

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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 NÃO 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 2024, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste termo.

2 JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme a Lei 10.520/2002 e Decreto Federal n.º 10.024/19 do tipo **“MENOR PREÇO POR ITEM”**, para atender o disposto no art. 15, II, da Lei n.º 8.666/93 e no art. 3º e inciso III, do Decreto Federal n.º 7.892/2013, pela conveniência das aquisições para atendimento a programas de governo, pelo período de 12 meses, que se destinam a atender as demandas da rede municipal de ensino de Belém, com organograma de entrega pelo período citado, daí a necessidade de manter o essencial e indispensável serviço desta **FMAE/PMB**.

2.2.A presente licitação torna-se essencial, do ponto de vista desta administração, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), amparado pela lei federal n.º 11.947/2009 e gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), que atende a 70.421 alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP. Destes, cerca de 1.022alunos 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, crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, em atenção ao Termo de Compromisso firmado entre a prefeitura de Belém e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE.

2.3.A aquisição dos **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis** tem amparo legal também nosdecretos municipais n.º47.429/05, n.º49.268-a/2005-PMB e n.º 64.684/2010, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente Termo para 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 A e ANEXO B** deste Termo de Referência.

4 ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO

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

5 DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

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

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

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

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

5.2 Não serão aceitas imposições 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) Certificado ou declaração ou licença ou alvará sanitário da sede do licitante emitido pelo Órgão competente que comprove que a empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitada e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura, no prazo estabelecido;

c) Os proponentes devem apresentar o **SIF** ou **SIE** do fabricante dos produtos de origem animal.

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

7 PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

7.1. Os itens deverão ser entregues em até **05(cinco) dias corridos**, após a solicitação formal pelo órgão, de acordo com a nota de empenho, no seguinte endereço: **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE**, com sede no Conjunto Gleba I, R. WE – 2, nº 365, bairro da Marambaia, CEP: 66623-282, CNPJ Nº. 15.742.539/0001-93, no horário de 08h às 16h, de 2ª a 6ª-feira, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente que, depois de conferida e atestada, será paga em até 30 dias após sua apresentação;

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

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

7.4. A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste termo de referência;

7.5. Os itens deste Termo de Referência a serem adquiridos deverão **ser novos para consumo** e que estejam na linha de produção atual do fabricante e em perfeitas condições, nos termos da legislação vigente;

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

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

8 DA AMOSTRA

8.1. Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, e dos subsequentes que forem convocados em caso de desclassificação do licitante anterior, que apresente **02 (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, nº 365, bairro da Marambaia, CEP: 66623-282, CNPJ Nº. 15.742.539/0001-93, no horário de 09h às 16h, de 2ª a 6ª-feira, e prazo indicado por esta FMAE;

8.2. 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;

8.3. O responsável técnico do produto e do licitante, caso houver, deverá(ao) estar quite(s) com o respectivo conselho de classe, devendo apresentar certidão de regularidade profissional;

8.4. Os licitantes deverão colocar à disposição da administração pública todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, todos os documentos dispostos no item 6 deste TR, necessários a análise pela vigilância sanitária;

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

9 DO RECEBIMENTO

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

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

b) Definitivamente: no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contado 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;

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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 a responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste termo;

10.4. Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objeto(s) da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;

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

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

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

10.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.9. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos objetos em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

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. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

11.4. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos produtos e emissão dos Termos de Recebimentos Provisório e Definitivo;

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 produtos permanentes que compõem o objeto deste termo.

12 DAS CONDIÇÕES E PRAZO DE 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. 81 da Lei nº 8.666/93 e art.49 do Decreto Federal n.º 10.024/19;

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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. 81 da Lei nº 8.666/93;

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. 57 da Lei nº 8.666/93;

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

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

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

13 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

13.3. 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.

14 VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. 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.

15 FONTE DE RECURSO ORÇAMENTÁRIO

15.1. 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.

