

## **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 150/FMAE/2013** **Processo nº 240/2013**

O **MUNICÍPIO DE BELÉM**, neste ato se fazendo representar pela **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE**, por intermédio de seu legalmente constituído Pregoeiro designado pela Portaria nº 2.799/2013-PMB, de 17 de Setembro de 2013, publicada no D.O.M nº 12.413, de 17 de Setembro de 2013, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS** do tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**”, destinado a contratação de empresa especializada para **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”**, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

A presente licitação obedecerá, integralmente, às disposições da Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.504/05, Decreto Federal nº 5.450/05, Decretos Municipais nº 47.429/05, nº 64.684/10, nº 48.804A/05 e nº 74.245/13, extensivamente às disposições da Lei Complementar Federal nº 123/06, aplicando-se, ao processo licitatório em epígrafe, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93 e, suas alterações posteriores.

O presente Pregão será realizado à distância em sessão pública, por meio de sistema promotor de comunicação pela internet, sendo conduzido pelo pregoeiro da entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

A sessão pública de Pregão Eletrônico terá início com a divulgação das Propostas de Preços e início da etapa de lances no dia, hora e endereço eletrônico abaixo discriminados:

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

Unidade Administrativa de Serviços Gerais **(UASG): 925387**

### **ENVIO DA PROPOSTA:**

A partir da publicação deste Edital.

### **INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:**

**Data: 05/12/2013 às 10:00h**

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília-DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

## **1 – DO OBJETO**

**1.1** – Registro de Preços para futuro e eventual **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”**, para o exercício de 2014, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, sob gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**1.2** – Os produtos deverão atender às normas do **Código de Defesa do Consumidor**, ratificando-se ainda que os produtos entregues devam estar em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades e especificações solicitadas, seguindo as Normas Higiênico-Sanitárias, devendo nas embalagens dos produtos constarem impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso) sendo obrigatório no caso das carnes, peixes e frangos que, porventura constem relacionados no Anexo I (Termo de Referência) deste edital.

**1.3** – Caso as especificações deste objeto encontrem-se discordantes no Comprasnet e neste Edital, prevalecerão às constantes deste Edital.

## **2 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1** – O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo V e nas condições previstas neste Edital.

**2.2** – A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo, excepcional e justificadamente, ser prorrogada uma única vez por igual período.

## **3 – DA PARTICIPAÇÃO**

**3.1** – Poderão participar deste Pregão os licitantes que:

**3.1.1** – desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br);

**3.1.2** – atendam às exigências constantes neste Edital e nos seus anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação;

**3.1.3** - O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.

**3.2** – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

**3.2.1** – que estejam com falência declarada, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

**3.2.2** – estrangeiras que não funcionem no país;

**3.2.3** – que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração do Município de Belém (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93), ou que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública (art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93), bem como tenham sido descredenciadas do SICAF;

**3.2.4** – que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

**3.2.5** – que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios detentores de mais de 10% (dez por cento) do capital social, responsáveis e técnicos que sejam administradores ou servidores do Município, na data da publicação do Edital, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei n.º 8.666/93.

**3.3** – Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico**, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de

habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Instrumento convocatório.

**3.4** – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

**3.5** – Não poderão participar da presente licitação, empresas que apresentem mais de uma Proposta.

**3.6** – A licitante está obrigada a declarar, no sistema eletrônico, sua condição, ou não, de Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Microempresa - ME.

#### **4 – DO CREDENCIAMENTO**

**4.1** – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, *comprasnet* (§ 1º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).

**4.2** – O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

**4.3** – O credenciamento no provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).

**4.4** – O uso de senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).

#### **5 – DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA**

**5.1** – Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**5.1.1** – A proposta deverá ser clara e detalhada, citando todas as especificações solicitadas no termo de referência, e ainda a indicação de fabricante, marca, país de procedência, validade, número do registro rotulo da marca cotada de origem animal, sem referência às expressões “similar”, sendo vedadas descrições vagas, como “de acordo com o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a apresentar”, “validade mínima de xx dias”, etc..

**5.1.2** – As especificações mínimas exigidas no item 5.1.1, deverão ser expressamente mencionadas na proposta, sendo que as características adicionais do objeto ofertado que não sejam exigências do referido item poderão ser suprimidas. As propostas que não apresentarem todas as exigências solicitadas no item 5.1.1 serão desclassificadas.

**5.1.3** – Havendo divergências entre a descrição do item constante no Edital e a constante no sistema do COMPRASNET, prevalece a descrição solicitada no edital.

**5.1.4** – Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**5.1.5** – Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**5.2** – A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

**5.3** – Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico:**

**5.3.1** – que **cumpra** plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, e ainda:

**5.3.2 – Declaração de Menor**, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**5.3.3 - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de sua Habilitação;**

**5.3.4 – Declaração de Elaboração de Proposta Independente.**

**5.4** – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 3.555/2000 e, subsidiariamente na Lei nº 8.666/93, bem como as demais sanções previstas neste Edital;

**5.5** – Por ocasião do envio da proposta, o licitante enquadrado como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida lei.

**5.6** – O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico (comprasnet), os valores unitário e total do objeto, em moeda corrente nacional, sendo este levado a efeito para a fase de lances e a descrição do objeto, já considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e as despesas decorrentes da execução do objeto.

**5.7** – Não será aceita oferta de Produto com especificações diferentes das indicadas nos anexos deste edital.

**5.8** – Os valores deverão ser calculados com duas casas decimais.

**5.9** – A proposta apresentada em desacordo com este edital será desclassificada.

**5.10** – Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará a desclassificação da proposta.

**5.11** – O critério de aceitabilidade dos preços será de acordo com os valores praticados no mercado, observado o valor estimado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

**5.12** – Prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias, a contar da apresentação da proposta original para habilitação.

**5.13** – Prazo para entrega dos Produtos deverá ser em até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Nota de Empenho.

## **6 – DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA**

**6.1** – A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital terá início à sessão pública deste Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, conforme Edital e Decreto nº 5.450/2005.

**6.2** – A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens (*via chat*), em campo próprio do sistema eletrônico.

**6.3** – As propostas de preços contendo a descrição do objeto, o valor e os eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

**6.4** – Após a abertura, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não apresentarem conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.

**6.5** – Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **7 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1** – O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no item 5.1.1 neste Edital e seus Anexos.

**7.1.1** – Serão desclassificadas, e não participarão da etapa de lances, as propostas cuja descrição não atendam as especificações mínimas exigidas no edital, ou com expressões vagas que não definam o objeto, tais como: “conforme o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a ser enviada”, “validade mínima de xx dias”etc.

**7.2** – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.3** – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lance.

## **8 – DA FASE DE LANCES**

**8.1** – Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo cada licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**8.2** – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de sua aceitação.

**8.3** – O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

**8.4** – Não serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**8.5** – Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**8.6** – Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**8.7** – O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**8.8** – No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.

**8.9** – Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa aos licitantes.

## **Das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP**

**8.10** – Após a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, **preferência de contratação** para as Microempresas – MEs e Empresas de Pequeno Porte - EPPs.

- 8.10.1** – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
- 8.11** – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.11.1** – A ME ou EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- 8.11.2** – Não ocorrendo à contratação da ME ou EPP, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem **8.10.1**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 8.12** – Na hipótese do não uso do direito de preferência, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.13** – O disposto no subitem **8.10.1** e seguintes só se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP (art.45, §2º da Lei Complementar nº 123/2006).
- 8.14** – A ME ou EPP mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.
- 8.15** – Não será admitida a desistência dos lances ofertados, sujeitando-se, a licitante que não os honrar às penalidades constantes no **item 25** deste Edital, exceto por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeiro, sendo que, tal motivo deverá ser exposto enquanto a empresa pleiteante não for habilitada no certame, não cabendo portanto desistência do lance na fase de habilitação e outras posteriores a essa.

## **9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 9.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços de acordo com as exigências contidas no Edital, pelo critério do menor preço unitário ofertado para o item (considerando a unidade de fornecimento), podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim, decidir sobre sua aceitação.
- 9.2** – O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria Municipal de Administração – SEMAD, da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 9.3** – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, ficando passiva de desclassificação a proposta acima dos valores estimados.
- 9.4** – No caso da proposta ou o lance de menor valor não ser aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.
- 9.4.1** – Ocorrendo a situação a que se refere o **item 9.3**, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor em conformidade com os valores estimados.
- 9.5** – O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de classificação e habilitação.

## 10 – DA NEGOCIAÇÃO

**10.1** – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

**10.2** – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, sendo obrigatório envio de resposta pelos participantes do certame, quando encaminhada via chat, qualquer pedido de informação ou solicitação feita pelo pregoeiro.

**10.3** – A inobservância do disposto no item anterior poderá acarretar a recusa da proposta do licitante.

## 11 – DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA VENCEDORA

**11.1** – A proposta final ajustada ao último lance ofertado, deverá ser encaminhada, preferencialmente, em papel timbrado do licitante, ou apenas identificada com razão social, com a assinatura do licitante, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com as seguintes informações:

**11.1.1** – nome do representante legal da empresa;

**11.1.2** – valores expressos, obrigatoriamente, em real;

**11.1.2.1** – Apresentar valor unitário e total de cada item em algarismo e por extenso.

**11.1.2.2** – Havendo divergência entre o valor unitário e total prevalecerá o unitário, e entre o expresso em algarismo e por extenso, o último.

**11.1.3** – endereço, telefone/fax/e-mail, CNPJ/MF, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento;

**11.1.4** – prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da apresentação da proposta original para habilitação.

**11.2** – Deverá, ainda, apresentar as seguintes declarações:

**11.2.1** – **Declaração** expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxas de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro, e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto ora licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.

**11.2.2** – **Declaração** de que cumprirá todos os prazos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

**11.3** – A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto desta licitação, sem conter alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**11.4** – Não será permitida a alteração da proposta, após sua apresentação.

**11.5** – Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

**11.6** – Serão desclassificadas as propostas que não atendam as exigências deste Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento.

## 12 – DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

**12.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas de acordo com as exigências editalícias.

**12.2** – Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro analisará os documentos de habilitação.

**12.3** – Se a proposta ou lance de menor valor for recusado, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

**12.4** – A empresa vencedora de cada um dos itens do certame deverá apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, devendo entregá-lo em até 2 (dois) dias úteis devidamente etiquetadas, acompanhados de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico da empresa (fabricante e/ou licitante) registrado perante o conselho, com firma reconhecida, devidamente acompanhado da carteira profissional e da comprovação de que está em dia com a anuidade perante o respectivo conselho, para verificação do atendimento das especificações técnicas.

### 13 – DA HABILITAÇÃO

**13.1** – A habilitação dos licitantes será verificada on-line, por meio do cadastro no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, nos documentos por ele abrangidos, por meio do sistema *comprasnet* relativo às declarações relacionadas no item **5.3** deste edital, por meio do sítio [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao) para comprovar a inexistência de débito inadimplidos perante a justiça do trabalho, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

**13.2** – O licitante deverá apresentar habilitação parcial válida no SICAF ou documentos que supram tal habilitação.

**13.3** - Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:

**13.3.1** – **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação.

**13.3.2** – **Certidão Negativa de Falência e Concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial no domicílio;

**13.3.3** – **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor e suas alterações, ou a consolidação, se houver, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedades comerciais ou sociedades por ações, deverão ser acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

**13.3.4** – **Inscrição do Ato Constitutivo** no órgão competente acompanhada, no caso de sociedades civis, de prova da diretoria em exercício;

**13.3.5** – **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**13.3.6** – **Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário)** atualizada, ou cadastramento definitivo por órgãos da Vigilância Sanitária local do distribuidor proponente, e se o proponente for o fabricante ou detentor do registro do produto no Brasil, quando couber.

**13.3.7 – Balanço Patrimonial e Demonstrações Financeiras** do último exercício financeiro já exigível e apresentada na forma da lei, quando não houver indicação no SICAF.

A comprovação da real situação financeira da empresa será avaliada pelos números das demonstrações contábeis, em função dos índices abaixo:

-Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), igual ou maior que 1 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**13.3.7.1** – Comprovação de capital social mínimo de 5% do valor de referencia do total dos itens cotados.

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

**13.5** – Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome do licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e o respectivo endereço.

**13.6** – Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**13.7** – Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

**13.8** – A licitante que apresentar documentação em desacordo com este edital será inabilitada.

**13.9** – Será declarada vencedora a licitante que apresentar o menor preço e atender às exigências fixadas neste edital.

**13.10** – Será inabilitada a licitante que deixar de apresentar, de acordo com o exigido, qualquer documento solicitado, ou apresentá-lo em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**13.11** – Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

**13.12** – As declarações relacionadas deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram.

**13.13** – Quando a **proposta de preços** e as **declarações** constantes dos itens 5.3.2, 5.3.3 e 5.3.4 forem assinadas por um **preposto da empresa** que não seja seu sócio administrador ou proprietário, o licitante também deverá enviar via fax ou e-mail instrumento público ou particular de procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida, com poderes

especiais para responder, formular ofertas e lances de preços, recorrer e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

#### **Das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP**

**13.14** – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida neste Edital incluindo a regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**13.14.1** – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

**13.14.2** – A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata, ou revogar a licitação.

**13.15** – A empresa que declarar falsamente se tratar de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela LC nº. 123/06 incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.

#### **14 – DO ENVIO DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO**

**14.1** – A proposta final ajustada ao último lance ofertado pelo licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser remetidos preferencialmente através da opção “Enviar Anexo” do sistema comprasnet, e na sua impossibilidade através de e-mail: [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com), ou fax: (91) 3226-1339, assinando prazo máximo de até 1 (uma) hora útil, contados a partir da solicitação/convocação do Pregoeiro.

**14.2** - A proposta e os documentos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da solicitação/convocação do Pregoeiro, à Comissão Permanente de Licitação/SEGEP/PMB, situada a Av. Governador José Malcher, nº 2.110, Bairro São Braz, CEP: 66.060-230 – Belém/PA.

**14.3** – Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado e, também, devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

**14.4** – Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

#### **15 – DO RECURSO**

**15.1** – Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **20 (vinte) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma **motivada**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

**15.2** – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

**15.3** – O recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar as contra-razões, também via sistema, em igual prazo que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**15.4** – Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo período, encaminhá-lo(s) à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, devidamente informados, para apreciação e decisão no mesmo prazo.

**15.5** – Os autos do processo permanecerão no órgão com vista franqueada aos interessados.

**15.6** – A falta de manifestação imediata e motivada da intenção do licitante de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor, sendo submetido o presente procedimento ao Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE para homologação.

**15.7** – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15.8** – Mantida a decisão pelo pregoeiro, este fará o encaminhamento do mesmo, devidamente instruído à autoridade superior, para decisão.

**15.9** – Decididos os recursos, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor, por item, e homologará o procedimento licitatório.

## **16 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** – Homologada a licitação, a Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, com o fornecedor primeiro classificado para cada item e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer o objeto pelo preço do primeiro, obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos.

**16.2** – O Sistema de Registro de Preços não obriga a compra, nem mesmo nas quantidades indicadas no anexo I deste edital, podendo a Administração promover a aquisição em unidades de acordo com suas necessidades.

## **17 – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** – Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Municipal nº 48.804A/2005 relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

**17.1.1** – As aquisições por órgãos ou entidades “caronas” não poderão exceder a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, cabendo ao fornecedor adjudicatário da Ata, optar pela aceitação ou não do fornecimento, conforme a legislação municipal.

