

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

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

2 JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA**, consoante Lei nº 10.520/02 e Decreto Federal nº 10.024/19, do tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**”, sob regime de execução indireta “**empreitada por preço unitário**”, para atender as demandas da rede municipal de ensino de Belém, com organograma de entrega pelo período citado, daí a necessidade de manter o essencial e indispensável serviço desta **FMAE/PMB**.

2.2. Nesse sentido, insta frisar que a presente licitação torna-se essencial, do ponto de vista desta administração, para atender ao **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, amparado pela Lei Federal nº 11.947/2009 e gerenciado pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), que atende a 71.000 alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP, somados aos 8.000 alunos atendidos com o programa café da manhã da rede municipal de ensino de Belém, contribuindo desta forma, para o aprendizado, crescimento e desenvolvimento biopsicosocial, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, em atenção ao Termo de Compromisso entre a prefeitura de Belém e o Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação - FNDE.

2.3. Assim, aquisição dos **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis**, tem amparo legal também nos decretos municipais nº 47.429/05, nº 49.368-a/2005-PMB e nº 64.684/2010, além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente contrato para todos os efeitos legais, independente da transcrição.

2.4. Considera-se também que o pregão SRP nº 19/2020-FMAE, que trata da aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para o ano de 2020, apresentou fracassados itens essenciais ao cumprimento da programação de cardápio para o ano letivo de 2020, bem como os itens nº 2, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 16, 17, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 50, 53, 54, 57, foram tornados nulos nesta data, visto que a Ata de Registro de Preço decorrente desses itens não foi assinada pelo vencedor, impossibilitando o fornecimento conforme necessidade da FMAE.

3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os itens objeto desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações técnicas constantes no **ANEXO A e ANEXO B** deste Termo de Referência.

4 ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO

4.1. A estimativa de custo para a aquisição do objeto deste TR será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na **IN nº 05/2014-SLTI/MPOG e suas alterações**, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para a presente aquisição.

5 APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

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

5.1.2. Indicar o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que a proponente



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional;

5.1.3. Indicar na proposta que os preços unitários do objeto ofertado na licitação serão fixos e irrevogáveis;

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

5.1.5. Apresentar na proposta a garantia/validade dos produtos, não podendo ser inferior a **12 (doze) meses**;

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

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

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

6 DOCUMENTOS LEGAIS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

b) Registros do Produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual – SIE, conforme o caso;

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

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

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

7 PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

7.1. Os itens deverão ser entregues em **até 05 (cinco) dias corridos**, após o recebimento da nota de empenho e de acordo solicitação formal do órgão no seguinte endereço: **FMAE - com sede no Conjunto Gleba I, R. WE - 2, nº 365, bairro da Marambaia, CEP: 66623-282, CNPJ Nº. 15.742.539/0001-93, no horário de 08h às 17h, de 2ª a 6ª-feira**, e para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada, será paga até 30 dias após sua apresentação;

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

7.2. A critério da **CONTRATANTE** poderá ser modificado o local de entrega, para outro endereço no

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

Município de Belém, sem qualquer tipo de ônus adicionais para a contratante;

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

7.4. A aceitação do objeto dos itens estará condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste Termo de Referência;

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

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

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

8 AMOSTRA

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

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

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

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

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

9 DO RECEBIMENTO

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

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

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

10 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

São responsabilidades da **CONTRATADA**:

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

11 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

São obrigações da **FMAE**:

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

12 CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

- 12.1.** Após homologada a licitação, a **CONTRATANTE** convocará a licitante vencedora para a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo de até **10 (dez) dias corridos**, sob

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93 e art. 49 do Decreto Federal nº 10.024/19;

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

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

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

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

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

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

13 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

13.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93;

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

14 VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

15 FONTE DE RECURSO ORÇAMENTÁRIO

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

16 DAS PENALIDADES

16.1. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeitas às sanções previstas na Lei nº 8.666/93, nº 10.520/2002 e Decreto Federal nº 10.024/19.

Belém/PA, 09 de julho de 2020.