16 DAS PENALIDADES

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

ANEXO A
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, QUANTITATIVO ESTIMADO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND	Q.TOTAL KG/L	VALOR MÁX
01	<p>AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: plástico resistente, contendo até 250g, atóxico, vedado hermeticamente.</p>	KG	1.190	
02	<p>AÇÚCAR GRUPO I, BRANCO, TIPO CRISTAL TRITURADO Textura em grânulos finos e coloração branca. Isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica, atóxica, transparente ou leitosa, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens plásticas íntegras, resistentes e que protejam o conteúdo da umidade excessiva, contendo 01 Kg.</p>	KG	22.402	
03	<p>ALHO TRITURADO SEM SAL Triturado, sem adição de sal e temperos. Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Pote de plástico resistente, polipropileno, atóxico, totalmente livre de Bisfenol (BPA free) com lacre de segurança, 100% de vedação, contendo até 250g.</p>	KG	2.487	
04	<p>ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Arroz beneficiado, parboilizado, longo fino, tipo 1. Coloração perolada, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 01 Kg.</p>	KG	168.263	
05	<p>ARROZ POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1 Arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 01 Kg.</p>	KG	11.825	

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

06	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagem plástica ou papelão, íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo até 400g do produto.</p>	KG	6.069	
07	<p>AZEITE DE DENDÊ Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro, sem conservantes, de acordo com os padrões legais. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem PET de até 200ml</p>	L	779	
08	<p>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER (BISCOITO SALGADO) Produto isento de gordura trans. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto.</p>	KG	30.601	
09	<p>BISCOITO TIPO MAISENA (BISCOITO DOCE) Produto isento de gordura trans. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto.</p>	KG	17.200	
10	<p>BISCOITO MARIA (BISCOITO DOCE) Produto isento de gordura trans. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto.</p>	KG	2.355	
11	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE SEQUILHO Produto isento de gordura trans. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 250g do produto.</p>	KG	100	
12	<p>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagem metalizada à vácuo, atóxica, hermeticamente fechada contendo até 500g do produto.</p>	KG	2.376	
13	<p>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagem plástica ou papelão, íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo até 500g do produto.</p>	KG	4.966	
14	<p>COLORÍFICO EM PÓ Baixo teor de fubá, corante vermelho, obtido de fontes naturais, isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência,</p>	KG	1.190	

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

	<p>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: em sacos de polietileno, contendo até 200g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.</p>			
15	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Feijão carioca/carioquinha, tipo 1, safra nova, não transgênico, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE.</p>	KG	92.073	
16	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Latas de <i>flandres</i> ou aluminizadas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas.</p>	KG	100	
17	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Latas de <i>flandres</i> ou aluminizadas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas.</p>	KG	2.016	
18	<p>FUBÁ DE MILHO Natural de milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico. Não ser pré-cozido. Apresentar cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, sujidades, fermentação e Ranço Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagens plásticas, transparentes, íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo até 500g do produto.</p>	KG	7.784	
19	<p>LEITE DE COCO Produto obtido do coco natural, sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Validade: não inferior a 90 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: acondicionado em frasco de 200ml/pet.</p>	L	1.301	
20	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A e D O leite em pó deve apresentar um rendimento no mínimo de 28 copos de 200ml por quilo de produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo de 400 a 1000g do produto.</p>	KG	2.000	

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

21	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO INSTANTÂNEO O leite em pó deve apresentar um rendimento no mínimo de 28 copos de 200ml por quilo de produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalado em sacos aluminizados, íntegros, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo de 400 a 1000g do produto.</p>	KG	58.777	
22	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Latas ou sacos plásticos aluminizados, limpas, vedadas e resistentes, contendo de 200 a 400g do produto.</p>	KG	200	
23	<p>MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA Macarrão, à base de trigo, em forma de fio alongado. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto.</p>	KG	43.194	
24	<p>MILHO BRANCO TIPO 1 Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente e limpa, contendo 500g do produto.</p>	KG	2.045	
25	<p>ÓLEO DE SOJA TIPO 1 Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Em garrafas de polietileno resistentes, de 900 ml, limpas e atóxicas.</p>	L	9.933	
26	<p>SAL REFINADO IODADO Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, vedados e não violados, contendo 1kg do produto.</p>	KG	9.996	
27	<p>TRIGO, FARINHA DE, SEM FERMENTO Farinha de trigo simples. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica: atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.</p>	KG	2.798	
28	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em garrafa de polietileno, íntegra, atóxica, limpa e vedada hermeticamente, contendo até 750ml do produto.</p>	L	1.188	

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

ANEXO B
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE NÃO-PERECÍVEIS

AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto derivado da planta herbácea da família Zingiberaceae através de processos adequados.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 175/2003- ANVISA;
- Resolução RDC n° 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA;
- Resolução RDC N° 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC N° 14/2014 – ANVISA.