**17.1.2** – O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços, conforme Decreto Federal nº 7.892/13, art. 22, § 4º, não poderá exceder, na totalidade, ao quántuplo do

quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

## **18 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**18.1** – O objeto deste Pregão será adjudicado ao licitante vencedor após decididos os recursos, quando houver, sujeito o certame à homologação do Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE.

## **19 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**19.1** – Os recursos orçamentários necessários ao adimplemento das obrigações por parte da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, estão assegurados na seguinte funcional: 2.08.31.12.306.0001.2116.33903000-Fontes: 0215051001-PNAE-FUNDAMENTAL, 0215051002-PNAE-CRECHE, 0215051003 - PNAE-PRÉ-ESCOLA, 0215051004 – PNAE-EJA; 0215051005 PNAE-MÉDIO, 0215051006 - PNAE-MAIS EDUCAÇÃO; 0215051007 – PNAE-AEE e 0100000000 - TESOIRO MUNICIPAL; e 2.08.31.12.122.0002.2110.33903000 - Fonte: 0100000000-TESOIRO MUNICIPAL.

**19.2** – Os recursos orçamentários ao adimplemento das obrigações de outros órgãos da Administração Pública, na qualidade de “carona”, inclusive do Município de Belém, deverão ser disponibilizados antes da assinatura do instrumento contratual correspondente.

## **20 – DO CONTRATO E NOTA DE EMPENHO**

**20.1** – O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a empresa vencedora, conforme ANEXO VI.

**20.2** – Após homologada a licitação, a CONTRATANTE convocará o licitante vencedor, durante a validade de sua proposta para a assinatura do instrumento contratual e recebimento da Nota de Empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste edital e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

**20.3** – 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.

**20.4** – 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.

**20.5** – As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste edital.

**20.6** – A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no SICAF.

**20.7** – É facultado ao Pregoeiro, quando o convocado não receber a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outro licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-lo, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos.

## 21 – DA ENTREGA E DO LOCAL DE RECEBIMENTO

**21.1** – O recebimento, o local e o prazo de entrega deverão ocorrer de acordo com o contido no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**21.2** – Os alimentos deverão ser considerados de boa qualidade e deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos no transporte e manuseio, acompanhados das respectivas notas fiscais.

**21.3** – Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar prazo para substituição do produto eventualmente fora de especificação.

**21.4** – O recebimento e a aceitação do objeto dar-se-ão por comissão ou gestor a ser indicado pelo órgão adquirente, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

**a) Provisoriamente:** no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações contidas no Termo de Referência, mediante a emissão do Termo de Recebimento Provisório; e

**b) Definitivamente:** no prazo máximo de até 10 (dez) 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.

## 22 – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

**22.1** – O licitante registrado na Ata de Registro de Preços, deverá aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente contratado, em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93.

**22.2** – Na hipótese prevista no item anterior, o empenho se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

**22.3** – A supressão dos Produtos registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei nº 8.666/93.

## 23 – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

**23.1** – Os alimentos de origem estrangeira deverão conter na(s) embalagem (ns), informações em português para conhecimento e classificação do(s) produto(s) nos termos do art. 31 da Lei 8.078/90.

**23.2** – Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento do comunicado.

**23.3** – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos no Almojarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.

**23.4** – Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE e pelos órgãos aderentes, sobre os alimentos ofertados.

**23.5** – Enviar, trimestralmente, para o órgão gerenciador, relatório de fornecimento.

## 24 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

**24.1** – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- 24.1.1** – Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
  - 24.1.2** – Não retirar a respectiva Nota de Empenho no prazo estabelecido pelo órgão participante;
  - 24.1.3** – Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
  - 24.1.4** – Tiver presentes razões de interesse público.
- 24.2** – O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.
- 24.3** – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução do objeto deste edital, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

## **25 – DAS SANÇÕES APLICÁVEIS AO LICITANTE**

- 25.1** – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a CONTRATANTE poderá garantir a prévia defesa, aplicar às licitantes vencedoras as seguintes sanções:
- 25.1.1** – **Advertência**, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal da empresa, estabelecendo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da Administração;
  - 25.1.2** – **Multa** de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso e/ou por descumprimento das obrigações parciais estabelecidas neste edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor do produto não entregue, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;
  - 25.1.3** – **Multa** de 10% (dez por cento) sobre o valor do produto não entregue, no caso de inexecução total ou parcial do objeto, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.
- 25.2** – Ficará impedida de licitar e de empenhar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:
- 25.2.1** – Recusar a Nota de Empenho da Despesa;
  - 25.2.2** – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa;
  - 25.2.3** – Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
  - 25.2.4** – Não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado;
  - 25.2.5** – Comportar-se de modo inidôneo;
  - 25.2.6** – Cometer fraude fiscal.
- 25.3** – As sanções previstas nos subitens 25.1.1 e 25.2 deste item poderão ser aplicadas juntamente com as dos subitens 25.1.2 e 25.1.3, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.
- 25.4** – O atraso injustificado na execução, conforme estipulado no Edital, por período superior a 30 (trinta) dias, poderá ensejar a desclassificação da referida empresa.
- 25.5** – As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da empresa ou, na impossibilidade, recolhida no prazo de até 15 (quinze) dias, da data da comunicação oficial e, casos não cumpridos, serão cobrados judicialmente.

**25.6** – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

## **26 – DO PAGAMENTO**

**26.1** – O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias a partir da entrega do Produto, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

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

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

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

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

$$I = \frac{(TX / 100)}{365}$$

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

Onde:

I = Índice de Atualização Financeira

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

VP = Valor da Parcela em atraso

EM = Encargos Moratórios

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

**26.6** – Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, em favor do CONTRATADO. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

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

## **27 – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**27.1** – Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser enviada, preferencialmente, para o endereço eletrônico [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com)

**27.1.1** – O Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**27.1.2** – Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

**27.2** – Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente, para o endereço eletrônico [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com)

**27.3** – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizados no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), por meio do link Acesso livre>Pregões>Agendados, para conhecimento da sociedade em geral e dos fornecedores, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para obtenção das informações prestadas.

## **28 – DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO**

**28.1** – A autoridade competente para homologar este certame poderá revogar a licitação em face de razões de Interesse Público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**28.2** – A anulação do procedimento licitatório induz à da Ata.

**28.3** – Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do fornecedor de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata e das condições deste Edital.

**28.4** – No caso de desfazimento de processo licitatório, fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

## **29 – DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**29.1** – A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

**29.2** – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão Pública.

**29.3** – Com vistas a assegurar um maior número de ofertas, é admitida a possibilidade de saneamento de falhas, de complementação de insuficiências ou ainda de correções de caráter notadamente formal no curso do procedimento, desde que o proponente possa satisfazer as exigências dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**29.4** – É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.

**29.5** – Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação deste procedimento licitatório, ressalvado o direito, em caso de boa-fé, de ressarcimento pelos encargos que tiverem suportado no cumprimento da obrigação assumida.

**29.6** – Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida, por conveniência exclusiva da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

**29.7** – Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do procedimento licitatório.

**29.8** – Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.

**29.9** – Os licitantes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**29.10** – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão Pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**29.11** – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da Sessão Pública de Pregão.

**29.12** – As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

**29.13** – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com observância das devidas disposições legislativas.

**29.14** – Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e inclui-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

**29.15** – Só se iniciam e vencem os prazos referidos acima em dia de expediente na Fundação Municipal de Assistência ao estudante - FMAE.

**29.15.1** – Se o vencimento cair em dia que não houver expediente ou, se este for encerrado antes da hora normal, na Fundação Municipal de Assistência ao estudante - FMAE, os prazos de que trata o subitem 29.14 serão prorrogados para o primeiro dia útil seguinte.

**29.16** – É vedado subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato para o fornecimento objeto desta licitação.

**29.17** – Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá o disposto no instrumento convocatório.

**29.18** – Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado ao Pregoeiro por e-mail: [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com)

**29.19** – Maiores informações pelo telefone (91) 3226-1921 (pregoeiro: José Guedes).

**29.20** – Este edital e seus anexos serão fornecidos gratuitamente pela internet, no portal do COMPRASNET – [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

**29.21** – Todas as menções a horários feitas neste edital têm como referência o horário oficial de Brasília - DF.

**29.22** – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito ao empenho.

**29.23** – As questões decorrentes da execução da Nota de Empenho, que não forem dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Justiça Comum do Estado do Pará.

**FMAE**  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE  
ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE



**30.1** – São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

**ANEXO I** – Termo de Referência;

**ANEXO II** – Modelo de Proposta Comercial;

**ANEXO III** – Modelo de Declaração de que não Emprega Menor

**ANEXO IV** – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo

**ANEXO V** – Ata de Registro de Preços

**ANEXO VI** – Minuta do Contrato

Belém – PA, 18 de novembro de 2013.

---

**José Guedes da Costa Júnior**  
Pregoeiro/CPL/PMB

**ANEXO I**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/FMAE/2013**  
**Processo nº 240/2013**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1 - OBJETO: Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”, para o exercício de 2014, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, sob gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE, de acordo com as condições e especificações deste Edital.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS**  
Descrição dos Produtos Não Perecíveis

Nº	GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	QTD. TOTAL	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
1	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó- Embalagem aluminizada contendo de 400g até 1kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 10 kg. Validade não inferior a 180 dias, ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito na FMAE.	KG	6.701	R\$ 7,47	<b>50.073,22</b>
2	Açúcar refinado	Açúcar refinado- amorfo de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1kg do produto, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias, ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito na FMAE.	KG	77.630	R\$ 2,78	<b>215.811,40</b>
3	Adoçante stevia	Adoçante líquido a base stévia 100% natural, acondicionado em frasco de polietileno atóxico, contendo de 80 a 100mL. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	LT	30	R\$ 46,58	<b>1.397,48</b>
4	Ameixa seca	Inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica íntegra, atóxica, vedada hermeticamente, contendo de 200 a 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito na FMAE.	KG	54	R\$ 30,86	<b>1.666,58</b>
5	Amido de milho	Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, contendo até 500g e acondicionado em caixas de papelão resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem secundária deverá ser em fardos ou caixas lacradas, apresentando validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	763	R\$ 5,68	<b>4.331,93</b>
6	Arroz integral	Arroz integral longo, fino, tipo 01, acondicionado em saco plástico transparente, com capacidade de 1Kg, atóxico, limpo, não violado e resistente; Embalagem secundária: fardos lacrados. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.	KG	17.557	R\$ 3,38	<b>59.342,66</b>
7	Arroz tipo 1 longo fino	Arroz, tipo 1, classe longo fino, sub grupo polido. acondicionado em saco plástico transparente, com capacidade de 1Kg, atóxico, limpo, não violado e resistente; Embalagem secundária: fardos lacrados. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.	KG	199.684	R\$ 2,66	<b>530.660,23</b>
8	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos- acondicionadas em latas de papelão ou alumínio reciclável, não amassadas e não enferrujadas, contendo até 500g de peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.	KG	1.095	R\$ 12,33	<b>13.498,61</b>

FMAE  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE  
ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE



9	Barra de frutas (Cupuaçu com castanha, amendoim com guaraná, coco, morango e laranja)	Embalagem aluminizada, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, contendo 20g do produto. Acondicionadas em caixas de papelão limpas, resistentes, com capacidade de 480g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.	UND	150.000	R\$ 1,04	155.250,00
10	Biscoito doce sabor castanha do Pará	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	329	R\$ 12,98	4.270,42
11	Biscoito doce tipo maisena	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	5.396	R\$ 7,21	38.878,18
12	Biscoito doce tipo maria chocolate	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	6.007	R\$ 6,16	36.973,09
13	Biscoito doce tipo maria	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	7.240	R\$ 6,22	45.032,80
14	Biscoito doce tipo Maria Laranja	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	249	R\$ 6,22	1.548,78
15	Biscoito doce tipo rosquinha sabores leite e chocolate	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	10.427	R\$ 6,05	63.031,22
16	Biscoito integral (Biscoito salgado integral com trigo, aveia e centeio)	Acondicionado em pacotes plásticos de no mínimo 160g, atóxicos e limpos, hermeticamente vedados, Acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	35	R\$ 9,53	333,55
17	Biscoito rosquinha Coco	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	3.392	R\$ 6,09	20.657,28
18	Biscoito rosquinha Limão	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	2.386	R\$ 6,09	14.530,74
19	Biscoito salgado tipo cream cracker	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	5.557	R\$ 5,61	31.146,99
20	Biscoito tipo Salt	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 360g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	2.550	R\$ 8,37	21.343,50
21	Biscoito tipo extra leite	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	2.603	R\$ 8,39	21.826,16
22	Biscoito tipo waffer sabores morango e chocolate	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 40g e embalados em caixas de papelão de até 10kg, limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	3.000	R\$ 15,41	46.224,75

23	Café torrado e moído	Café em pó, torrado e moído - embalado à vácuo, embalagem aluminizada, selo ABIC, sabor suave, contendo até 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas e resistentes, contendo até 5Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	967	R\$ 14,14	13.673,38
24	Canela em pó	Canela em pó proveniente de cascas sãs, limpas e secas em forma pó fino. Acondicionada em saco ou recipientes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50 a 100g de peso líquido. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	33	R\$ 38,48	1.269,84
25	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz instantânea	alimento a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, aromatizante acondiciona em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	763	R\$ 19,13	14.592,38
26	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantânea	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantâneo- alimento a base de farinha de milho, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, aromatizante acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	2.453	R\$ 19,13	46.913,63
27	Cereal misto	Cereal para alimentação infantil a base de trigo, arroz, aveia, cevada e milho pré cozido - acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	611	R\$ 19,37	11.836,60
28	Charque bovino dianteiro	Charque bovino dianteiro - Carne bovina salgada, acondicionadas em embalagens plásticas em polietileno à vácuo de até 1Kg, acondicionadas em caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	14.166	R\$ 16,45	233.030,70
29	Coco ralado	Coco ralado desidratado acondicionado em sacos de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo até 200g. Embalagem secundária: caixas de papelão íntegra, resistente e limpa com capacidade até 10 Kg. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	2.034	R\$ 25,84	52.558,56
30	Colorífico	Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deve conter no máximo 10% de sal em sua constituição. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Cada embalagem deve conter até 200 gramas. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	7.955	R\$ 4,30	34.226,39
31	Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/chocolate/morango	Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/ chocolate/ morango acondicionado em latas aluminizadas herméticas e higiênicas, em caixas de papelão contendo até 10kg do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	238	R\$ 36,41	8.664,99
32	Composto lácteo sabor café com leite	Composto lácteo sabor café com leite acondicionado em embalagem aluminizada herméticas e higiênicas, contendo de 1kg até 2 kg de produto. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçado contendo de 10kg á 15kg do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	8.201	R\$ 35,16	288.306,16
33	Composto lácteo sabor chocolate	Composto lácteo sabor chocolate acondicionado em embalagem aluminizado herméticas e higiênicas, contendo de 1kg até 2kg de produto. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçado adequada ao empilhamento contendo de 10kg á 15kg do produto. O produto deverá	KG	20.279	R\$ 35,16	712.908,25

		apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.				
34	Extrato de tomate tradicional 340g	Molho de tomate concentrado, isento de peles e sementes. Acondicionados em embalagem metálica ou sachês de até 340g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	386	R\$ 4,67	1.802,62
35	Farinha de aveia	Farinha de aveia fina, embalada em recipiente plástico íntegro, ou latas resistentes, vedada hermeticamente, limpa, não violada, resistente, contendo até 500g, acondicionadas em caixas lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	611	R\$ 26,67	16.296,90
36	Farinha de banana	Embalagem em recipiente plástico íntegro ou em latas bem resistentes, vedadas hermeticamente, limpas, não violadas, resistente, contendo até 500g, acondicionadas em caixas lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	76	R\$ 15,71	1.193,77
37	Farinha de trigo sem fermento	Farinha de trigo especial sem fermento - embalagem plástica de 1Kg, acondicionada em fardos transparentes de 10Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE	KG	382	R\$ 3,03	1.158,42
38	Farinha láctea	Farinha láctea em embalagem plástica ou latas contendo até 400g de peso líquido. Acondicionada em caixas de papelão resistentes ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos, resistentes e lacrados. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	611	R\$ 17,71	10.819,28
39	Farinha de tapioca	Farinha de tapioca regional embalagem plástica resistente, com capacidade máxima de até 0,500kg, acondicionada em fardos plásticos, transparentes e resistentes. Validade não inferior a 6 meses e ter, fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	9.964	R\$ 8,39	83.573,05
40	Feijão cavalo claro tipo 1	Feijão cavalo claro tipo 1 - embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30Kg. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	66.107	R\$ 5,71	377.470,97
41	Feijão preto tipo 1	Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30Kg. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE	KG	14.066	R\$ 5,31	74.690,46
42	Flocos de cereais	Cereal para alimentação infantil a base de três cereais integrais - trigo, cevada e aveia. Acondicionada em embalagens plásticas, íntegras, resistentes, vedadas hermeticamente e limpa, contendo até 400g do produto. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	1.488	R\$ 27,25	40.540,56
43	Folha de louro	Folha de louro desidratada, constituída de folhas sãs, limpas e secas. Acondicionadas em sacos de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 3 a 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	186	R\$ 46,30	8.612,27
44	Fubá de milho em flocos finos	Fubá de milho em flocos finos - embalagem plástica de 400 a 1000g acondicionadas em fardos plásticos transparentes de até 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE	KG	1.415	R\$ 3,68	5.207,20
45	Gelatina em pó com sabor de Limão / abacaxi/ morango	Embalagem primária: sacos plásticos íntegros e resistentes com capacidade de 30 a 100g, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	29	R\$ 38,82	1.125,64
46	Leite de soja em pó	Leite de soja em pó, latas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	120	R\$ 86,59	10.390,50
47	Leite em pó desnatado	Leite em pó desnatado instantâneo, contendo no máximo 1,5% de gordura, embalado em sacos aluminizados ou em latas de <i>flandres</i> ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Contendo até 400g	KG	22	R\$ 24,62	541,64

FMAE  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE  
ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE



		do produto. Enriquecido com vitamina A, D e cálcio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.				
48	Leite em pó integral (não Instantâneo) enriquecido com vitaminas A e D	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas A e D. embalado em sacos aluminizados ou em latas de <i>flandres</i> ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada com capacidade de 1Kg, acondicionados em caixas de papelão resistente de 10Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	67.861	R\$ 20,48	1.389.623,63
49	Macarrão de sêmola tipo espaguete	Macarrão de sêmola tipo espaguete, embalagens plásticas resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	30.937	R\$ 4,33	134.034,55
50	Macarrão integral	Embalagens plásticas resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando 15Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	102	R\$ 17,49	1.783,98
51	Manteiga com sal	Embalagem em lata de aço reciclável, não amassadas, não enferrujadas, resistente e não violada, contendo até 1Kg de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade até 30 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	2.593	R\$ 17,25	44.722,77
52	Massa de sêmola tipo argolinha, ave maria ou letrinhas	Massa de sêmola tipo argolinha, ave maria ou letrinhas - macarrão curto, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	21.138	R\$ 5,13	108.437,94
53	Massa de sêmola tipo parafuso	Massa de sêmola tipo parafuso - macarrão curto, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	12.264	R\$ 5,19	63.650,16
54	Massa de sêmola tricolor tipo parafuso	Massa de sêmola tricolor tipo parafuso - embalagem plástica, resistente, de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	3.968	R\$ 5,92	23.470,72
55	Milho branco	Embalagem plástica de até 1Kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	6.788	R\$ 6,53	44.342,61
56	Mistura para canjiquinha/ Curau	Embalagem em sacos plásticos, íntegros e resistentes, contendo de 200 a 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	KG	219	R\$ 7,43	1.627,72
57	Óleo de soja refinado - 900ml	Óleo de soja refinado 900ml – Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de 900 ml, Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistente de até 12 litros. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses e data de fabricação de no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.	LT	13.383	R\$ 3,81	50.955,77
58	Orégano	Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, secas e limpas. Acondicionadas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, velado hermeticamente e limpo, contendo de 20 a 100g de peso líquido. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	18	R\$ 39,42	709,47
59	Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha	Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha - embalagem de lata isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas de 450 a 860g, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade máxima de 15kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	KG	6.106	R\$ 15,92	97.207,52
60	Pêssego em calda	Pêssego sem caroço embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, com peso drenado de 400 a 500g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de	KG	76	R\$ 13,02	989,14

		entrega no depósito FMAE.				
61	Sal refinado iodado	Sal refinado iodado - cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1Kg. embalagem secundária: fardos plástico transparente com capacidade até 10 KG. Validade mínima de 12 meses.	KG	10.330	R\$ 0,92	9.503,60
62	Sal a base de ingredientes naturais	Sal sem sódio, a base de ingredientes naturais e contendo potássio. Acondicionados em embalagens limpas, atóxicas e resistentes com no mínimo 50g do produto. Validade mínima de 12 meses.	KG	20	R\$ 3,31	66,10
63	Suco líquido com polpa de frutas com adição de açúcar 200ml – goiaba, caju, maracujá	Embalagem tetra pack de 200mL, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.	UND	150.000	R\$ 1,34	200.625,00
64	Vinagre de álcool	Vinagre de álcool - líquido obtida da fermentação acética de soluções aquosas de álcool, procedentes principalmente de materiais agrícolas, embalado em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo 750mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.	LT	7.142	R\$ 1,77	12.659,20

**2. JUSTIFICATIVA:** Prover a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE do FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”**, considerando que o atual estoque atenderá até o final do exercício de 2013 e que a partir do mês de fevereiro do ano de 2014, iniciará novo período letivo, tal como, da necessidade na continuidade ao atendimento com alimentação escolar para os 74.000 alunos das 202 Unidades Educacionais do Município de Belém, dos programas de educação infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos e Programa Mais Educação das Zonas Urbana e Rural do município de Belém, pelo período de 12 (doze) meses.

**3. DA HABILITAÇÃO:** Conforme itens 11, 13 e 14 do edital.

**4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** O critério de julgamento será de menor preço por item.

**5. DA APRESENTAÇÃO DO PRODUTO:**

**5.1** – Os produtos devem apresentar externamente nas embalagens dados de identificação, validade, procedência e quantidade e serem isentos de impurezas e corpos estranhos nos termos da legislação vigente, devendo ainda ser embalados higienicamente e apresentar rótulo descritivo (constituição) na embalagem do produto.

**5.2** – Embalagens que estiverem estufadas, amassadas ou que contiverem defeitos ou violações, bem como qualquer outro tipo de impureza, que possa comprometer ou interferir na qualidade do produto, será rejeitado, cabendo a CONTRATADA substituí-los ou repô-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a identificação do problema.

**5.3** – Caso algum item apresente irregularidades ou inadequações, embalagens danificadas, especificações incorretas ou estejam fora dos padrões estabelecidos será devolvido para reposição no prazo de 02 (dois) dias úteis. O atraso na substituição do item acarretará a suspensão do pagamento, sem prejuízo da aplicação de sanções previstas no Contrato.

**5.4** – Os produtos a serem adquiridos deverão atender as condições estabelecidas no Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº. 259, de 20.09.2002);

**5.5** – O presente Termo deverá ser vinculado ao empenho, como condição de execução do fornecimento.

## **6. DA ESTRATÉGIA DO FORNECIMENTO:**

**6.1** – Os produtos, objeto do presente Registro de Preços deverão ser fornecidos ao órgão CONTRATANTE, conforme suas necessidades/demandas

**6.2** – Local de Entrega: Rodovia Augusto Montenegro, Km 1, no Conjunto COHAB gleba 01 SN II – S/N, nº 565 – Bairro Marambaia – Belém/PA.

**6.2.1** – O órgão CONTRATANTE poderá definir como local de entrega/recepção do material sua sede ou outra unidade do órgão localizado na Região Metropolitana de Belém.

**6.2.2** – A solicitação de entrega do material formulada pelo órgão CONTRATANTE deverá ser atendida em suas quantidades, sendo vedado à CONTRATADA o não atendimento da demanda, mesmo que de forma parcial.

**6.3** – Os quantitativos expressos no documento contratual terão **caráter estimativo**, podendo variar em até 25% de seus quantitativos, conforme necessidade devidamente justificada do Órgão CONTRATANTE.

**6.4** – Os pedidos dos Gêneros Alimentícios a serem fornecidos, serão efetuados de forma parcelada, durante a vigência do instrumento contratual, mediante solicitação formal da Contratante, através de requisição, tudo de conformidade e explícito em Nota de Empenho. Será a solicitação devidamente numerada em ordem seqüencial por pedido, datada e assinada pelo Contratante.

**6.5** – Serão de responsabilidade da CONTRATADA as despesas decorrentes da entrega dos itens.

## **7. DO PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO:**

**7.1** – Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não seja próprio para consumo, bem como solicitar a sua substituição eventualmente fora das especificações ou com defeito de fabricação, devendo o fornecedor efetuar a substituição do item no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

**7.1.2** – A presença da fiscalização do CONTRATANTE não elide nem diminui a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

## **8. DOS DEVERES DA CONTRATANTE:**

**8.1** – Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações:

**8.1.1** – Rejeitar o produto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

**8.1.2** – Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva entrega do produto, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

**8.1.3** – 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;

## **9. DOS DEVERES DA CONTRATADA:**

**9.1** – Os alimentos de origem estrangeira deverão conter na(s) embalagem(ns), informações em português para conhecimento e classificação do(s) produto(s) nos termos do art. 81 da Lei 8.078/90.

**9.2** – Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após o recebimento do comunicado.

**9.3** – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos no Almoarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.

**9.4** – Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE e pelos órgãos aderentes, sobre os alimentos ofertados.

**9.5** – Enviar, trimestralmente, para o órgão gerenciador, relatório de fornecimento.

## **10. GARANTIA DOS PRODUTOS:**

**10.1** – Os produtos mencionados neste Termo de Referência deverão ter garantia mínima de 30 (trinta) dias, a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para o CONTRATANTE:

**10.2** – Entende-se por garantia, para os fins a que se destina este Termo de Referência, aquela destinada a remover falhas ou quaisquer defeitos de fabricação apresentados pelos produtos, compreendendo substituições dos materiais e demais correções necessárias.

**10.3** – Os produtos deverão obedecer às normas divulgadas pela Associação Brasileira de Super Mercados (ASPAS) bem como as normas internacionais em conformidade com as edições mais recentes, de acordo com o exigido nas especificações técnicas do Anexo I deste Termo de Referência, no que couber;

**10.4** – Os prazos para solução de garantia dos produtos deverão ter início a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para o CONTRATANTE;

**10.5** – O prazo para implementação da garantia compreende as substituições dos produtos, ajustes e demais correções necessárias.

**10.6** – 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 48 (quarenta e oito) horas corridas o prazo para correção dos defeitos, contadas a partir da solicitação efetuada.

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**11.1** – Não é permitida a divulgação dos fornecimentos prestados pela empresa, decorrentes desta licitação, sem prévia anuência da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, bem como passarão a fazer parte da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, quaisquer informações geradas a partir da execução dos fornecimentos prestados.

**11.2** – O presente Termo deverá ser vinculado ao empenho, como condição de execução dos fornecimentos.

**11.3** – A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar o objeto entregue, se em desacordo com os termos deste Edital.

### REINSPEÇÃO/REANÁLISE

- Compete à FMAE, após o recebimento do Laudo de Inspeção ou de Análise, informar ao fornecedor a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 24 horas;
  - O fornecedor pode solicitar a Reinspeção/Reanálise e deve ser feita pela mesma Unidade Básica que recusou alimento;
  - Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento, devem ser pagas pelo fornecedor à Unidade Básica, antes de iniciar as atividades;
  - Compete à Unidade Básica comunicar, por escrito, ao fornecedor e à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, a data, horário e local da realização da Reinspeção/Reanálise, no prazo máximo de 24 horas;
  - O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção/Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo conselho profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados;
  - A Unidade Básica não realizará a Reinspeção/Reanálise na presença de perito não habilitado;
  - Cabe aos peritos indicados pela Unidade Básica e pelo fornecedor decidir quem vai executar os procedimentos;
  - À Fundação de Assistência ao Estudante – FMAE é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/Reanálise; responsável pelas irregularidades encontradas;
  - É facultado aos peritos a elaboração de uma ATA sobre as Reinspeção/Reanálise que deve acompanhar Laudo de Reinspeção/Reanálise;
  - A Unidade Básica deve comunicar a vigilância sanitária local quando o alimento estiver impróprio consumo, encaminhando uma cópia do Laudo;
  - Quando na Reinspeção o alimento for aprovado, proceder a coleta para a análise do alimento;
  - O PAE deve aceitar o alimento aprovado na Reanálise e recusá-lo quando for condenado;
  - Os resultados da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior;
  - A Reinspeção/Reanálise não sendo realizada, os resultados da Inspeção/Análise são considerados definitivos;
  - Quando tratar-se de primeira entrega e o alimento for na Reinspeção/Reanálise, o fornecedor poderá substituir o item recusado.
- O item substituído sofrerá o mesmo procedimento a que foi submetido o item da primeira entrega;
- Se o item substituído for recusado na Reinspeção/Reanálise o pedido de compra deverá ser cancelado.

## **EMBALAGEM E RÓTULO**

### **REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

#### **EMBALADOS**

A embalagem primária é aquela que está em direto com o alimento e a secundária é aquela em que estão acondicionadas as embalagens primárias;

As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

Devem ainda ser compatíveis com o prazo de validade e responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo do alimento;

Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentam defeitos que comprometam a qualidade e conservação dos alimentos são consideradas defeituosas críticas;

A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou, em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações, e a ausência diferentes que as impressas no rótulo do alimento:

O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações, e a ausência de qualquer uma das mesmas é considerado defeito tolerável para análise de rotina. Para fins de licitação, a ausência de qualquer informação é considerada defeito crítico:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Lista de Ingredientes;
- Data da fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado, com respectivas unidades de medida;
- Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- Sigla e número do registro em vigência no órgão competente;
- O rótulo dos alimentos que contiverem na sua formulação o trigo, a cevada, o centeio, o malte e seus produtos derivados devem declarar a presença de glúten na sua formação.
- O número de registro no Ministério da Saúde é formado por um conjunto de doze dígitos assim distribuídos:
  - Os cinco primeiros dígitos identificam a empresa detentora do registro do produto;
  - Os quatro dígitos subseqüentes, do décimo primeiro completam a caracterização do produto;

- Os dígitos seguintes, do décimo ao décimo primeiro completam a caracterização do produto;
- O dígito final é de controle de toda a numeração;
- Os nove primeiros dígitos são de impressão obrigatória no rótulo e deverão estar precedidos da Sigla MS. Os demais dígitos são de impressão facultativa.
- Os rótulos de produtos de origem animal devem apresentar obrigatoriamente:
- O número do SIF que identifica a empresa e a equipe de inspeção federal;
- O número que indica o registro do rótulo no Ministério da Agricultura.

Este número é seqüencial e é seguido pelo número do SIF.

- Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação predefinida, devem conter as informações abaixo:

- Instruções para o preparo;
- Rendimento após preparo expresso em número de porções prontas e indicando p peso ou volume líquido de cada porção;
- Composição centesimal.