DENISE CRUZ DE OLIVEIRA
Departamento de Assistência FMAE/PMB



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

ANEXO A
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Q. TOTAL KG/L
01	<p>AÇÚCAR GRUPO I, BRANCO, TIPO CRISTAL TRITURADO Primária: 01 Kg; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagens em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos de 30 kg, com plásticos resistentes, limpos e lacrados.</p>	KG	105.000
02	<p>AMIDO DE MILHO Primária: até 500g; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Caixa de papel impermeável, limpo, não violado, resistente, contendo até 500g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	KG	3.000
03	<p>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.</p>	KG	150.000
04	<p>ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1 Primária: 01 Kg; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Polietileno transparente, atóxica, limpa, não violada e resistente, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardo plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo até 30 kg do produto.</p>	KG	150.000
05	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Primária: 400g; Validade: Não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	KG	50.000



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

06	<p>BISCOITO TIPO MAISENA Primária: 400g; Produto isento de gordura trans Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo até 400g do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	KG	36.000
07	<p>BISCOITO TIPO LEITE INDIVIDUAL Produto isento de gordura trans Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Acondicionado em pacotes íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo de 35g a 50g de produto. Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	UND	3.000
08	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Primária: 1 Kg; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.</p>	KG	25.000
09	<p>FEIJAO CAVALO TIPO 1 Primária: 1 Kg; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.</p>	KG	30.000
10	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 Primária: 1 Kg; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegro, resistentes, hermeticamente fechado, contendo 1 kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos plásticos, limpos, contendo 30 Kg do produto.</p>	KG	25.000
11	<p>FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS FINOS Primária: até 500g; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo até 500g do produto, acondicionado em embalagem plástica transparente e vedada. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	KG	2.000



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

12	<p>MANTEIGA COM SAL Primária: 250 a 500g; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: Embalagem primária de polietileno com capacidade de 250 g a 500g do produto; Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	KG	2.000
13	<p>ÓLEO DE SOJA TIPO 1 Primária: 900ml Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: Em garrafas de polietileno resistentes, de 900 ml, limpas e atóxicas. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	L	14.000
14	<p>SAL MOÍDO IODADO Primária: 1KG; Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em sacos plásticos resistentes e não violados, contendo 1kg do produto; Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em fardos transparentes, atóxicos, limpos, contendo até 30 kg do produto.</p>	KG	2.000
15	<p>SUCO LÍQUIDO EM CAIXA COM POLPA DE FRUTAS E COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR – GOIABA, CAJU. Primária: 200ml Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em embalagem tetra pack, limpas, contendo 200ml do produto Embalagem Secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	UND	3.000
16	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Primária: 750ml Validade: não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. Embalagem Primária: O produto deve ser entregue em garrafa de polietileno, íntegra, atóxica, limpa e vedada hermeticamente, contendo 750ml do produto. Embalagem secundária: A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.</p>	L	4.000



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

ANEXO B
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE NÃO-PERECÍVEIS (PIQ)

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

1. CARACTERIZAÇÃO

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

Conforme a Instrução Normativa MAPA nº 42, 13/11/17, será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o açúcar que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica;

II - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC Nº 175/2003 - ANVISA
- Resolução RDC Nº 12/2001 - ANVISA
- IN MAPA Nº 42, de 13/11/17
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02
- Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03
- Resolução RDC Nº14/2014 - ANVISA

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

AMIDO DE MILHO

1. CARACTERIZAÇÃO

Amido de milho é o produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais (RDC Nº 263, de 22 de Setembro de 2005 - ANVISA). Neste caso, o grão de milho (Zeamayas L.) é o cereal utilizado para a elaboração desse produto. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência
Umidade	Máximo 15%
Coliformes a 45°C/g (mL)	5

3. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

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

ARROZ PARBOLIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

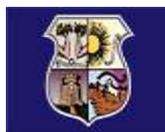
1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., que foi submetido ao processo de parboilização. A classe deve ser: longo fino (o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos). Não é permitida a mistura de classes. O tipo deve ser, tipo1.

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

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
--	----------



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Insetos vivos	Ausência (crítico)
Características organolépticas	Próprias
Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
Umidade	Máximo 14% (crítico)

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Matérias estranhas e impurezas	0,10
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,15
Picados ou manchados	1,75
Gessados e Verdes	2
Rajados	1
Amarelos	0,50
Total de quebrados e quiera	7,5
Quirera	Máximo 0,5
Aflatoxina	Máximo 30 ppb (crítico)
B.cereus/g	5 x 10 ³
Salmonellasp/25g	Aus

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

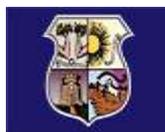
- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA
- Instrução Normativa N° 6/2009 - MA
- Resolução RDC N° 12/2001 - ANVISA
- IN MAPA N° 6, de 16/02/09
- IN MAPA N° 02, de 06/02/12
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 - ANVISA

ARROZ POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., que foram submetidos ao beneficiamento e polimento adequados. A classe deve ser: longo fino (o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos). Não é permitida a mistura de classes. O tipo deve ser, tipo1.