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

1. CARACTERIZAÇÃO

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

Conforme a Instrução Normativa MAPA N° 42, 13/11/17, será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o açúcar que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir: I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica; ou II - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

1) relativas à classificação do produto:

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

2) relativas ao produto e ao seu responsável:

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

- 2.3) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
3) data de fabricação;
4) data de validade;
5) conteúdo líquido;
6) lote;
7) identificação da origem.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C/g (mL)	5
Salmonella sp/25g (mL)	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003- ANVISA;
- Resolução RDC Nº 12/2001 –ANVISA;
- Instrução Normativa MAPA Nº 42, de 13/11/17;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.

ARROZ POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

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

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

1. relativas à classificação do produto:

1.1. subgrupo (facultativo para o polido);

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

- 1.2. classe: longo fino;
1.3. tipo: 1;
2. relativas ao produto e ao seu responsável:
2.1. denominação de venda do produto (a palavra "arroz" seguida da marca comercial do produto);
2.2. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
2.3. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
2.4. data de fabricação;
2.5. data de validade;
2.6. lote;
2.7. Conteúdo líquido;
2.8. Identificação da origem.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso:

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Aflatoxina	Máximo 30 ppb (crítico)
<i>Bacillus cereus</i> /g	5 x 10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

1. relativas à classificação do produto:
 - 1.1. subgrupo parboilizado;
 - 1.2. classe: longo fino;
 - 1.3. tipo: 1;
2. relativas ao produto e ao seu responsável:
 - 2.1. denominação de venda do produto (a palavra "arroz parboilizado" seguida da marca comercial do produto);
 - 2.2. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
 - 2.3. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
 - 2.4. data de fabricação;
 - 2.5. data de validade;
 - 2.6. lote;
 - 2.7. Conteúdo líquido;
 - 2.8. Identificação da origem.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso:

Matérias estranhas e impurezas	0,05
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,20
Picados ou manchados	1,75
Gessados e Verdes	2
Rajados	1
Amarelos	0,50
Total de quebrados e quirera	4,5
Quirera	Máximo 0,40

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Aflatoxina	Máximo 30 ppb (crítico)
<i>Bacillus cereus</i> /g	5 x 10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

6. REFERÊNCIAS

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

AVEIA EM FLOCOS FINOS

1. CARACTERIZAÇÃO

São os produtos obtidos de sementes de Aveia, submetidos a processos tecnológicos adequados.

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) denominação de venda do alimento;
- 2) lista de ingredientes;
- 3) conteúdos líquidos;
- 4) identificação da origem;
- 5) nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) identificação do lote;
- 7) prazo de validade;
- 8) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

Acidez, em ml de sol N:

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Salmonella sp</i> , em 25g	Ausência (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 5 x10 ³ /g (crítico)

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 175/2003- ANVISA;
- Resolução RDC N° 263/2005 – ANVISA;
- Resolução RDC N° 12/2001 –ANVISA;
- Portaria MA N° 191, de 14/04/1975;
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03;
- Resolução RDC N° 14/2014 – ANVISA.

BISCOITO SALGADO

1. CARACTERIZAÇÃO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve ser isento de gordura trans e corante artificial.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Umidade	Máximo 15% (crítico)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Corante artificial	Ausência
<i>Salmonellasp</i> , em 25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	5 x 10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	5 x 10 ³

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

6. REFERÊNCIAS

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

BISCOITO DOCE – Maria e Maisena

1. CARACTERIZAÇÃO

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve ser isento de gordura trans.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) denominação de venda do alimento;
- 2) lista de ingredientes;
- 3) conteúdos líquidos;
- 4) identificação da origem;
- 5) nome ou razão social acompanhado de CNPJ e endereço completo;
- 6) identificação do lote;
- 7) prazo de validade;
- 8) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Umidade	Máximo 15%

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Salmonella sp, em 25g</i>	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	5×10^2
Coliformes a 45°C/g	10

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1. CARACTERIZAÇÃO

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

1. relativas à classificação do produto:

1.1. GRUPO: café torrado e moído.

2. relativas ao produto e ao seu responsável:

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

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

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

2.4. data de fabricação;

2.5. data de validade;

2.6. lote;

2.7. Conteúdo líquido;

2.8. Identificação da origem.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;

- parasitos;

- excrementos de insetos e ou de outros animais;

- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 175/2003 –ANVISA;