Obs.: O rótulo institucional foi abolido e o fornecedor deve utilizar o rótulo da empresa responsável (fabricante ou embalador).

- O rótulo da embalagem secundária deve apresentar as seguintes informações mínimas:

- Nome Completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Peso ou volume bruto das respectivas unidades;
- Número de unidades contidas;
- Validade do Produto.

A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerado na inspeção de rotina. Para fins de licitação não é considerado o rotulo da embalagem secundária.

Referências:

- Decreto lei nº. 986, 21.10.79-DINAL/MS;
- RIISPOA -- MA, Brasília, 1980;
- Portaria nº. 62/84-SNVS de 27.12.84.
- Lei nº. 8.078 de 11.09.90;
- Lei nº. 8.542 de 22.12.92.

## 12. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 1. Achocolatado em pó (6.701 kg)** - Achocolatado em pó- Embalagem aluminizada contendo de 400g até 1kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 10 kg. Validade não inferior a 180 dias, ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito na FMAE.
- 2. Açúcar refinado (77.630 kg)**- Açúcar refinado- amorfo de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1kg do produto, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias, ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito na FMAE.
- 3. Adoçante Líquido á base de stevia (30l)**- Adoçante líquido a base stévia 100% natural, acondicionado em frasco de polietileno atóxico, contendo de 80 a 100mL. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 4. Ameixa seca (54kg)**- Inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica íntegra, atóxica, vedada hermeticamente, contendo de 200 a 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito na FMAE.
- 5. Amido de milho (763 kg)** -Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, contendo até 500g e acondicionado em caixas de papelão resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem secundária deverá ser em fardos ou caixas lacradas, apresentando validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 6. Arroz integral tipo I (17.557 kg)** - Arroz integral longo, fino, tipo 01, acondicionado em saco plástico transparente, com capacidade de 1Kg, atóxico, limpo, não violado e resistente; Embalagem secundária: fardos lacrados. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 7. Arroz tipo 1 longo fino (199.684 kg)** - Arroz, tipo 1, classe longo fino, sub grupo polido. acondicionado em saco plástico transparente, com capacidade de 1Kg, atóxico, limpo, não violado e resistente; Embalagem secundária: fardos lacrados. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 8. Aveia em flocos finos (1095 kg)**- Aveia em flocos finos- acondicionadas em latas de papelão ou alumínio reciclável, não amassadas e não enferrujadas, contendo até 500g de peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 9. Barra de fruta sabores cupuaçu com castanha, amendoim com guaraná, coco, morango e laranja (150.000 und).** Embalagem aluminizada, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, contendo 20g do produto. Acondicionadas em caixas de papelão limpas, resistentes, com capacidade de 480g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 10. Biscoito doce sabor castanha do Pará (329 kg)**- Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter

sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.

- 11. Biscoito doce tipo maisena (5.396 kg)** - Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 12. Biscoito doce tipo Maria chocolate (6.007 kg)** - Biscoito doce tipo maria chocolate - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 13. Biscoito doce tipo Maria (7.240 kg)**- Biscoito doce tipo Maria - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 14. Biscoito doce tipo Maria laranja (249 kg)**- Biscoito doce tipo Maria laranja - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 15. Biscoito doce tipo rosquinha sabores leite e chocolate (10.427 kg)** - Biscoito doce tipo rosquinhas sabores leite e chocolate - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 16. Biscoito integral (35 kg)** - Biscoito salgado integral com trigo, aveia e centeio. Acondicionados em pacotes plásticos de no mínimo 160g, atóxicos e limpos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 17. Biscoito rosquinha coco (3.392 kg)**- Biscoito rosquinha coco - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 18. Biscoito rosquinha limão (2.386kg)** - Biscoito rosquinha limão - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 19. Biscoito salgado tipo cream cracker (5.557 kg)**- Biscoito salgado tipo *cream cracker* - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 20. Biscoito tipo Salt (2.550 kg)**- Biscoito tipo Salt - acondicionado em pacotes plásticos,

atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 360g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.

- 21. Biscoito tipo extra leite (2.603 kg)-** Biscoito doce tipo extra leite - acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 22. Biscoito tipo waffer sabor morango e chocolate (3000 kg)-** Biscoito tipo *waffer* sabores morango/chocolate - acondicionados em pacotes plásticos, hermeticamente vedados, com até 40g e embalados em caixas de papelão de até 10Kg. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 23. Café torrado e moído (967 kg)-** Café em pó, torrado e moído - embalado à vácuo , embalagem aluminizada, selo ABIC, sabor suave, contendo até 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas e resistentes, contendo até 5Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 24. Canela em pó (33 kg)-** Canela em pó proveniente de cascas sãs, limpas e secas em forma pó fino. Acondicionada em saco ou recipientes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50 a 100g de peso líquido. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 25. Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz instantânea (763 kg)-** - alimento a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, aromatizante acondiciona em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 26. Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantânea (2453 kg)-** Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantâneo- alimento a base de farinha de milho, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, aromatizante acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 27. Cereal misto (611kg)-** Cereal para alimentação infantil a base de trigo, arroz, aveia, cevada e milho pré cozido - acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 28. Charque bovino dianteiro (14.166 kg)-** Charque bovino dianteiro - Carne bovina salgada, acondicionadas em embalagens plásticas em polietileno à vácuo de até 1Kg, acondicionadas em caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.

- 29. Coco ralado (2.034 kg)** - Coco ralado desidratado acondicionado em sacos de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo até 200g. Embalagem secundária: caixas de papelão íntegra, resistente e limpa com capacidade até 10 Kg. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 30. Colorífico (7.955 kg)**- Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deve conter no máximo 10% de sal em sua constituição. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Cada embalagem deve conter até 200 gramas. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 31. Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/chocolate/morango (238 kg)** - Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/ chocolate/ morango acondicionado em latas aluminizadas herméticas e higiênicas, em caixas de papelão contendo até 10kg do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 32. Composto lácteo sabor café com leite (8.201 kg)** - Composto lácteo sabor café com leite acondicionado em embalagem aluminizada herméticas e higiênicas, contendo de 1kg até 2 kg de produto. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçado contendo de 10kg á 15kg do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 33. Composto lácteo sabor chocolate (20.279 kg)** - Composto lácteo sabor chocolate acondicionado em embalagem aluminizado herméticas e higiênicas, contendo de 1kg até 2kg de produto. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçado adequada ao empilhamento contendo de 10kg á 15kg do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 34. Extrato de tomate tradicional 340g (386 kg)**- Molho de tomate concentrado, isento de peles e sementes. Acondicionados em embalagem metálica ou saches de até 340g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 35. Farinha de aveia (611 kg)** - Farinha de aveia fina, embalada em recipiente plástico íntegro, ou latas resistentes, vedada hermeticamente, limpa, não violada, resistente, contendo até 500g, acondicionadas em caixas lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 36. Farinha de banana (76 kg)**- Embalagem em recipiente plástico íntegro ou em latas bem resistentes, vedadas hermeticamente, limpas, não violadas, resistente, contendo até 500g, acondicionadas em caixas lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 37. Farinha de trigo sem fermento (382 kg)**- Farinha de trigo especial sem fermento - embalagem plástica de 1Kg, acondicionada em fardos transparentes de 10Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE
- 38. Farinha láctea (611 kg)** - Farinha láctea em embalagem plástica ou latas contendo até 400g de peso líquido. Acondicionada em caixas de papelão resistentes ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos, resistentes e lacrados. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 39. Farinha de tapioca (9964 Kg)** – Farinha de tapioca regional embalagem plástica resistente, com capacidade máxima de até 0,500kg, acondicionada em fardos

- plásticos, transparentes e resistentes. Validade não inferior a 6 meses e ter, fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
40. **Feijão cavalo claro tipo 1 (66.107 kg)**- Feijão cavalo claro tipo 1 - embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30Kg. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
  41. **Feijão preto tipo 1 (14.066 kg)**- Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30Kg. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
  42. **Flocos de cereais (1.488 kg)**- Cereal para alimentação infantil a base de três cereais integrais - trigo, cevada e aveia. Acondicionada em embalagens plásticas, íntegras, resistentes, vedadas hermeticamente e limpa, contendo até 400g do produto. Validade não inferior a 6 meses e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
  43. **Folha de louro (186 kg)**- Folha de louro desidratada, constituída de folhas sãs, limpas e secas. Acondicionadas em sacos de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 3 a 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  44. **Fubá de milho (1.415 kg)**- Fubá de milho em flocos finos - embalagem plástica de 400 a 1000g acondicionadas em fardos plásticos transparentes de até 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE
  45. **Gelatina em pó sabor limão/ abacaxi/morango (29 kg)**- Embalagem primária: sacos plásticos íntegros e resistentes com capacidade de 30 a 100g, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  46. **Leite de soja em pó (120 kg)** - Leite de soja em pó, latas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  47. **Leite em pó desnatado (22 kg)**- Leite em pó desnatado instantâneo, contendo no máximo 1,5% de gordura, embalado em sacos aluminizados ou em latas de *flandres* ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Contendo até 400g do produto. Enriquecido com vitamina A, D e cálcio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  48. **Leite em pó integral (não Instantâneo) enriquecido com vitaminas A e D (67.861 kg)**- Leite em pó integral enriquecido com vitaminas A e D. embalado em sacos aluminizados ou em latas de *flandres* ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada com capacidade de 1Kg, acondicionados em caixas de papelão resistente de 10Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  49. **Macarrão de sêmola tipo espaguete (30.937 kg)**- Macarrão de sêmola tipo espaguete, embalagens plásticas resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  50. **Macarrão integral (102 kg)** - Embalagens plásticas resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando 15Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
  51. **Manteiga com sal (2.593 kg)**- Embalagem em lata de aço reciclável, não amassadas, não enferrujadas, resistente e não violada, contendo até 1Kg de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade até 30 Kg. O produto deverá

apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.

- 52. Massa de sêmola tipo argolinha, ave Maria ou letrinhas (21.138 kg)-** Massa de sêmola tipo argolinha , ave maria ou letrinhas - macarrão curto, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 53. Massa de sêmola tipo parafuso (12.264 kg)-** Massa de sêmola tipo parafuso - macarrão curto, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 54. Massa de sêmola tricolor tipo parafuso (3.968 kg)-** Massa de sêmola tricolor tipo parafuso - embalagem plástica, resistente, de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 55. Milho branco tipo 1 (6.788 kg)-** Embalagem plástica de até 1Kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20Kg. . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 56. Mistura para canjiquinha/ Curau (219 kg)-** Embalagem em sacos plásticos, íntegros e resistentes, contendo de 200 a 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 57. Óleo de soja refinado (13.383 l)-** Óleo de soja refinado 900mL – Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de 900 ml, Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistente de até 12 litros. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses e data de fabricação de no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da FMAE.
- 58. Óregano (18Kg)-** Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, secas e limpas. Acondicionadas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, velado hermeticamente e limpo, contendo de 20 a 100g de peso líquido. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 59. Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha (6.106 Kg)-** Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha - embalagem de lata isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas de 450 a 860g, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade máxima de 15kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 60. Pêssego em calda (76 Kg)-** Pêssego sem caroço embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, com peso drenado de 400 a 500g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 61. Sal refinado iodado (10.330 Kg)-** Sal refinado iodado - cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1Kg. embalagem secundária: fardos plástico transparente com capacidade até 10 KG. Validade mínima de 12 meses.
- 62. Sal a base de ingredientes naturais (20 Kg)-** Sal sem sódio, a base de ingredientes naturais e contendo potássio. Acondicionados em embalagens limpas, atóxicas e resistentes com no mínimo 50g do produto. Validade mínima de 12 meses.
- 63. Suco líquido com polpa de frutas com adição de açúcar 200ml – goiaba, caju, maracujá (150.000 und)) -** embalagem tetra pack de 200mL, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito FMAE.
- 64. Vinagre de álcool (7.142L) -** Vinagre de álcool - líquido obtida da fermentação acética

de soluções aquosas de álcool, procedentes principalmente de materiais agrícolas, embalado em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo 750mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no depósito da FMAE.

## PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### ACHOCOLATADO EM PÓ

#### 1 – CARACTERIZAÇÃO:

Composição: o produto deverá conter no mínimo 32% de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao*) e no máximo 68% 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 artificiais.

O produto deverá ser de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

#### 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 e/ou parasitos ..... ausência(crítico);
- Umidade.....máximo 4 % (crítico);
- Solubilidade.....mínimo 98 % (crítico);
- Amido..... ausência(crítico);
- Coliformes a 45°C..... máximo 10<sup>2</sup>/g (crítico);

#### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);
- *Salmonella sp, em 25 g* ..... ausência(crítico);

#### 4 - REFERÊNCIAS:

- Resolução 12/2001 – ANVISA.

## açúcar refinado

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico, amorfo, de primeira.

### 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);
- Elementos histológicos e amidos estranhos ..... ausência (crítico);
- Elementos histológicos de cana de açúcar ..... presença (tolerável);
- Sacarose ..... mínimo 99,0%(tolerável);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Cor ..... "ICUMSA" (420nm) máximo 80;
- Resíduo mineral fixo ..... máximo 0,2%p/p;
- Contaminantes minerais:
- Ferro ..... máximo 0,001%p/p;
- Coliformes a 45° C ..... máximo 5/g (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 – D.O de 24.07.1978 (ANVISA)

## ADOCANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA

### CARACTERIZAÇÃO:

Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes natural Stevia previstos em regulamento técnico específico.

### 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);
- Elementos histológicos e amidos estranhos ..... ausência (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Coliformes a 45° C ..... máximo 5/g (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 – D.O de 24.07.1978 (ANVISA)

## AMEIXA SECA

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Produto elaborado a partir da fruta ameixa inteira sem semente obtido por secagem e/ou desidratação e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

### 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);
- Excrementos de insetos e/ou de outros animais ..... ausência (crítico);
- Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 25% g/100g (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 - REFERÊNCIA:

- RDC Nº 272 de 22/09/2005 - ANVISA

## AMIDO DE MILHO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto amiláceo extraído da parte comestível do cereal milho, sendo designado amido, seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada.

### 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);
- Excrementos de insetos e/ou de outros animais ..... ausência (crítico);
- Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 15% (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 - REFERÊNCIA:

- RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA.
- RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

## ARROZ INTEGRAL TIPO 1

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, Oryza sativa L., produto no qual somente as cascas foram retiradas.

### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);
- Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);
- Insetos vivos ..... ausência (crítico);
- Características organolépticas ..... próprias (crítico);
- Classe diferente da declarada ..... ausência (tolerável);
- Umidade ..... máximo 14% (crítico);

Classificar a unidade utilizando 100g do produto:

- Matérias estranhas e impurezas ..... máximo 0,5 % (tolerável);
- Grãos ardidos e mofados ..... máximo 0,5 % (tolerável);
- Defeitos gerais e agregados ..... máximo 8 % (tolerável);
- Grãos quebrados e quirera (total) ..... máximo 10 % (tolerável);
- Quirera ..... máximo 1 % (tolerável);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Aflatoxina ..... máximo 30 ppb (crítico);

#### 4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 269 - 17/11/88 - MA.
- Portaria 157 - 04/11/91 - MA.
- Portaria 80 - 10/04/92 - MA.
- Portaria 175- 01/07/92 - MA.

### ARROZ TIPO 1 LONGO FINO

#### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, Oryza sativa L., que foram submetidos ao beneficiamento e polimento adequados.

