

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**, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste termo.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **“MENOR PREÇO POR ITEM”**, sob regime de execução indireta **“empreitada por preço unitário”**, para atender o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e no art. 3º e inciso III, do Decreto Federal nº 7.892/2013, visto a necessidade de atender o programa Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para manter o essencial e indispensável serviço desta Fundação.

2.2 A presente licitação torna-se essencial, do ponto de vista desta administração, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), amparado pela lei federal nº 11.947/2009 e gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), que atende a 71.000 alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP na rede municipal de ensino de Belém durante 200 dias letivos, contribuindo desta forma, para o aprendizado e crescimento/desenvolvimento biopsíquico, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, em atenção ao Termo de Compromisso entre a prefeitura de Belém e o Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação-FNDE.

2.3 A aquisição dos **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis**, tem amparo legal também nos decretos municipais nº47.429/05, nº49.368-a/2005-PMB e nº64.684/2010, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente contrato para todos os efeitos legais, independente da transcrição.

3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1 Os itens objeto desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações técnicas constantes no **ANEXO A** 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 05/2014-SLTI/MPOG e suas alterações**, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para as futuras e eventuais aquisições decorrentes do Registro de Preços.

5. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

5.1.1 Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara e detalhada, citando especificação, fabricante, país de procedência e outras características que permitam identificá-los, anexando-se, inclusive, quando possível, prospectos em Português, sem referência às expressões **“similar”**, de acordo com os requisitos indicados no anexo deste 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 e internacional;

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEPE
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

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

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

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

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

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

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;

d) 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 produtos deverão ser entregues em até **15 (quinze) dias úteis** após o recebimento da nota de empenho e de acordo com a solicitação formal do órgão no seguinte endereço: **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE, com sede na Passagem Maria da Graça, nº. 565, Marambaia, CEP: 66623-620, no Horário de 08h às 17h, de 2ª a 6ª-feira**, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada será paga até 30 dias.

7.1.1 A empresa vencedora deverá comunicar a data e o horário previsto para a entrega a **FMAE/PMB**, no horário de expediente, com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

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

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 e de primeiro uso e que

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEPE
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

estejam na linha de produção atual do fabricante e, em perfeitas condições de uso, nos termos da legislação vigente;

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

7.6 Caso, durante o prazo de garantia, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, **sendo de até 5 (cinco) dias úteis o prazo para correção dos defeitos e/ou troca dos produtos**, contadas a partir da solicitação efetuada, sem qualquer ônus à Administração Pública.

8 AMOSTRA

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

8.2 A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo;

8.3 Os itens colocados à disposição da administração serão tratados como protótipo, podendo ser manuseados, desmontados ou instalados pela equipe técnica responsável pela análise e submetidos aos testes necessários e não serão devolvidos ao licitante, em qualquer hipótese;

8.4 Os licitantes deverão colocar à disposição da administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;

8.5 Será considerada aprovada a amostra que atender aos requisitos das especificações do objeto citado no **item 3**, deste TDR, 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, 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 às 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;

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEPE
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

- 10.3** Assumir os ônus e responsabilidade 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 definitivo, indicando, inclusive;
- 10.5** O Prazo para sanar os óbices, compreendendo reparos e substituições dos objetos, obrigando-se a reposição em perfeito estado de uso, que será no máximo de **até 5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da solicitação efetuada;
- 10.6** Disponibilização e fornecimento de todos os meios necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;
- 10.7** Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objetos da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;
- 10.8** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;
- 10.9** Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;
- 10.10** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **FMAE/PMB**, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;
- 10.11** 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;
- 10.12** 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 do Anexo 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

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEPE
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

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 **10 (dez) 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.

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) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

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 co-responsabilidade 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 anotar 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 DAS PENALIDADES

14.1 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 sujeitas às sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e 10.520/2002.

CARMEN LÚCIA DE OLIVEIRA BRANDÃO

NUTRICIONISTA-DIRETORA/DA

ANEXO A
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, QUANTITATIVO ESTIMADO E VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	TOTAL
1	Fórmula elementar de aminoácidos, nutricionalmente completa, em pó, para crianças acima de 1 ano com alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Com 33altodextrina, óleos vegetais, com adição de vitaminas e minerais Isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose e sacarose e glúten. Primária: 300 a 500g. Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE Embalagem: PRIMÁRIA: Latas SECUNDÁRIA: Caixas de papelão vedadas, limpos e resistentes	KG	20
2	Biscoito de polvilho salgado, sem glúten e sem lactose. Capacidade da embalagem: Primária: 300 a 500g. Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE Embalagem: PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes, vedados, limpos e resistentes	KG	20
3	Biscoito de sequilho sem glúten e lactose. Capacidade da embalagem: Primária: 300 a 500g. Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE Embalagem: PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes, vedados, limpos e resistentes	KG	20
4	Extrato de soja sem lactose em pó (100 kg)- Alimento com proteína de soja sem lactose, possuindo em sua maior concentração extrato de soja. acondicionado em Capacidade da embalagem: Primária: 300 a 400g. Validade: Não inferior a 180 dias após a 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	KG	100
5	Feijão Cariquinha tipo 1 Especificações: Classe carioquinha, tipo 1. Capacidade de embalagem Primária: 01 kg do Produto; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem: PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes, vedados, limpos e resistentes	KG	50.000
6	Feijão cavalo tipo 1 Especificações: Classe cavalo, tipo 1. Capacidade de embalagem Primária: 01 kg do Produto; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem: PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes, vedados, limpos e resistentes	KG	15.000
7	Feijão preto tipo 1 Especificações: Classe Feijão Preto, tipo 1. Capacidade de embalagem Primária: 01 kg do Produto; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem: PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes, vedados, limpos e resistentes.	KG	20.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEP
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL

8	Massa de macaxeira Especificações: Massa de macaxeira; Capacidade de embalagem Primária: até 01kg de peso líquido de produto; Validade: Não inferior a 180 dias após a de entrega no depósito da FMAE; Embalagem: PRIMÁRIA: caixas de papelão ou aluminizadas não amassadas e não enferrujadas SECUNDÁRIA: Caixas ou fardos de papelão.	KG	1.000
9	Massa de sêmola tipo parafuso Especificações: Capacidade de embalagem Primária: Até 500g de produto. Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem: PRIMÁRIA: Plásticas de polietileno, resistentes, e não violada SECUNDÁRIA: Fardos plásticos transparentes.	KG	14.000
10	Suco líquido com polpa de frutas e com adição de açúcar – goiaba, caju ou maracujá Especificações: Sem necessidade de refrigeração. Capacidade de embalagem Primária: Até 200ml de produto. Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem: PRIMÁRIA: Caixa tetra Pack de 200ml. SECUNDÁRIA: Caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes.	LITROS	5.000

ANEXO B

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

1. CARACTERIZAÇÃO

É o alimento obtido a partir de partes protéicas de espécie vegetal, podendo ser apresentado em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 5x10 ² / ml (crítico)
<i>Salmonella sp, em 25 g</i>	Ausência (crítico)

ANÁLISES COMPLEMENTARES

4. REFERÊNCIAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g (crítico)
Proteínas	Mínimo 40,0% (crítico)
Coliformes a 45° C	Máximo 10/ g (crítico)

22/09/2005;

- RDC nº 12, de 02/01/2001.

FEIJÃO

1. CARACTERIZAÇÃO

São grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgares* L. e *Vigna unguiculata*.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico)
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico)
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico)
Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável)
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico)

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEP
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico)
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico)

3. REFERÊNCIA

- Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008.

MACARRÃO

1. CARACTERIZAÇÃO

Macarrão ou massa alimentícia é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou semolina ou sêmola de trigo, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas e submetidos a processos tecnológicos adequados.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Fragmento de insetos	Máximo 30/100g (tolerável)
Amidos e elementos histológicos de grão de trigo	Presença (crítico)
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo 13% (crítico)
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2% (crítico)

Resíduo mineral em base seca:

Macarrão comum	Máximo 1 % (tolerável)
Macarrão de sêmola/semolina	Máximo 0,6 % (tolerável)
Colesterol na massa com ovos	Mínimo 0,45/Kg (crítico)
Corantes artificiais	Ausência (crítico)
Corantes naturais na massa com ovos	Ausência (crítico)
Cocção em água, por 15 minutos	Positiva (crítico)
Coliformes a 45° C	Máximo 10/g (crítico)

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Salmonella sp, em 25 g</i>	Ausência (crítico)
-------------------------------	--------------------

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEP
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)

4. REFERÊNCIAS

- Comunicado 31/80 - DINAL/MS;
- Resolução 12/78 - CNNPA/MS;
- Resolução 12/2001 - ANVISA.

3 . CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MASSA (FÉCULA) DE MACAXEIRA

1. Caracterização: Fécula é o produto extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.
2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo Percentual p/p13 % (crítico)
Resíduo mineral fixo	Máximo 0,25 % (tolerável)
Acidez em ml de solução N% v/p máximo	1,5 (crítico)
Amido %p/p mínimo	-----

Os amidos e féculas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁴/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Bacilos cereus: máximo 103/g.

3. REFERÊNCIA

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

SUCO DE FRUTA

1. CARACTERIZAÇÃO

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO DO PLANEJAMENTO E GESTÃO - SEGEP
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO- CGL**

Suco é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, através de ato administrativo, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis naturais do suco; é proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

A conservação deve ocorrer fora de refrigeração com validade de 06 (seis) meses.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Volume líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Elementos histológicos da fruta	Presença (crítico)
Acidez cítrica	0,70 - 0,90% (crítico)
Sólidos insolúveis	Mínimo 30 % (crítico)
Sólidos solúveis °Brix	11,0 - 13,0 (tolerável)
Ph	3,5 - 4,0 (crítico)
Dióxido de enxofre	Máximo 0,03 % (crítico)
Coliformes fecais	Ausência/g (crítico)
Bolores e leveduras	Máximo 10g (crítico)

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Coliformes fecais</i>	Ausência (crítico)
<i>Salmonella</i> sp, em 25 g	Ausência (crítico)
Acidulante	Máx. 260 INS de ácido acético
Redutor de acidez	Max. 330 INS de ácido cítrico
Corante	Max. em 100/g cúrcuma 0,05 <i>quantum satis</i>

4. REFERÊNCIAS

- RDC nº 276, de 22/09/2005;
- RDC nº 12, de 02/01/2001;
- RDC nº 04, de 15/01/2007.