- Resolução RDC N° 277/2005 – ANVISA;

- Instrução Normativa N°16, de 24/05/2010;

- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02;

- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU

1. CARACTERIZAÇÃO

Coordenadoria Geral de Licitação/PMB

Av. Governador José Malcher, nº 2.110, Bairro: São Brás, CEP: 66060-230 – Belém/PA

Telefone: (91) 3251-4503, Celular/Funcional (91) 98519-2868, e-mail: cgl.pregoeiro02@gmail.com

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C	10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDCNº 175/2003- ANVISA (avaliações de matérias macroscópicas e microscópicas);
- Resolução RDC Nº 12/2001 – ANVISA (padrões microbiológicos);
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02 (rotulagem de alimentos embalados);
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03 (rotulagem nutricional);
- Resolução RDC Nº 264, de 22/09/05;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.

COLORIFICO

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (*bixaorellana*) ou extrato oleoso de urucum, adicionado ou não de sal e óleos comestíveis.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Características organolépticas	Próprias
Substâncias estranhas a sua composição	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Rotulagem com denominação colorífico e declaração do teor de sal	Presença

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003 –ANVISA;
- Resolução RDC Nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.

FEIJÃO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO

São grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgares* L. e *Vigna unguiculata*, submetidos a processos tecnológicos adequados de beneficiamento.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

I - relativas à classificação do produto:

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

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico)
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico)
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico)

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável)
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico)
Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico)
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico)

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

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

FÓRMULAS INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS

1. CARACTERIZAÇÃO

Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas: aquela cuja composição foi alterada ou especialmente formulada para atender às necessidades específicas decorrentes de alterações fisiológicas e/ou doenças temporárias ou permanentes e/ou para a redução de risco de alergias em indivíduos predispostos de lactentes a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias) e de crianças de primeira infância (criança de doze meses até três anos de idade), constituindo-se o principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada.

A designação do produto deve ser "Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas" ou "Fórmula infantil de seguimento para lactentes destinada a necessidades dietoterápicas específicas" ou "Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas", conforme o caso, seguida da informação sobre as características nutricionais específicas do produto.

Será considerado sem lactose os produtos que contenham um teor de lactose inferior ou igual a 10mg/100kcal (2,5mg/ 100kJ). Todos os ingredientes e aditivos alimentares utilizados devem ser livres de glúten.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003- ANVISA;
- Resolução RDC Nº 42/2011- ANVISA;
- Resolução RDC Nº 12/2001- ANVISA;
- Resolução RDC Nº 46/2014- ANVISA;
- Resolução RDC Nº 45/2011- ANVISA;
- Lei Nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006.

FÓRMULAS INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto, em forma líquida ou em pó, utilizado quando indicado, para lactentes saudáveis a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias) e para crianças de primeira infância saudáveis, constituindo-se o principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Valor energético entre 60 a 70 kcal em 100 ml	Presença (crítico);
Conteúdo de proteínas não hidrolisadas mínimo de 1,8 g/100 kcal e máximo de 3,5 g/100 kcal	Presença (crítico);
Conteúdo de proteínas hidrolisadas mínimo de 2,25 g/100 kcal e máximo de 3,5 g/100 kcal	Presença (crítico)
Conteúdo de gorduras totais mínimo de 4,0 g/100 kcal e máximo de 6,0 g/100 kcal	Presença (crítico);
Gorduras hidrogenadas e óleos hidrogenados	Ausência (crítico);
Conteúdo de carboidratos totais mínimo de 9,0 g/ 100 kcal e máximo de 14,0 g/100 kcal	Presença (crítico)
Ingredientes opcionais em 100 kcal do produto pronto	Presença (tolerável)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g (crítico);
Coliformes a 45° C	Ausência (crítico);

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ² / ml (crítico)
<i>Salmonella</i> sp, em 25 g.	Ausência (crítico);

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução - Rdc Nº 175/2003- Anvisa;
- Rdc Anvisa Nº 42, De 19/09/2011;
- Rdc Nº 12, De 02/01/2001.