A classe pode ser: longo fino, médio e curto. **Não é permitida a mistura de classes.**

#### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);
- Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);
- Insetos vivos ..... ausência (crítico);
- Características organolépticas ..... próprias (crítico);
- Classe diferente da declarada ..... ausência (tolerável);
- Umidade ..... máximo 14% (crítico);

Classificar a unidade utilizando 100g do produto:

- Matérias estranhas e impurezas .....máximo 0,5 % (tolerável);
- Grãos ardidos e mofados ..... máximo 0,5 % (tolerável);
- Defeitos gerais e agregados ..... máximo 8 % (tolerável);
- Grãos quebrados e quirera (total) ..... máximo 10 % (tolerável);
- Quirera .....máximo 1 % (tolerável);

#### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Aflatoxina ..... máximo 30 ppb (crítico);

#### **4 - REFERÊNCIAS:**

- Portaria 269 - 17/11/88 - MA.
- Portaria 157 - 04/11/91 - MA.
- Portaria 80 - 10/04/92 - MA.
- Portaria 175- 01/07/92 - MA.

### **AVEIA EM FLOCOS FINOS**

#### **1 - CARACTERIZAÇÃO:**

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

O produto deve apresenta-se sob a forma de aveia em flocos finos.

#### **2 - ANÁLISES MÍNIMAS:**

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);  
Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);  
Características organoléptica ..... próprias (crítico);  
Sujidades, larvas e parasitos ..... ausência(crítico);  
Amidos próprios do produto ..... presença(crítico);  
Amidos estranhos ao produto ..... ausência(crítico);  
Umidade ..... máximo 10%(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 1 g. .... ausência (crítico);

#### **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- *Salmonella sp.* em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo 5 x10<sup>3</sup>/g (crítico);

#### **4 - REFERÊNCIAS:**

- Resolução 12/78 – CNNPA/MS.

- *Resolução 12/2001 - ANVISA.*

## BISCOITO DOCE

### 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.

### 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);
- Fragmentos de insetos ..... máximo 30/100g (tolerável);
- Umidade ..... máximo 10% (crítico);
- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica .... ausência (crítico);
- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 2% v/p (tolerável);
- Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl) ..... máximo 3% (tolerável);
- Lipídios:
- Biscoito Doce .....mínimo 8% (tolerável);
- Coliformes fecais ..... máximo 1/g (crítico);
- Bolores e leveduras ..... máximo 10<sup>3</sup> /g (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Corante artificial ..... ausência (crítico);
- Salmonella sp, em 25 g ..... ausência (crítico);
- Bacillus cereus ..... máximo 10<sup>3</sup> /g (crítico);

### 4 - REFERENCIAS:

- Resolução 01/87 – DINAL/MS.
- Resolução 12/78 – CNNPA/MS

- Tabela de composição de alimentos – ENDEF

### BISCOITO INTEGRAL

#### **- 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 farinha de trigo integral com outras substâncias permitidas na legislação.

#### **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);
- Fragmentos de insetos .....máximo 30/100g (tolerável);
- Umidade ..... máximo 10% (crítico);
- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 2 % v/p (tolerável);
- Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl) ..... máximo 3 % (tolerável);
- Lípidios: – Biscoito salgado ..... mínimo 10 % (tolerável);  
– Biscoito Doce ..... mínimo 8% (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... máximo 10/g (crítico);

#### **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- Corante artificial ..... ausência (crítico);
- *Salmonella sp, em 25 g* ..... ausência (crítico);
- *Etap. Coag. Positivo* ..... máximo 5x10<sup>3</sup>/g (crítico);

#### **4 - REFERÊNCIAS:**

- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.
- Tabela de composição de alimentos - ENDEF.

### BISCOITO SALGADO

#### **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.

## 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);
- Fragmentos de insetos .....máximo 30/100g (tolerável);
- Umidade ..... máximo 10% (crítico);
- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 2 % v/p (tolerável);
- Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl) ..... máximo 3 % (tolerável);
- Lipídios: – Biscoito salgado ..... mínimo 10 % (tolerável);  
– Biscoito Doce ..... mínimo 8% (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... máximo 10/g (crítico);

## 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Corante artificial ..... ausência (crítico);
- *Salmonella sp, em 25 g* ..... ausência (crítico);
- *Etap. Coag. Positivo* ..... máximo 5x10<sup>3</sup>/g (crítico);

## 4 - REFERÊNCIAS:

- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.4
- Tabela de composição de alimentos - ENDEF.

## BISCOITO DOCE TIPO WAFFER RECHEADO

### 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, com recheio sabores diversos.

### 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);
- Fragmentos de insetos ..... máximo 30/100g (tolerável);
- Umidade ..... máximo 10% (crítico);
- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica ..... ausência (crítico);

- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 2% v/p (tolerável);
- Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl) ..... máximo 3% (tolerável);
- Lipídios:
- Biscoito Doce .....mínimo 8% (tolerável);
- Coliformes fecais ..... máximo 1/g (crítico);
- Bolores e leveduras ..... máximo 10<sup>3</sup> /g (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Corante artificial ..... ausência (crítico);
- Salmonella sp, em 25 g ..... ausência (crítico);
- Bacillus cereus ..... máximo 10<sup>3</sup> /g (crítico);

### 4 - REFERENCIAS:

- Resolução 01/87 – DINAL/MS.
- Resolução 12/78 – CNNPA/MS.
- Tabela de composição de alimentos – ENDEF.

## CAFÉ TORRADO E MOÍDO

### 1-CARACTERIZAÇÃO:

É o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica*, *C. liberica Hiern* e *C. canephora (C. robusta)*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem adequado. O produto é designado de “Café Torrado” seguido de sua forma de apresentação (em grão ou moído).

Deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Características sensoriais:

- Presença de resquícios de endosperma .....presença (tolerável);
- Cor: castanho-claro ou castanho-escuro;
- Odor: característico do produto;
- Sabor: característico do produto;

- Macroscópicas e microscópicas: devem obedecer a legislação específica;
- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável);
- umidade, em g/100g ..... máximo 5,0% (crítico);
- Características organolépticas .....próprias (crítico);
- resíduo mineral fixo, em g/100g ..... máximo 5,0% (crítico);
- resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10%v/v, em g/100g ..... máximo 1,0% (crítico);
- Cafeína, em g/100g ..... mínimo 0,7% (crítico);
- extrato aquoso, em g/100g ..... mínimo 25 % (crítico);
- extrato etéreo, em g/100g ..... mínimo 0,8 % (crítico);
- Impurezas (cascas, paus), em g/100g ..... máximo 1,0% (tolerável);
- Coliformes a 35°C.....ausência/g (crítico);
- Salmonella sp, em 25 g ..... ausência (crítico);

### 3 - REFERÊNCIAS:

Portaria 377 - 29/04/1999 – SVS/MS.

## ESPECIARIA OU CONDIMENTO VEGETAL

### 1 – CARACTERIZAÇÃO:

É o produto constituído de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, com ou sem valor nutritivo, tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas, designado pelo nome comum (Ex:alho, canela, cebola, gengibre) ou expressão consagrada pelo uso, podendo ser seguido da forma de apresentação.

### 2 – ANÁLISES MÍNIMAS:

- Características organolépticas ..... Próprias da espécie
- Substâncias terrosas e sujidades ..... ausência
- Larvas e parasitos ..... ausência

### 3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Resíduos de fertilizantes ..... ausência
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g ..... ausência
- Salmonella sp, em 25g ..... ausência

#### **4 – REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 175 de 8 de julho de 2003 – ANVISA
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 - ANVISA

### **MISTURA PARA CANJIQUINHA/ CURAU**

#### **1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pelo processamento tecnológico adequado de grãos de milho, *Zea mays L.* desgerminados e sadios.

#### **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);
- Elementos histológicos da grãos de milho ..... presença (crítico);
- Amidos gelatinizados de milho ..... presença (crítico);
- Amidos e elementos histológicos estranhos ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 1S% (tolerável);
- Resíduo mineral fixo ..... máximo 2% (tolerável);
- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 3% (crítico);
- Absorção de água a 30° C ..... mínimo 3, S/g (tolerável);
- Coliformes 4SoC ..... máximo 1021 9 (crítico);

#### **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- Micotoxinas ..... ausência acima dos limites toleráveis (crítico);
- *Salmonella sp.*, em 2Sg ..... ausência (crítico);
- *Bacillus cereaus* ..... máximo 103 Ig (crítico).

#### **4 - REFERÊNCIAS:**

- Resolução 12/2001 - ANVISA.
- Resolução 12/78 – CNNPA/MS.

### **CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL**

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento desidratado, pré-cozido ou instantâneo, à base de cereal(is), com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de lactentes e crianças de 1ª infância não podem ser irradiados.

### 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);
- Proteína ..... 1 a 3 g/ 100 kcal (crítico);
- Sódio (produto pronto) ..... máximo 100 mg/ 100 g (crítico);
- Insetos vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos ..... ausência (crítico);
- Dextrina (produto pronto) ..... máximo 100 mg/ g (crítico);
- Excrementos de insetos e/ou de outros animais ..... ausência (crítico);
- Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 15% (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 - REFERÊNCIA:

- RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA.
- Portaria nº 36, de 13/01/1998 – SVS/ MS

## CHARQUE BOVINO DIAANTEIRO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis de carne bovina cortada em mantas, embalado a vácuo e produzido em estabelecimento sob inspeção oficial.

### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);
- Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);
- Características organolépticas (aspecto úmido, amolecido, pegajoso, odor e áreas de coloração anormais , exudação de líquido) ..... ausência (crítico);
- Tecidos inferiores (aponevroses , cartilagens, etc) ..... ausência (crítico);
- Sujidades, larvas e parasitos ..... ausência (crítico);
- Amônia ..... negativa (crítico);
- Rancidez ..... negativa (crítico);
- Formol ..... negativo (crítico);
- Capa de gordura ..... máximo 20% (tolerável);
- Umidade (substâncias voláteis a 105<sup>3</sup> C) ..... máximo 45% (tolerável);

- Resíduo mineral fixo ..... máximo 20% (tolerável);
- Nitrito ..... ausência (crítico);
- Nitrato ..... ausência (crítico);
- Coliformes fecais ..... máximo 10<sup>2</sup> / g (crítico);
- *Staphylococcus aureus* ..... máximo 5 x 10<sup>2</sup> / g (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Clostrídios sulfito redutores a 46° C ..... máximo 5 x10<sup>2</sup> /g (crítico);
- *Salmonella* sp, em 25 g ..... ausência (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 – DINAL/MS.  
RISPOA. M.A Brasília 1980

## COCO RALADO DESIDRATADO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Coco Ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), através de processo tecnológico adequado, podendo ser parcialmente desengordurado ou não.

### 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);
- Amidos próprios do produto ..... presença (crítico);
- Amidos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);

### 3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g ..... ausência (crítico)
- *Salmonella* sp, em 25g ..... ausência (crítico)

### 4 – REFERÊNCIAS:

Resolução - RDC nº 84, de 15 de setembro de 2000- ANVISA

## COLORÍFICO

### 1 – CARACTERIZAÇÃO:

É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (*bixa orellana*) 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 c/ denominação colorífico e declaração do teor de sal adicionad..... presença

### 3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Acidez em ml de solução N /100g ..... máximo 5% v/p
- Substâncias voláteis a 105°C ..... máximo 12% p/p
- Cloreto de sódio ..... máximo 10% p/p
- Amido ..... máximo 78% p/p
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g ..... ausência
- *Salmonella* sp, em 25g ..... ausência

### 4 – REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 175 de 8 de julho de 2003 – ANVISA
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA

## COMPLEMENTO ALIMENTAR ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS SABOR BAUNILHA/CHOCOLATE/MORANGO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

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

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

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

Não será permitida a adição de soja e seus derivados.

### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);
- Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);

### ANTES DO PREPARO DA BEBIDA:

- Características organolépticas ..... próprias (crítico);
- Amido e elementos histológicos do produto ..... presença (crítico);
- Amido e elementos histológicos e amidos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);
- Sujidades, larvas e parasitos ..... ausência em 100 g (crítico);

- Proteína de soja ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 4,0% (crítico);
- Residual mineral fixo ..... máximo 4,5% (tolerável);
- Lipídeos ..... máximo 14% (crítico);
- Caseína ..... mínimo 4,0% (crítico);
- Valor calórico total, kcal/ 100g ..... máximo 390% (tolerável);
- Cinzas ..... máximo 6,5% (tolerável);
- Coliformes totais ..... ausência em 1 g (crítico);
- Bolores e leveduras ..... máximo 10<sup>3</sup>/ g (crítico).

#### **APÓS O PREPARO DA BEBIDA:**

- Características organolépticas ..... próprias (crítico);
- Fluidez característica da bebida ..... presença (tolerável);
- Separação de fases ..... ausência (crítico);
- Rendimento em porções de 200ml/kg ..... mínimo 20 (crítico);
- Proteínas totais na porção de 200m ..... mínimo 6,5g (tolerável);
- Valor calórico total na porção de 200ml ..... mínimo 190 kcal (tolerável).

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

#### **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- *Staphylococcus aureus* .....máximo 10/g (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);
- *Salmonella sp, em 25 g* ..... ausência (crítico).

#### **4 - REFERÊNCIA:**

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

### **FARINHA DE AVEIA**

#### **1 - CARACTERIZAÇÃO:**

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

O produto deve apresenta-se sob a forma de farinha de aveia.

## **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);  
Amidos próprios do produto ..... presença (crítico);  
Amidos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);  
Umidade ..... máximo 10% (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);

## **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- *Salmonella sp.* em 25 g ..... ausência (crítico);  
- *Bacillus cereus* ..... máximo 5 x10<sup>3</sup>/g (crítico);

## **4 - REFERÊNCIAS:**

- Resolução 12/78 – CNNPA/MS.  
- *Resolução 12/2001 - ANVISA.*

## **FARINHA DE BANANA**

### **1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento desidratado, pré-cozido ou instantâneo, à base de banana, com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de lactentes e crianças de 1ª infância não podem ser irradiados.

### **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);

- Proteína ..... 1 a 3 g/ 100 kcal (crítico);
- Sódio (produto pronto) ..... máximo 100 mg/ 100 g (crítico);
- Insetos vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos ..... ausência (crítico);
- Dextrina (produto pronto) ..... máximo 100 mg/ g (crítico);
- Excrementos de insetos e/ou de outros animais ..... ausência (crítico);
- Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 15% (tolerável);
- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 - REFERÊNCIA:

- RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA.
- Portaria nº 36, de 13/01/1998 – SVS/ MS

## FARINHA DE TRIGO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou *vulgare* ou de outra espécie do gênero *Triticum*, através do processo de moagem, e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, do grão de trigo beneficiado. À farinha obtida podem ser acrescentados outros componentes, de acordo, com o especificado na presente Norma. No caso das farinhas aditivadas, deverá fazer parte do nome expressões tais como: “farinha de trigo com fermento” e “farinha de trigo com aditivos”.

### 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 em 100 g (crítico);
- Umidade ..... máximo 6,5% (tolerável);
- Proteína ..... mínimo 7% na base seca (crítico);
- Ferro ..... máximo 15,0% (crítico);
- Cinzas ..... máximo 0,66% a 1,35% na base seca (crítico);
- Ácido fólico ..... mínimo 150 mg/ 100 g (crítico);
- Coliformes totais ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Contagem bacteriológica padrão em placa .. máximo  $5 \times 10^5$  microrganismos/ g;
- Bolores e leveduras ..... máximo  $10^3$  microrganismos/ g;
- Bacillus cereus ..... máximo  $10^3$  microrganismos/ g;
- Salmonella sp, em 25 g ..... ausência (crítico).

