMETRAL, 703, ENTRE CIPRIANO SANTOS E SÃO DOMINGOS– EM FRENTE AO CENTRO DE PESQUISA EMILIO GOELD - CEP 66077650, TERRA FIRME – FONE 32836754	DAGUA
13	UEI SANTO AGOSTINHO	PASS ORQUIDEA, 52 – RUA 1 CASA A – TERRA FIRME CEP 66070370 – FONE 32836753	DAGUA
13	ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS DA TERRA FIRME	PASSAGEM DOM MANOEL, Nº 22 - AV. DOUTOR CELSO MALCHER – TERRA FIRME – CEP 66077200 – FONE 32748864	DAGUA
13	ASSOCIAÇÃO SANTA RITA DE CASSIA	RUA JABATITEUA, 163 - PASSAGEM JARINA – CEP 6607250 – MARCO – FONE 32267773	DAGUA
13	SAO FRANCISCO DE ASSIS ANEXO DA EM SOLERNO MOREIRA	RUA SÃO DOMINGOS, N 840 – PROXIMO A PERIMETRAL	DAGUA
13	ANEXO BETINHO DA EMEF PARQUE AMAZONIA	RUA DA SAMAUMEIRA, 153 – ENTRADA PELA RUA 7 DE SETEMBRO – TERRA FIRME – CEP 66079390	DAGUA
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
14	FLEXEIRA-(ANX EIDORFE-ESC. BOSQUE)	ILHA DE COTIJUBA, SN - PRAIA DA FLEXEIRA, CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM - FONE 30731854	DAOUT

14	SERINGAL-(ANX EDIROFE-ESC. BOSQUE)	ILHA, SN - PONTA DE BAIXO SERINGAL, CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 30731854	DAOUT
14	FAVEIRA -(ANX EDIROFE-ESC. BOSQUE)	ILHA COTIJUBA, SN - RUA JARBAS PASSARINHO CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM - FONE 30731854	DAOUT
14	JUTUBA-(ANX EDIROFE-ESC. BOSQUE)	ILHA JUTUBA, SN - CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 30731854	DAOUT
14	JAMACI-(ANX EDIROFE-ESC. BOSQUE)	ILHA DE PAQUETA, SN - CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM - FONE 30731854	DAOUT
14	EMEI COTIJUBA	ILHA DE COTIJUBA, 40 - PASSAGEM TOM JOBIM - CEP 66846070 - COTIJUBA	DAOUT
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
15	ANEXO SANTO ANTONIO DA SEBASTIAO QUARESMA	ILHA DO COMBU, SN - IGARAPE PIRIQUITARA, S/N - COMUNIDADE DE SANTO ANTONIO CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 32836215	DAOUT
15	EMEIF DE EDUC DO CAMPO SEBASTIAO DOS S QUARESMA	ILHA DO COMBU, SN - IGARAPE DO COMBU CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 987457973	DAOUT
15	EMEIF DE EDUC DO CAMPO MILTON MONTE	ILHA DE CARATATEUA, SN - ILHAS SUL DE BELEM, CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 30755410	DAOUT
15	ANEXO NSRA DOS NAVEGANTES VARZEA	RUA AURA COMUNIDADE NSRA DOS NAVEGANTES, SN - IGARAPE AURA CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 32355163	DAOUT
ZONA	ESCOLA	ENDEREÇO	DISTRITO