FUBÁ DE MILHO

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Bacillus/g	3x10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
Salmonellas/25g	Ausência

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

No Rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

5. REFERÊNCIAS

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

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1. CARACTERIZAÇÃO

Entende-se por leite em pó o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Coliformes a 45°C/g	10
Bacillus cereus/g	5x10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
Estafilococos coagulase positiva /g	10 ²

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

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

5. REFERÊNCIAS

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

MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA COM OVOS

1. CARACTERIZAÇÃO

Macarrão ou massa alimentícia é o produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

6. REFERÊNCIAS

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

MILHO BRANCO TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO

É o alimento obtido de grãos inteiros sadios de *ZeamaysL.*, que apresentam ausência parcial ou total de germe, resultante do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos devem ser de classe branca e devem ficar retidos na proporção mínima de 80% p/p, na peneira de 4mm (Tyler 5). Não é permitida a mistura de classes.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência (crítico)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Retenção em peneira Tyler 5	Mínimo 80% (tolerável)
Classe diferente da declarada	Ausência (tolerável)
Umidade	Máximo 14% (crítico)
Matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0%
Grãos carunchados	Máximo 2,0%
Grãos ardidos	Máximo 1,0%
Grão quebrados	Máximo 3,0%
Total de Grãos Avariados (*)	Máximo 6%

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDCNº 175/2003 –ANVISA;
- Instrução Normativa N° 60/2011 – MA;
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03;

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.

ÓLEO DE SOJA TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO

É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, *Glycinemax. L. merril*, isento de mistura de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Índice de Acidez (MgKOH/g)	0,2
Ponto de Fumaça (°C)	210
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	2,5
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	0,05
Umidade e material volátil (%)	0,1
Sabões (mg/kg)	10
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas
Coliformes a 45°C	5

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

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

AZEITE DE DENDÊ

1. CARACTERIZAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

É o produto lipídico (constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos) obtido por prensagem mecânica dos frutos do dendê ou de palma, *ElaeisguineensisJacq.*, isento de mistura de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Índice de Acidez (KOH/g)	máximo de 10,0mg
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	máximo 15
Aspecto a 25°C	Líquido límpido alaranjado

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 270/2005 – ANVISA;
- Instrução Normativa Nº 49/2006 – MA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA;
- Resolução Nº 161/2022 - ANVISA.

LEITE DE COCO

1. CARACTERIZAÇÃO

Leite de Coco é o produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), através de processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar e não submetido a processo de desidratação a fim aumentar a concentração.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

f) identificação da origem.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Umidade	Presença (crítico)
Acidez (% , mL/100g em solução normal)	Máximo 5
Arsênio (mg/kg)	Máximo 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máximo 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máximo 0,10
Aflatoxinas (M1) (µg/kg)	Máximo 10
Ocratoxinas A (µg/kg)	Máximo 10

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Enterobacteriaceae/ml	10 ²
Salmonellasp/25ml	Ausência (crítico)
Bolores e leveduras/ml	10 ²

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 83/2000 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 07/2011 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 42/2013 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 175/2003 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 161/2022 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.

SAL REFINADO MOÍDO IODADO

1. CARACTERIZAÇÃO

Entende-se por sal para o uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar e classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodeto de potássio conforme legislação vigente.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

- e) conteúdo líquido;
f) identificação da origem.

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

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

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Granulometria

Sal refinado:

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

Sal comum tipo I:

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

Antiumectantes:

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

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDCNº 175/2003- ANVISA;
- Decreto N°75697, de 06 de Maio de 1975;
- Resolução N°12/2001 –ANVISA;
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA;
- Resolução RDC N°23/2013- ANVISA.

TRIGO, FARINHA, TIPO 1, SEM FERMENTO

1. CARACTERIZAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

Entende-se por farinha de trigo, o produto obtido a partir da espécie *Triticumseativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas, exceto *Triticumdurum*, através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Não são permitidas farinha de trigo com fermento.

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

No caso do trigo embalado destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo; e
- b) tipo.

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

Tipo 1	Teor de Cinzas* (máximo) Granulometria	Granulometria	Teor de Proteína* (mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
	0,8%	95% do produto devem passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,5%	100	15%

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³
Escherichia coli/g	10 ²
Salmonella sp/25g	Ausência
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003 – ANVISA;
- Resolução RDC Nº 161/2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa Nº 8/2005 – MA;
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03;
- Resolução RDC Nº 14/2014 – ANVISA.

VINAGRE DE ÁLCOOL

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO-PMB

1. CARACTERIZAÇÃO

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

2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

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

3. ANÁLISES MÍNIMAS

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDCNº 175/2003 –ANVISA;
- Instrução Normativa N°06/2012- MA;
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC N°14/2014 – ANVISA.