#### 4 - REFERÊNCIA:

- RDC nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA.
- RDC nº 34, e 13/12/2002 – ANVISA.
- Portaria nº 354/ 1996 – DETEN/ MS.
- Portaria nº 01, de 28/01/1987 – DINAL/ MS.
- Portaria nº 451/ 1997 – MS.

### FARINHA LÁCTEA

#### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto resultante da dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

#### 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);
- Proteína de origem Láctea ..... mínimo 9,0% (g/ 100 g) (crítico);
- Sódio (produto pronto) ..... máximo 10 mg/ 100 g (crítico);
- Cinzas .....máximo 6,5% (tolerável);
- Resíduos de pesticidas ..... não permitidos (crítico);
- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

#### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Aeróbios mesófilos estáveis ..... máximo  $3 \times 10^4$  microrganismos/ g;
- Irradiação ..... não permitida;
- Salmonella sp, em 25 g ..... ausência (crítico).

#### 4 - REFERÊNCIA:

- Portaria nº 36, de 13/01/1998 – SVS/ MS.
- Portaria nº 31, de 16/01/1998 – SVS/ MS.

### FEIJÃO CAVALO CLARO TIPO 1

#### 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);
- 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.

### FEIJÃO PRETO TIPO 1

#### 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);
- 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.

## CEREAL EM FLOCOS

### 1 – CARACTERIZAÇÃO:

É o produto desidratado, constituído pela mistura de canjica de milho, açúcar, sal, malte, lecitina de soja, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico, ferro e zinco, podendo ser adicionado de outras substâncias permitidas e elaborado por 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);
- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica....ausência (crítico);
- Elementos histológicos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);
- carboidratos g/ 100g ..... mínimo 85% (tolerável);
- Valor calórico total, Kcal / 100g ..... mínimo 340 % (tolerável);
- Excrementos de insetos e/ou de outros animais ..... ausência (crítico);

- Coliformes a 45° C ..... ausência em 1 g (crítico);

### 3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup> microorganismos/ g;
- *Salmonella SP* em 25 g ..... ausência (crítico);

### 4. - REFERÊNCIA:

- Resolução nº 04/1988
- Resolução nº 12/2001
- Resolução - RDC nº 175/2003 – ANVISA
- Portaria nº 36/ 1998 – SVS/MS

## COMPOSTO LÁCTEO SABOR CAFÉ COM LEITE

### 1 – CARACTERIZAÇÃO:

É um produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, de coloração, sabor e odor característicos. A base de leite em pó integral, açúcar, fibra alimentar e café em pó solúvel, sendo proibida a utilização de soro de leite.

### 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);
- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.....ausência (crítico);
- Elementos histológicos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);
- Umidade .....máxima 5%
- Cinza .....mínima 2,9%
- Fibra alimentar .....mínima 3,7%

### 3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup> microorganismos/ g;
- *Salmonella SP* em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Escherichia coli* .....ausência
- Coliformes a 45° C .....máximo 10 NMP/g

**4. - REFERÊNCIA:**

- Resolução nº 12/2001
- Resolução - RDC nº 175/2003 – ANVISA
- Instrução Normativa Nº 28 de 12 de Junho de 2007.
- Resolução RDC nº 359, de 23 de Dezembro de 2003.ANVISA/ MS
- Resolução RDC nº 360, de 23 de Dezembro de 2003.ANVISA/ MS

**COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE**

**1 – CARACTERIZAÇÃO:**

È um produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, de coloração, sabor e odor característicos. A base de leite em pó integral, açúcar, fibra alimentar e cacau em pó, sendo proibida a utilização de soro de leite.

**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);
- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.....ausência (crítico);
- Elementos histológicos estranhos ao produto ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máxima 5%
- Cinza ..... mínima 2,9%
- Fibra alimentar ..... mínima 3,7%

**3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- *Bacillus cereus* ..... máximo  $10^3$  microorganismos/ g;
- *Salmonella SP* em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Escherichia coli* .....ausência
- Coliformes a 45° C .....máximo 10 NMP/g

**4. - REFERÊNCIA:**

- Resolução nº 12/2001

- Resolução - RDC nº 175/2003 – ANVISA
- Instrução Normativa Nº 28 de 12 de Junho de 2007.
- Resolução RDC nº 359, de 23 de Dezembro de 2003.ANVISA/ MS
- Resolução RDC nº 360, de 23 de Dezembro de 2003.ANVISA/ MS

### FARINHA DE TAPIOCA (REGIONAL)

#### **1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pela secagem em tacho aberto, de pequenos grânulos arredondados provenientes da fécula de mandioca (Manihot spp). Os grânulos de apresentam com coloração homogênea branca ou levemente caramelada, bastante leve e com textura macia.

#### **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);
- Textura macia ..... presença (crítico);
- Sujidades, larvas e parasitos ..... ausência (crítico);
- Amidos e elementos histológicos da mandioca ..... presença (crítico);
- Amidos e elementos histológicos estranhos ..... ausência (crítico);
- Umidade ..... máximo 10% (tolerável);
- Resíduos mineral fixo ..... máximo 0,24% (tolerável);
- Acidez, em ml de sol N ..... máximo 1,0% (crítico);
- Coliformes a 45° C ..... máximo 10<sup>2</sup>/g (crítico);

#### **3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- *Salmonella sp, em 25 g* ..... ausência (crítico);

- *Bacillus cereus* ..... máximo  $10^3/g$  (crítico);
- *Etap. Coag. Positiva* ..... máximo  $10^3/g$  (crítico);

#### 4 - **REFERÊNCIAS:**

- Comunicado UFPA.
- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução - 12/2001 - ANVISA.

### FARINHA DE MILHO OU FUBÁ

#### 1- **CARACTERIZAÇÃO:**

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

#### 2- **ANÁLISES MÍNIMAS:**

Contagem padrão em placas: ..... máxima  $5 \times 10^5/g$  (tolerável);  
Coliforme fecal em 1 g ..... ausência (crítico);  
Clostrídio sulfitos redutores a 44°C máximo  $2 \times 10/g$  ..... ausência (crítico);  
Staphylococcus aureus em O,1g ..... ausência (crítico);  
Salmonela em 25g ..... ausência (crítico);  
Bolores e leveduras máximo  $10^3/g$  ..... ausência (crítico);  
Sujidades, parasitos, larvas ..... ausência (crítico);

#### 3- **ANÁLISES COMPLEMENTARES:**

- Umidade acidez máximo de 14% PP ..... presença (crítico);
- Rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

#### 4- **REFERÊNCIAS:**

- *Resolução -CNNPA nº 12, 1918-D.0 de 24/07/1978*

### GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO / ABACAXI / MORANGO

#### 1 - **CARACTERIZAÇÃO:**

Produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado, podendo ser adicionado de aditivos conforme legislação vigente.

## 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 em 100 g (crítico);
- Coliformes a 45° C ..... máximo 10/ g (crítico);
- Cinzas ..... máximo 2 % (crítico)
- Nitrogênio ..... mínimo 15% (crítico)
- PH ..... 4,7 á 6,5 em solução de 12,5 % ( crítico)
- Arsênio ..... máximo 1 ppm ( crítico)
- Anidrido sulfuroso ..... 40 ppm ( crítico)

## 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- *Salmonella sp*, em 25 g..... ausência (crítico);

## 4 - REFERÊNCIAS:

- DECRETO N° 2244 DE 04/06/97

## LEITE DE SOJA EM PÓ

### 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:

- 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);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- *Bacillus cereus* ..... máximo 5x10<sup>2</sup>/ ml (crítico);
- *Salmonella sp*, em 25 g..... ausência (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

- RDC n° 268, de 22/09/2005;
- RDC n° 12, de 02/01/2001.

## LEITE EM PÓ DESNATADO

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. Enriquecido com vitaminas A e D.

### 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 4 % (crítico);
- Resíduo mineral fixo ..... máximo 8 % (tolerável);
- Acidez em ácido láctico ..... máximo 0,18 % (crítico);
- Solubilidade ..... mínimo 98 % (crítico);
- Amido ..... ausência (crítico);
- Gordura ..... menor 1,5 % (crítico);
- Coliformes totais ..... máximo 10/g (crítico);
- Coliformes fecais ..... máximo 1/g (crítico);

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Contagem padrão em placas ..... máximo  $5 \times 10^4$ /g (crítico);
- Bolores e leveduras ..... máximo  $10^3$ /g (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo  $10^3$ /g (crítico);
- *Salmonella sp*, em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Staphylococcus aureus* ..... máximo 10/g (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 - DINAL/MS.
- RISPOA - MA. Brasília 1980.

## LEITE EM PÓ INTEGRAL (NÃO INSTANTÂNEO) ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e

provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. Enriquecido com vitaminas A e D.

## 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 4 % (crítico);
- Resíduo mineral fixo ..... máximo 8 % (tolerável);
- Acidez em ácido láctico ..... máximo 0,18 % (crítico);
- Solubilidade ..... mínimo 98 % (crítico);
- Amido ..... ausência (crítico);
- Gordura ..... mínimo 26 % (crítico);
- Coliformes totais ..... máximo 10/g (crítico);
- Coliformes fecais ..... máximo 1/g (crítico);

## 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Contagem padrão em placas ..... máximo  $5 \times 10^4$ /g (crítico);
- Bolores e leveduras ..... máximo  $10^3$ /g (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo  $10^3$ /g (crítico);
- *Salmonella sp*, em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Staphylococcus aureus* ..... máximo 10/g (crítico);

## 4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 - DINAL/MS.
- RISPOA - MA. Brasília 1980.

## 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:

- *Salmonella sp*, em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);
- *Estafilococos Coagulase Positivo* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);

### 4 - REFERÊNCIAS:

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

## MACARRÃO INTEGRAL

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Macarrão ou massa alimentícia integral é aquele produzido a partir da farinha de trigo e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo.

### 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:**

- *Salmonella sp*, em 25 g ..... ausência (crítico);
- *Bacillus cereus* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);
- *Estafilococos Coagulase Positivo* ..... máximo 10<sup>3</sup>/g (crítico);

### **4 - REFERÊNCIAS:**

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

## **MANTEIGA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS:**

- Deverá ser elaborado a partir de creme de leite pasteurizado;

### **2. Apresentar:**

- Teor mínimo de gordura de 80% (oitenta por cento, m/m);
- Teor máximo de umidade de 16% (m/m), admitindo-se o teor de 18% (m/m) na variedade não salgada do produto;
- Teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m);
- Acidez máxima de 3 mL (três mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira;

- Teor máximo de insolúveis no éter etílico de 2% (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas);
  - Microrganismos coliformes a 30oC, UFC/grama: n =5 ; c =2; m = 10 ; M = 100;
  - Microrganismos coliformes a 45oC, UFC/grama: n = 5 ; c = 2 ; m < 3 ; M = 10;
  - Salmonella sp. /25 gramas : n= 5 ; c = 0 ; m = 0;
  - Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama: n = 5; c = 1; m = 10 ; M = 100;
  - Bolores e Leveduras, UFC / grama : n = 5 ; c = 2 ; m = 103 ; M = 104 (\*).
- (\*): Nível Máximo Recomendado, como Índice de Qualidade, sem valor como Critério Oficial de Julgamento.

**3. Referências analíticas:** Coordenação de Laboratório Animal/Departamento de Defesa Animal, Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

- Autorizar a utilização do creme ou gordura láctea proveniente do desnate do leite ácido e ou do soro obtido da fabricação de queijos na produção de Manteiga Comum, desde que apresente as seguintes especificações:

- Acidez máxima de 20o D (vinte graus Dornic), sem que tenha sofrido qualquer processo de redução de acidez titulável, imediatamente antes do início do seu processamento;
- Ser obtido unicamente de estabelecimentos industriais sob SIF;
- Será admitido o emprego das seguintes substâncias neutralizantes, na quantidade máxima de 2000 mg/kg de creme, isoladas ou combinadas, expressas na forma anidra: bicarbonato de sódio, carbonato de sódio, ortofosfato de sódio, hidróxido de sódio, hidróxido de cálcio;
- Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidades suficientes para obter o efeito desejado: Bixa orellana, beta caroteno e cúrcuma ou curcumina;
- Faculta-se aos fabricantes o uso da denominação “Manteiga de Soro”, quando for utilizada matéria-prima exclusivamente dessa fonte.

**A Manteiga Comum deve ser considerada imprópria para consumo quando:**

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

**4. REFERÊNCIA:**

- RESOLUÇÃO Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000.

### MILHO BRANCO TIPO 1

**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido de grãos inteiros sadios de *Zea mays L.*, 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 4 mm (Tyler 5). **Não é permitida a mistura de classes.**

## 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital ..... presença (tolerável);
  - Peso líquido inferior ao declarado ..... ausência (tolerável);
  - Insetos vivos ..... ausência (crítico);
  - Características organolépticas ..... próprias (crítico);
  - Retenção em peneira Tyler 5 ..... mínimo 80% (tolerável);
  - Umidade ..... máximo 13% (crítico);
  - Classe diferente da declarada ..... ausência (tolerável);
  - Umidade ..... máximo 14% (crítico);
- Classificar a unidade utilizando 250g do produto:
- Matérias estranhas e impurezas ..... máximo 1,0 % (tolerável);
  - Grãos carunchados ..... máximo 4,0 % (tolerável);
  - Grãos ardidos ..... máximo 1,0 % (tolerável);
  - Grãos mofados ..... máximo 2,0 % (tolerável);
  - Total de Grãos Avariados (\*) ..... máximo 10 % (tolerável);

## 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Micotoxinas ..... máximo 30ppb (crítico);

## 4 - REFERÊNCIAS:

Portaria 109 – 24/02/89 – MA.

## EXTRATO DE TOMATE

### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Produzido também sem pele e sementes, podendo conter por adição 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio por porção.

### 2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

- Especificação 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);
- Detritos de animais e vegetais ..... ausência (crítico).

### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

**Extrato de tomate simples concentrado substância seca, menos de cloreto de sódio, mínimo de 18% (pp).**

### 4 - REFERÊNCIAS:

- Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA.

## SARDINHA EM CONSERVAS

### 1- CARACTERIZAÇÃO:

Entende-se por conservas de sardinhas os produtos elaborados a partir de matéria-prima fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada (com exceção de gônadas e rins), acrescidos de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.

A matéria-prima deverá ser uma das espécies da família *Clupeidae* indicadas: a) *Sardinella janeiro* (= *S. brasiliensis*); b) *Sardinella aurita*; c) *Sardina pilchardus*; d) *Sardinops sagax* e suas linhagens (*S. melanostictus*, *S. neopilchardus* e *S. caeruleus*); e) *Opisthonema oglinum* e f) *Opisthonema libertate*.

O nome do produto deve ser composto da espécie, da sua forma de apresentação (exceto o

### 2- ANÁLISES MÍNIMAS:

- Características do pescado:
- Forma e tamanhos uniformes ..... presença (tolerável);
- Manchas por hematomas ..... ausência (crítico);
- Evidência de todo e qualquer sinal de decomposição ..... ausência (crítico);
- Textura muscular excessivamente mole ou excessivamente dura ..... ausência (tolerável);
- Evisceração completa (exceto de rins e gônadas) ..... presença (tolerável);
- Odor, sabor, cor ..... próprios (crítico);
- Sujidade, larvas e parasitos ..... ausência (crítico);

### 3- ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Histaminas: nível máximo de 100mg/kg, tomando como base a média das amostras e

- nenhuma das amostras deve apresentar resultado superior a 200mg/kg;
- Ausência de substâncias que alterem suas características próprias;
  - Ausência de mercúrio segundo a norma do Mercosul correspondentes a contaminantes metálicos em alimentos;
  - Prática de higiene para elaboração do produto de acordo com que estabelece o CAC/RCP9-1976.