Serão desclassificados e considerados impróprios para o consumo humano, a presença na amostra, na carga ou no lote amostrado, de sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana.

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. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

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

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



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

<i>Salmonellasp, em 25 g</i>	Ausência
Estaf.coag.positiva/g	5 x 10 ²
Coliformes a 45°C/g	10

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

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

BISCOITO 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
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Umidade	Máximo 15% (crítico)

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Corante artificial	Ausência
<i>Salmonellasp, em 25 g</i>	Ausência
Estaf.coag.positiva/g	5 x 10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
B.cereus/g	5 x 10 ³

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA
- Resolução RDC N° 263/2005
- Resolução RDC N° 12/2001 - ANVISA
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 - ANVISA

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

3. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA
- Instrução Normativa n° 12, de 28/03/2008
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 - ANVISA

FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS FINOS

1. CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não; podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. O produto deve ser entregue em embalagens íntegras, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 500g do produto, com validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

B.cereus/g	3x10 ³
Coliformes a 45°C/g	10 ²
Salmonellasp/25g	Aus

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

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

4. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

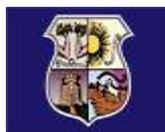
A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

5. REFERÊNCIAS

- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA
- Resolução RDC N° 272, de 22/09/05 - ANVISA
- Resolução RDC N° 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N° 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N°14/2014 - ANVISA
- Resolução RDC N° 263/2005 - ANVISA
- Resolução RDC N° 150/2017- ANVISA

MANTEIGA COM SAL

1. CARACTERIZAÇÃO



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Ingredientes opcionais: Cloreto de sódio até Máximo de 2g/100g de manteiga. Fermentos lácticos selecionados. A manteiga não deverá conter corantes artificiais, sendo permitido somente corantes naturais ou ausência de corante.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

Coliformes a 45°C/g	10
Estaf.coagulase positiva/g	UFC/grama: n = 5; c = 1; m = 10; M = 100
Salmonella sp /25g	Ausência

4. REFERÊNCIAS ANALÍTICAS

A Manteiga Comum deve ser considerada imprópria para consumo quando:

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

5. REFERÊNCIA

- RESOLUÇÃO N° 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000
- Lei N° 8.078/90
- Resolução RDC N° 259/2002 - ANVISA
- Resolução 12/2001 - ANVISA
- Portaria MAPA N° 146/96
- IN MAPA nº 22, de 24/11/05
- Resolução RDC N° 175/2003 - ANVISA

ÓLEO DE SOJA TIPO 1

1. CARACTERIZAÇÃO

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

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

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

3. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

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

SAL REFINADO MOÍDO IODADO

1. CARACTERIZAÇÃO

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

2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

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

COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES

Granulometria

Sal refinado:

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

Sal comum tipo I:

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

Antiumectantes:

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

5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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

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

6. REFERÊNCIAS

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

SUCO DE FRUTA

1. CARACTERIZAÇÃO

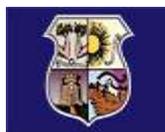
Suco é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, poderá ser adicionado 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 06 (seis) meses.

O produto deverá ser entregue em embalagem tetra pack, limpas, contendo 200ml do produto, com validade não inferior a 180 dias da data de entrega no depósito da FMAE. A embalagem secundária deve ser em caixas de papelão, íntegras, limpas e resistentes.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
--	----------------------



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

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

3. ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

4. REFERÊNCIAS

- RDC nº 276, de 22/09/2005
- RDC nº 12, de 02/01/2001
- RDC nº 04, de 15/01/2007
- Resolução RDC Nº 175/2003 - ANVISA
- Resolução RDC Nº 259, de 20/09/02

VINAGRE DE ÁLCOOL

1. CARACTERIZAÇÃO

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

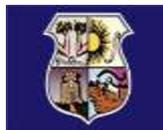
2. ANÁLISES MÍNIMAS

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

3. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

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

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



COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO - PMB

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

5. REFERÊNCIAS

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