3	EMEF ABEL MARTINS	RUA LALOR MOTA, N° 551 – ESQ COM RUA SANTA RITA - CEP 66923060, CARANANDUBA – MOSQUEIRO – FONE 984346317	DAMOS
3	EMEF ANNA BARREAU MENINÉIA	RUA DOUTOR JOSE MARIANO CAVALEIRO DE MACEDO, SN, - ANTIGA VILA NOVA -ARIRAMBA – MOSQUEIRO - CEP 66919140 – FONE 37722836	DAMOS
3	EMEF DONATILA SANTANA LOPES	RUA FRANCELINO SANTOS, SN - RUA DA BATERIA, ENTRE 16 DE NOVEMBRO E BEIRA MAR CEP 66916040, FAROL – MOSQUEIRO – FONE 37711487	DAMOS
3	EMEF LAURO CHAVES	AVENIDA BEIRA MAR, SN – EM FRENTE A PRAÇA BAIA DO SOL- CEP 66921135, BAIA DO SOL – MOSQUEIRO – FONE 37731155	DAMOS

3	E M E F MAROJA NETO	ESTRADA SAO FRANCISCO, SN - ENTRE EMBRATEL E PONTE DO CAJUEIRO CEP 66920790, SAO FRANCISCO – MOSQUEIRO – FONE 987453711	DAMOS
3	EMEIF REMIGIO FERNANDEZ	TRAVESSA DO MARACAJA, SN - CEP 66911010, MARACAJA – MOSQUEIRO – FONE 982102687	DAMOS
3	EMEC MARIA CLEMILDES	COMUNIDADE DO CARUARU, S/N –RAMAL DA FAZENDA BOA ESPERANÇA - CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 988317028	DAMOS
3	EMEIF DE EDUC DO CAMPO MARIA MADALENA TRAVASSOS	LOTEAMENTO JARDIM DO PARAISO, SN - ALAMEDA BACURI, RUA SANTANA - CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM. – FONE 36182044	DAMOS
3	EMEI SÃO FRANCISCO	ESTRADA SAO FRANCISCO, SN – PROXIMO A ESCOLA MAROJA NETO, CEP 66920790, SAO FRANCISCO – MOSQUEIRO – FONE 982030283	DAMOS
3	EMEIF DE EDUC DO CAMPO ANGELUS NASCIMENTO	EST. DO SUCURIJUQUARA, SN – PRAÇA NOSSA SEA DA CONCEIÇÃO – AREA RURAL DE BELEM - CEP 66999899 – FONE 36183120	DAMOS
3	UEI BACURI	AVENIDA BEIRA MAR, SN - RUA OSVALDO MEDRADA, BL13 CEP 66921135, BAIA DO SOL – MOSQUEIRO – FONE 37731117	DAMOS
3	UEI PANAPANA	AVENIDA DEZESSEIS DE NOVEMBRO, SN - ALAMEDA TERESÓPOLIS, AO LADO DO HOTEL LICE – CEP 66913430 - CHAPÉU VIRADO – MOSQUEIRO – FONE 37711601	DAMOS
3	UEI MARACAJA	TRAVESSA SIQUEIRA MENDES, SN - EM FRENTE A HONORATO FILGUEIRAS, CEP 66910110, VILA – MOSQUEIRO – FONE 989930294	DAMOS
3	EMEI MOSQUEIRO	RUA SAO FRANCISCO, 212– PROXIMO A ESCOLA MAROJA NETO, CEP 66920380, SAO FRANCISCO – MOSQUEIRO – FONE 981645807	DAMOS
3	UEI ROTARY	ESTRADA DO DNER, 834, RUA CEMITERIO, ENTRE BL 19 E RUA LALOR MOTA – CARANANDUBA – MOSQUEIRO - CEP 66923050 – FONE 987631446	DAMOS
3	FUNDAÇÃO ACOLHER	RODOVIA ENG AUGUSTO MEIRA FILHO, Nº 1330–ESQ COM RUA LOS ANGELES – CEP 66923120 - CARANANDUBA– MOSQUEIRO – FONE 37721410.	DAMOS
3	ANEXO BACABEIRA	NOVA ESPERANÇA DAS BARREIRAS, CN – RAMAL DA COMUNIDADE BACABEIRA–FURO DAS MARINHAS - CEP 66999899, AREA RURAL DE BELEM – FONE 37722697	DAMOS