#### 4- REFERÊNCIAS:

- Resolução nº 001, de 05 de julho de 1991-MA
- Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997-MA
- Portaria nº 406, de 10 de agosto de 2010-MAPA

### PÊSSEGO EM CALDA

#### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

Fruta em conserva é o produto preparado com frutas frescas, congeladas ou previamente conservadas, inteiras ou em pedaços, envasadas praticamente cruas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura adequado, podendo conter opcionalmente outros ingredientes comestíveis e, finalmente, submetidas a adequado tratamento antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes para isso destinados, a fim de assegurar sua conservação.

#### 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 ..... ausência (crítico);
- Uniformidade do Tamanho das frutas..... presença (tolerável)
- Presença de defeitos..... Ausência (tolerável)

#### 3- ANÁLISES COMPLEMENTARES:

##### DIÓXIDO DE ENXOFRE

Tolerância máxima de 50 mg/kg (cinquenta miligramas por quilograma), resultante do seu eventual emprego por pré-processamento ou na preservação das frutas utilizadas.

##### RESÍDUOS DE PESTICIDAS

Só serão tolerados resíduos de pesticidas quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para a matéria-prima considerada

##### CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Tolerância Máxima

(mg/kg)

Antimônio 1,00

Arsênico 0,20

Cádmio 0,20

Chumbo 0,50

Cobre 15,00

Cromo 0,10  
Estanho 250,00  
Mercúrio 0,01  
Níquel 1,00  
Selênio 0,30  
Zinco 25,00

#### OUTROS CONTAMINANTES

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fixados.

#### ANTIOXIDANTES DOSE MÁXIMA

Ácido I - Ascórbico 500 mg/kg no produto final  
Ácido Eritórbico 500 mg/kg no produto final

#### 4 – REFERÊNCIAS:

Resolução CTA nº 05 , de 1979- ANVISA

### SAL REFINADO IODADO

#### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

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

#### 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 ..... ausência (crítico);

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

#### 3 - 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 % (crítico);

**Antiemectantes:**

-  $\text{CaCO}_3$  ..... máxima 2,5 % (crítico);

-  $\text{MgCO}_3$  ..... máxima 2,5 % (crítico);

-  $\text{Ca}_3(\text{PO}_2)_2$  ..... máxima 2,5 % (crítico);

**4 - REFERÊNCIAS:**

- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.

- Resolução 12/2001 - ANVISA.

**SUCO LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS**

**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

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 6 (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 <sup>o</sup>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:**

- *Coliformes fecais* ..... ausência (crítico);
- *Salmonella* 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 *quantum satis*.

#### 4 – REFERÊNCIAS:

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

### VINAGRE DE ÁLCOOL

#### 1 - CARACTERIZAÇÃO:

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

#### 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);
- Aromatizantes artificiais ..... ausência (crítico);
- Corantes naturais na massa com ovos ..... ausência (crítico);
- Óleos de grainha de uva, naturais ou artificiais ..... ausência (crítico);

#### 3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Ácido acético ..... mínimo 4%/ 100 ml;
- Ácido acético ..... máximo 7,9 g/ 100 ml;
- Álcool em %vol a 20° C ..... máximo 1,00/ g;
- Cinzas em g/ L ..... mínimo 0,50/ g;
- Extrato seco reduzido ..... mínimo 6,0/ g;
- Sulfato de potássio em g/ L ..... máximo 1,0/ g;
- Cloretos em cloreto de sódio g/ L ..... máximo 0,10/ g;
- Dióxido de enxofre total g/ L ..... máximo 0,02/ g.

#### 4 - REFERÊNCIAS:

- DOU de 30 de julho de 2004;
- Decreto lei 174/2007 – MS;
- Instrução Normativa nº 36, 14/10/1999;
- Instrução Normativa nº 04, 05/02/2001;
- Instrução Normativa nº 55, 18/10/2002;
- Resolução RDC nº 30, 23/12/2003;
- Mercosul/GMC/RE nº 74/1997;

- FURIGO Júnior, Agenor. Universidade de Santa Catarina, Produção de Vinagre, 13/07/2006.

### 13 - LOCAL DE ENTREGA

Os gêneros alimentícios serão entregues no depósito da Fundação Municipal de Assistência ao estudante, mediante solicitação da FMAE.

### 14 - PRAZO DE ENTREGA

Os gêneros serão entregues em até 20 dias após solicitação formal da FMAE e emissão de nota de empenho.

### 15 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

**15.1** - A empresa vencedora de cada um dos itens do certame deverá apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, devendo entregá-lo em até 2 (dois) dias úteis após a solicitação, devidamente etiquetadas, acompanhados de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico da empresa (fabricante e/ou licitante) registrado perante o conselho, com firma reconhecida, devidamente acompanhado da carteira profissional e da comprovação de que está em dia com a anuidade, para verificação do atendimento das especificações técnicas.

**15.2** - Apresentar Certificado ou declaração ou licença ou alvará sanitário da sede do licitante, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa licitante possui estrutura própria adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e 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.

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

**15.4** - Registros do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal.

Belém, ..... de ..... de 2013

**CARMEM LUCIA BRANDÃO**  
Departamento de Assistência

**ANEXO II**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 150/FMAE/2013**  
**Processo n° 240/2013**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Proposta de preços referente ao Pregão Eletrônico SRP n° XXX/FMAE/2013.

Empresa:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_

Representante:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	Especificação do Objeto				
02					
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>Valor por extenso:</b>					

- a) Conta para pagamento: Banco: \_\_\_\_\_, Ag: \_\_\_\_\_, C/C \_\_\_\_\_;
- b) Validade da Proposta: \_\_\_\_\_ dias (não inferior a 90 dias);
- c) Declaramos que nos preços estão inclusos todos os custos, tributos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente; observadas ainda as isenções previstas na legislação.
- d) Declaramos que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Edital e seus anexos.
- e) A garantia dos produtos é de: \_\_\_\_\_;
- f) Declaramos aceitação total e irrestrita às condições do presente Edital.

**OBS: A empresa poderá utilizar o anexo II como modelo para a proposta de preços, devendo apresentar a especificação de cada item detalhadamente.**

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

ANEXO III

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 150/FMAE/2013**  
**Processo n° 240/2013**

**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**  
**(MODELO)**

\_\_\_\_\_ (...nome da empresa...) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n° \_\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr. (Sra) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n° \_\_\_\_\_ (...número, órgão emissor e unidade da federação...) \_\_\_\_\_ e do CPF n° \_\_\_\_\_-\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n° 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e (assinalar com “X”, conforme o caso):

não emprega menor de dezesseis anos.

não emprega menor, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

\_\_\_ (...Cidade – UF...) \_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.  
(Local e data)

---

*Assinatura do representante legal*

**FMAE**  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE  
ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE



**ANEXO IV**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 150/FMAE/2013**  
**Processo n° 240/2013**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**  
**(MODELO)**

\_\_\_\_\_ (*Nome da empresa*) \_\_\_\_\_, CNPJ n.º \_\_\_\_\_ sediada  
\_\_\_\_\_ (*Endereço completo*) \_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que até a presente data, inexistente fato superveniente impeditivo para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_ (...*Cidade – UF...*)\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.  
(*Local e data*)

---

*Assinatura do representante legal*

**ANEXO V**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 150/FMAE/2013**  
**Processo n° 240/2013**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ...../2013.**  
**(MINUTA)**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2013, na Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, por seu representante legal, nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17.07.2002, Decretos Municipais n° 47.429, de 24.01.2005, n° 64.684, de 01.10.2010, n° 48.804A, de 01.06.2005 e n° 74.245, de 14.02.2013, aplicando-se subsidiariamente, a Lei Federal n° 8.666, de 21.06.1993 e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° \_\_\_\_\_/2013, do processo n° 68251/2012, Ata de julgamento de preços, publicada no Diário Oficial do Município e homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, registrou-se o preço oferecido pela empresa \_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_, Logradouro: \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, Cidade/Estado: \_\_\_\_\_, Telefone ( ) \_\_\_\_\_, email: \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo Sr(a). \_\_\_\_\_, nacionalidade: \_\_\_\_\_, Estado Civil: \_\_\_\_\_, Profissão: \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade n° \_\_\_\_\_ - órgão emissor: \_\_\_\_\_, CPF n° \_\_\_\_\_, cuja proposta foi classificada em 1° lugar no certame supracitado para o(s) item(ns):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	APRES.	QTD GLOBAL	Valor Unitário (R\$)	Valor Global (R\$)
<b>VALOR GLOBAL</b>					
<b>Valor por extenso:</b>					

**CLÁUSULA I – DO OBJETO**

I.1 - Constitui objeto da presente Ata registrar os preços destinados ao fornecimento de Gêneros alimentícios “Não Perecíveis”, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, com gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE, de acordo com as condições e especificações do Edital do Pregão Eletrônico SRP N° XXXXX/FMAE/2013 e seus anexos.

## **CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

II.1 - Esta Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

II.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE não estará obrigado a adquirir o produto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor, sendo, entretanto, assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

III.3 - A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, o fornecedor assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

IV.4 - A contratação decorrente desta Ata será formalizada por meio de emissão de nota de empenho em favor da contratada, no quantitativo em que houver necessidade por ocasião do referido empenho.

V.5 - Mediante a retirada da Nota de Empenho estará caracterizado o compromisso de entrega dos itens especificados.

## **CLÁUSULA III – DOS PREÇOS E DOS ITENS DE FORNECIMENTO**

III.1 - Os preços ofertados pela empresa classificada em primeiro lugar, por objeto/item, signatária da presente Ata de Registro de Preços constam do “**Resultado por Fornecedor**”, constante no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

III.2 - Havendo alterações dos preços decorrentes de motivos supervenientes e admitidos na legislação vigente, os mesmos estarão disponíveis na Ata atualizada disponibilizada no site [www.belém.pa.gov.br](http://www.belém.pa.gov.br)

## **CLÁUSULA IV - DO CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS**

IV.1 - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

IV.2 - O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

IV.3 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

IV.4 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

IV.5 - Na hipótese do subitem anterior, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE convocará os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

IV.6 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE poderá:

IV.6.1 - liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

IV.6.2 - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

IV. 7 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **CLÁUSULA V – DO PRAZO DE ENTREGA E DO LOCAL DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS**

V.1 - O prazo de entrega local e o recebimento dos materiais/componentes deverão ocorrer de acordo com o Termo de Referência Anexo I e II do Edital.

#### **CLÁUSULA VI – DO PAGAMENTO**

VI.1 - O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, a contar da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada;

VI.2 - A nota fiscal/fatura emitida pela empresa e entregue ao servidor da unidade destinatária, com a discriminação de cada um dos itens que compõem o objeto deste Termo, juntamente com o Termo de Recebimento Definitivo, será atestada e encaminhada ao setor competente, para fins de pagamento;

VI.3 - O pagamento será creditado em favor do Contratado por meio de ordem bancária em conta corrente da empresa vencedora da licitação indicada na proposta de preços, onde será depositado o pagamento das obrigações pactuadas.

VI.4 - Será procedida consulta das condições de habilitação antes de cada pagamento a ser efetuado ao Contratado, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de recolhimento do FGTS e da Previdência Social, a Contratada deverá apresentar, no prazo expressamente constante da solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

VI.5 - Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE em favor do Contratado. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativa ou judicialmente, se necessário.

VI.6 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

#### **CLÁUSULA VII – DEVERES:**

##### **A – DOS DEVERES DA CONTRATANTE:**

A.1 – Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações:

A.2 – Rejeitar o produto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

A.3 – Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva entrega do produto, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

A.4 – 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;

##### **B – DOS DEVERES DA CONTRATADA:**

B.1 – Os alimentos de origem estrangeira deverão conter na(s) embalagem(ns), informações em português para conhecimento e classificação do(s) produto(s) nos termos do art. 81 da Lei 8.078/90.

B.2 – Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após o recebimento do comunicado.

B.3 – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos no Almoarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.

B.4 – Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE e pelos órgãos aderentes, sobre os alimentos ofertados.

B.5 – Enviar, trimestralmente, para o órgão gerenciador, relatório de fornecimento.

### **CLÁUSULA IX - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

IX.1 - As quantidades inicialmente contratadas poderão ser acrescidas ou suprimidas em até 25%, conforme previsto no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

IX.2 - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o disposto na presente cláusula, salvo as supressões resultante de acordo celebrado entre os contratantes, conforme previsto no § 2º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA X - DAS PENALIDADES**

X.1 - Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar às fornecedoras as sanções previstas no Edital.

X.1.1 – Advertência;

X.1.2 - multa moratória no percentual correspondente a 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 15 (quinze) dias corridos.

X.1.2.1 – A multa moratória será aplicada a partir do 1º dia útil da inadimplência, contado da data definida para o regular cumprimento da obrigação.

X.2 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do bem não entregue, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE pela não execução parcial ou total do contrato.

X.3 - Decorridos 30 (trinta) dias sem que a Contratada tenha cumprido com a obrigação assumida estará caracterizada a inexecução contratual, ensejando sua rescisão.

X.4 - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

X.5 - As sanções previstas nos itens 1 e 5 deste item poderão ser aplicadas juntamente com as dos subitens 2 e 3, garantida a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

X.6 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

#### **CLÁUSULA XI – DOS USUÁRIOS PARTICIPANTES EXTRAORDINÁRIOS**

XI.1 - Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, desde que devidamente comprovada a vantagem.

XI.2 - Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

XI.3 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas com a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

XI.4 - As aquisições ou contratações adicionais por outros órgãos ou entidades deverão atender as orientações do Plenário do TCU, no Acórdão nº 1.233/2012.

#### **CLÁUSULA XII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

XII.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

XII.1 - descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

XII.2 - não retirar a respectiva Nota de Empenho, no prazo estabelecido pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, sem justificativa aceitável;

XII.3 - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

XII.4 - tiver presentes razões de interesse público.

XII.5 - O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

XII.6 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

#### **CLÁUSULA XIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

XIII.1 - Integram esta Ata o Edital do **Pregão Eletrônico nº XXX/FMAE/2013**, Anexo I e a proposta da empresa classificada em **1º lugar** no certame supracitado.

XIII.2 - A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, que também a disponibilizará no site da Prefeitura Municipal de Belém.

**FMAE**  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE  
ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE



XIII.3 - As questões decorrentes da utilização desta Ata de Registro de Preços, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no foro da cidade de Belém – PA, com exclusão de qualquer outro.

XIII.4 - E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em **2** (duas) vias de igual teor e forma.

Belém - PA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

---

*Presidente - FMAE*

---

*Empresa*

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° \_\_\_\_/2013**

Ata de Registro de Preços, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/FMAE/20XX, Processo n° 240/2013, homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/20XX, publicado no Diário Oficial do Município de Belém n° \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/20XX.

**OBJETO: Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, com gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE e demais unidades Municipais de Belém.**

VIGÊNCIA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20XX a \_\_\_\_/\_\_\_\_/20XX.

**ENCARTE**

Empresa 01: \_\_\_\_\_ CNPJ n° \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_ – CEP: \_\_\_\_\_ - na cidade de \_\_\_\_\_, Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ / Fax: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, Representado(a) pelo(a) Sr<sup>(a)</sup>. \_\_\_\_\_.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	APRES.	QTD GLOBAL	Valor Unitário (R\$)	Valor Global (R\$)
<b>VALOR GLOBAL</b>					
<b>Valor por extenso:</b>					

\_\_\_\_\_  
ORDENADOR RESPONSÁVEL

**ANEXO VI  
MINUTA DO CONTRATO**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° XXX/FMAE/2013**

CONTRATO DE N° XXX/2013-FMAE, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE BELÉM, ATRAVÉS DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS.

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE, simplesmente FMAE, sediada na Passagem Maria da Graça, N° 565, Marambaia, Belém/PA, CEP: 66623-640, inscrição no CNPJ/MF N° 15.742.539/0001-93, por intermédio de seu Presidente Sr. WALMIR NOGUEIRA MORAES, brasileiro, portador da Carteira de Identidade N° 5665495-SSP/PA. e CPF/MF N° 254.396.932-20, residente e domiciliado em Belém/PA, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa XXXXXXXXXXXXX, empresa estabelecida com sede XXXXXXXX n° XXXXX, bairro XXXXX cidade/ estado....., CEP: XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob N° XXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX; nacionalidade, estado civil, profissão; RG N° XXXXXXXX, CPF N° XXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na cidade de XXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, acordam e ajustam firmar o presente contrato, em conformidade com o Pregão Eletrônico n° XXXX/FMAE/2013, e a legislação vigente, especialmente com as Leis n° 10.520/02 e n° 8.666/93, e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e se obrigam:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente Contrato será regido pelo disposto na Lei Federal n° 8.666/93, Lei Federal n° 10.520/02, Decreto Federal n° 5.504/05 e n° 5.450/05, Decretos Municipais n° 47.429/05, n° 64.684/10, n° 48.804A/05 e n° 74.245/13, e demais legislações aplicáveis ao assunto.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL**

O presente Contrato vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação n° XXXXX/FMAE/2013 (Pregão Eletrônico) e aos termos da proposta vencedora.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA APROVAÇÃO DA MINUTA**

A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da Secretaria Municipal de Administração - SEMAD, conforme parecer NSEAJ N° XXXX/2013, nos termos do Parágrafo Único do art. 38, da Lei n° 8.666/1993 e inciso IX, do art. 30, do Decreto n° 5.450/2005.

**CLÁUSULA QUARTA – DA DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

De acordo com o Decreto N° 73634/2013-PMB, de 16.01.2013, publicado no Diário Oficial do Município N° XXXXXX de XXXX de XXXXXX de 2013 e suas alterações posteriores, o

Presidente da FMAE tem competência para assinar este Contrato e seus documentos decorrentes em nome da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, como Ordenador de Despesas.

#### CLÁUSULA QUINTA – DO OBJETO

O presente Contrato tem como objeto o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”**, para atender os alunos da Rede Municipal de Ensino de Belém, através da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE, mediante o PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, em conformidade com as especificações, qualidade e condições gerais estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I do Edital, fornecimento pela CONTRATADA à CONTRATANTE, consoante estabelecido no **Processo Licitatório N° xxxxx/FMAE/2013**. Passam a fazer parte integrante deste Contrato, sob a forma de anexos, como se nele fossem transcritos, no seguinte documento:

Item	Gêneros de Alimentação	Preço Unit.	Unid. Valor	PROGRAMAS								Total - Kg/L (R\$)
				UEI's	Cozinha Experimental	PNAE Fundamental	PNAE Creche	PNAE Pré-Escola	PNAE EJA	PNAE Mais Educação	PNAE AEE	
<b>TOTAL DO CONTRATO</b>												

#### CLÁUSULA SEXTA – DO FORNECIMENTO

A) A entrega dos Gêneros Alimentícios a serem fornecidos, serão efetuados de forma parcelada, conforme solicitação da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE, a contar da assinatura e durante a vigência do instrumento contratual, e as demais de acordo com solicitação formal do Órgão diretamente nas UNIDADES EDUCACIONAIS, conforme cronograma de endereços constantes no Anexo II, do Edital.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DA MANUTENÇÃO PELA CONTRATADA DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:

A) Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas, e, deverá atualizar os documentos cuja validade expire durante a vigência contratual, bem como garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

B) A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE deverá ser informada sempre que houver alteração do Contrato Social da Empresa, através do envio de cópia do contrato atualizado;

C) As empresas licitantes que declararam o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006 e 128/2008, atendendo às disposições constantes no arts. 42 a 45 do mesmo diploma legal, ou sociedade

cooperativa que se enquadre nas condições dispostas no art. 34 da Lei 11.488/2007, desde que não elencada no rol constante do Termo de Conciliação judicial celebrado entre o Ministério Público do Trabalho e a Advocacia-Geral da União em 05 de junho de 2003, deverão comprovar tal situação, apresentando seu Registro de Empresas Mercantis ou o Registro Civil de Pessoas Jurídicas, de acordo com o art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, devidamente atualizado. Tal comprovação deverá ser enviada no momento da solicitação.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

A) São obrigações da CONTRATANTE:

Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a:

- A.1) Efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento;
- A.2) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato através de servidor designado como Representante da Administração, que anotarás, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas e recibos para fins de pagamento;
- A.3) Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- A.4) Zelar pela boa qualidade do fornecimento, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários;
- A.5) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;
- A.6) A CONTRATANTE poderá exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que causar embaraços à fiscalização, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem conferidas, havendo a devida substituição do empregado por parte da Contratada, sem nenhum ônus à Contratante.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A) Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATADA se obriga a:

- A.1. Permitir e subsidiar com informações o acompanhamento e fiscalização por parte da CONTRATANTE;
- A.2) Apresentar relatório de fornecimento quando solicitado;
- A.3) Assumir total responsabilidade por qualquer dano causado à CONTRATANTE, a seus prepostos ou terceiros, provocados por ação ou omissão, em decorrência da execução deste contrato, não cabendo à CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsabilidade por danos diretos, indiretos ou lucros cessantes decorrentes;
- A.4) Manter durante a vigência do Contrato as mesmas condições para sua contratação com a Administração Pública, apresentando sempre que exigidos os comprovantes de regularidade fiscal;
- A.5) A CONTRATADA deverá indicar um responsável na qualidade de proposto, para representá-la durante a execução do contrato, bem como para dirimir questões ao mesmo relacionado;
- A.6) Reconhecer os direitos da Administração previstos neste instrumento e na legislação pertinente em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, sem prejuízo da sua rescisão;

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO**

A) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do órgão, conforme Art. 67 da Lei Nº 8.666/93;

A.1) O fiscal do contrato será designado através de portaria por desta Fundação;

B) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos produtos e da locação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

C) A contratada fica obrigada atender as observações de caráter técnico do fiscal, que se acha investido de plenos poderes para:

C.1) Conferir se o objeto entregue está de acordo com as especificações técnicas exigidas;

C.2) Informar à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, as ocorrências que exijam decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FATURAMENTO E PAGAMENTO**

A.1) O pagamento do **objeto deste Contrato** será feito de forma parcelada, em até 30 (trinta) dias, após a entrega, conferidos, aceitos e processados pelo órgão fiscalizador do contrato, e desde que comprovado o cumprimento dos deveres e obrigações da CONTRATADA; com a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pela CONTRATANTE;

A.2) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária;

A.3) A Nota Fiscal deverá fazer **referência ao número do Pregão, Contrato e Programas apresentados no quadro da CLÁUSULA QUINTA deste Contrato**, constando inclusive o número do telefone da empresa fornecedora;

A.4) No caso de devolução da Nota Fiscal, Fatura ou Recibo para correção, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de reapresentação dos referidos documentos;

A.5) O pagamento da Nota Fiscal somente será efetuado após a verificação da regularidade da CONTRATADA junto a Seguridade Social – CND e ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço - FGTS;

A.6) A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste Edital e do Contrato;

A.7) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, até 30 (trinta) dias a partir da entrega do objeto deste Contrato, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, devendo para isto ficar explicitado o nome da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, devendo a mesma estar em situação

regular no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), relativas ao mês da competência.

#### **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

Será sustado o pagamento do evento, sem prejuízo das obrigações da CONTRATADA, quando a mesma deixar de cumprir as especificações e cláusulas contratuais vinculadas a tal evento.

#### **SUBCLÁUSULA TERCEIRA**

A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE efetuará os pagamentos mediante Ordem Bancária. Para tanto, a CONTRATADA deverá informar no documento de cobrança, o nome e o número do banco, a agencia e conta corrente onde será creditado o pagamento. A Conta Corrente somente deverá estar em nome da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL/ FATURA**

A.1) Caberá ao titular da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, ou servidor expressamente designado, a atestação das Notas Fiscais, Faturas e Recibos, objeto desta licitação, para efeito de pagamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A.1) Os recursos orçamentários necessários ao adimplemento das obrigações por parte da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMAE, estão assegurados na seguinte funcional:

2.08.31.12.306.0001.2116.33903000 - Fontes: 0215051001-PNAE-FUNDAMENTAL, 0215051002-PNAE-CRECHE, 0215051003 - PNAE-PRÉ-ESCOLA, 0215051004 – PNAE-EJA; 0215051005 – PNAE MÉDIO, 0215051006 - PNAE-MAIS EDUCAÇÃO; 0215051007 – PNAE-AEE e 0100000000 - TESOIRO MUNICIPAL; e 2.08.31.12.122.0002.2110.33903000 - Fonte: 0100000000-TESOIRO MUNICIPAL;

A.2) Os recursos orçamentários ao adimplemento das obrigações das demais unidades de Belém, deverão ser disponibilizadas antes da assinatura do instrumento contratual correspondente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS PREÇOS**

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto deste Contrato, objeto deste contrato, o preço global de R\$ xxxxxxxx (xx)

A.1) No preço fixado nesta cláusula, estão incluídos todos os impostos incidentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

A.1) O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos na Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, com apresentação das devidas justificativas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO VALOR**

## CONTRATADO

- A.1) No interesse da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, o valor inicial, poderá ser acrescido ou suprimido até o limite previsto na Lei n.º 8.666/93;
- A.2) A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários;
- A.3) Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

## CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- A.1) Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA, ressalvados os casos de força maior, ou fortuito, devidamente comprovados, as sanções previstas na Lei nº 8.666, de 1993, e no Decreto Municipal nº. 48.804-A/2005-PMB qual sejam;
- A.2) Nos termos do art. 86, da Lei nº 8.666, de 1993, fica a CONTRATADA, em caso de atraso injustificado na execução do respectivo Contrato, sujeita à multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, calculada sobre 1/12 do valor anual estimado do Contrato, por dia e por ocorrência (localidade/município);
- A.3) Na hipótese do item anterior, decorrido o lapso de 30 (trinta) dias, o órgão ou entidade CONTRATANTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do contrato;
- A.4) Não havendo mais interesse do órgão ou entidade CONTRATANTE na execução do contrato, total ou parcialmente, em razão do descumprimento, por parte da CONTRATADA de qualquer das condições avençadas, fica estipulada a multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor anual estimado do contrato, nos termos do inciso II, do artigo 87, da Lei n.º 8.666, de 1993;
- A.5) O disposto nos itens anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a CONTRATADA, nos termos dos arts. 87 e 88 da Lei n.º 8.666, de 1993, e nas disposições da Lei nº. 10.520, de 2002;
- A.6) O valor de multa, apurado após regular procedimento administrativo, será descontado dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA;
- A.7) Se o valor da multa for superior ao valor devido à CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente, ou judicialmente, se necessário;
- A.8) Essas penalidades poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente, aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos reais devidamente comprovados;
- A.9) A CONTRATADA ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio do contraditório e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, se:
- Comportar-se de modo inidôneo;
  - Fizer declaração falsa;
  - Cometer fraude fiscal;
  - Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- A.10) Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento

de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Município de Belém/PA e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93;

A.11) Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das penalidades mencionadas;

A.12) A critério da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE o valor da(s) multa(s) poderá ser descontado dos valores a serem pagos à CONTRATADA;

A.13) As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE ou com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

A.14) Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa;

A.15) No caso de anulação do procedimento por ilegalidade, o contrato dele decorrente será nulo, não assistindo aos licitantes qualquer indenização, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido dos custos que tiver comprovadamente suportado até o momento da declaração de nulidade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RESCISÃO**

A.1) A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93;

A.2) A rescisão do Contrato poderá ser:

A.2.1) Rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada lei, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

A.2.2) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a Administração da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante- FMAE;

A.2.3) Judicial nos termos da legislação;

A.3) A rescisão administrativa será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

A.4) Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa no termos do artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS**

A.1) A execução do contrato, bem como os casos neles omissos, regular-se-ão pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55, do mesmo diploma legal.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E DA FORÇA MAIOR**

A.1) As obrigações do presente Contrato suspender-se-ão sempre que ocorrerem circunstâncias alheias à vontade, controle e ação das partes, causadas por motivo de força

maior ou caso fortuito, na forma do Código Civil, desde que sua ocorrência seja alegada e comprovada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

Serão considerados casos fortuitos, ou de força maior, para efeito de rescisão contratual unilateral ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a realização da entrega do objeto do Acordo no local indicado:

- a) greve geral;
- b) interrupção dos meios normais de transportes que impeça a locomoção do pessoal;
- c) calamidade pública;
- d) acidentes, sem culpa da CONTRATADA, que impliquem em retardamento da execução da atividade;
- e) consequências, devidamente comprovadas, de condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais e não passíveis de previsão;
- f) eventuais atrasos decorrentes de dificuldades técnicas que venham a requerer a modificação do(s) Projeto(s) e Especificações, desde que autorizada pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE; e
- g) outros casos que se enquadrem no Parágrafo Único, do art. 393, do Código Civil Brasileiro.

#### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

Qualquer dos motivos acima enumerados deverá ser devidamente justificado e comprovado pela CONTRATADA perante a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, por escrito.

#### **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

Sempre que ocorrerem situações que impliquem em caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado e comprovado à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de execução do objeto deste Contrato inicia-se na data de sua assinatura, encerrando-se em xxx de mês de 20xx, podendo ser prorrogado, em até 60 (sessenta) meses, através de Termo Aditivo, conforme a necessidade da Administração, havendo concordância entre as partes. A vigência deste documento coincide com o prazo de execução, de acordo com o Art. 57, II, da Lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS CÓPIAS**

Do presente Contrato são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para a CONTRATANTE;
- b) uma para a CONTRATADA;
- c) uma, em extrato, para publicação no Diário Oficial do Município de Belém.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO**

A.1) A CONTRATANTE fica responsável pela publicação resumida deste instrumento de

contrato na Imprensa Oficial do Município conforme determina o Parágrafo Único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

A.1) Todas as comunicações ou notificações relativas a este Contrato serão enviadas para os seguintes endereços:

A.1.1) CONTRATANTE: Rodovia Augusto Montenegro, km01, Conjunto COHAB, Gleba01, Rua WE - II s/n, Marambaia – CEP: 66.623-640, Belém-PA;

A.1.2) CONTRATADA: sede na xxxxxxxxxxxx nº xxxxx, Bairro, cidade. estado, CEP nº xxxxxxxx;

A.2) A CONTRATADA declara neste ato ter pleno conhecimento e compreensão das especificações técnicas, dos documentos e demais condições contratuais, não podendo, pois, em nenhuma circunstância, alegar o desconhecimento dos mesmos para isentar-se de responsabilidade pela correta execução do Contrato;

A.3) A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DAS COMUNICAÇÕES**

As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão feitas sempre por escrito, podendo ser realizadas por fac-símile ou e-mail, desde que sejam subscritos ou assinados por quem as represente.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DO FORO**

A.1. É competente o **Foro da Comarca da Cidade de Belém/PA**, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente Contrato.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas neste Contrato que, lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes.

Belém(PA), xxx de xxxxxxxx de 2013.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE  
PRESIDENTE- FMAE

\_\_\_\_\_  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
EMPRESA CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

CPF:

CPF: