ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	Peso mínimo 50 g por pão.				
56	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	R$ 7,84	R$ 31.234,56	R$ 7,84
57	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	R$ 21,37	R$ 174.379,20	R$ 21,37
58	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. (Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	R$ 12,23	R$ 92.703,40	R$ 12,23
59	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça	KG	R$ 44,70	R$ 361.176,00	R$ 44,70

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	inteira, estado de conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
60	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	R$ 34,36	R$ 236.396,80	R$ 34,36
61	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. (Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	R$ 16,53	R$ 78.352,20	R$ 16,53
62	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	R$ 8,33	R$ 32.986,80	R$ 8,33
63	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo:	KG	R$ 4,59	R$ 35.985,60	R$ 4,59

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.				
64	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	R$ 4,66	R$ 17.009,00	R$ 4,66
65	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	R$ 35,01	R$ 85.984,56	R$ 35,01
66	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	R$ 11,07	R$ 32.988,60	R$ 11,07
67	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	R$ 4,44	R$ 9.945,60	R$ 4,44
68	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	R$ 7,81	R$ 2.811,60	R$ 7,81
69	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	R$ 3,68	R$ 16,633,60	R$ 3,68
70	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	R$ 1,56	R$ 1.123,20	R$ 1,56
71	Legume in natura, tipo: batata inglesa. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	R$ 6,50	R$ 19.500,00	R$ 6,50
72	Legume in natura, tipo: cenoura.	KG	R$ 4,36	R$ 7.237,60	R$ 4,36
73	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	R$ 5,51	R$ 9.256,80	R$ 5,51
74	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	R$ 7,46	R$ 11.786,80	R$ 7,46
75	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	R$ 5,40	R$ 6.075,00	R$ 5,40
76	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação	KG	R$ 20,93	R$ 18.418,40	R$ 20,93

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	para o Item: alho, em cabeça, branco)				
77	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural.	KG	R$ 6,45	R$ 5.224,50	R$ 6,45
78	Fruta, tipo: laranja pêra, apresentação: natural.	KG	R$ 2,81	R$ 3.737,30	R$ 2,81
79	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural.	KG	R$ 9,74	R$ 11.688,00	R$ 9,74
80	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	R$ 2,78	R$ 4.559,20	R$ 2,78

c) Itens para entrega em Cabedelo-PB:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
81	Carne Processada Variedade: Hamburguer, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	18960	R$ 1,34	R$ 25.406,40
82	Queijo, origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	1640	R$ 40,95	R$ 67.158,00
83	Embutido, tipo: salsicha viena, preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	3050	R$ 11,06	R$ 33.733,00
84	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	1100	R$ 20,25	R$ 22.275,00
86	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	3724	R$ 3,62	R$ 13.480,88
87	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura,	KG	744	R$ 17,95	R$ 13.354,80

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
88	Manteiga, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	1180	R$ 28,95	R$ 34.161,00
89	"farinha de rosca", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	1418	R$ 24,45	R$ 34.670,10
90	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	750	R$ 7,12	R$ 5.340,00
91	Refrigerante, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	945	R$ 5,78	R$ 5.462,10
92	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	3610	R$ 8,29	R$ 29.926,90
93	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	1860	R$ 8,69	R$ 16.163,40
94	Pão, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	980	R$ 4,89	R$ 4.792,20
95	Pão Francês Kg Congelado, Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo françês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	4560	R$ 8,09	R$ 36.890,40
96	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	1490	R$ 11,99	R$ 17.865,10
97	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado,	KG	3984	R$ 7,37	R$ 29.362,08

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
98	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. (Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	8160	R$ 22,85	R$ 186.456,00
99	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data	KG	7580	R$ 12,58	R$ 95.356,40

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
100	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	8080	R$ 48,45	R$ 391.476,00
101	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. (Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	6880	R$ 31,49	R$ 216.651,20
102	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	4740	R$ 17,90	R$ 84.846,00
103	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	3960	R$ 8,72	R$ 34.531,20
104	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	7840	R$ 4,92	R$ 38.572,80
105	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	3650	R$ 3,95	R$ 14.417,50

M. Defesa - MB
Fls. 477
Rubrica
Ce/MNa

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
107	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	2156	R$ 38,80	R$ 83.652,80
108	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	2680	R$ 8,99	R$ 24.093,20
109	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	1540	R$ 5,54	R$ 8.531,60
110	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	360	R$ 8,74	R$ 3.146,40
111	Legume in natura, tipo: batata inglesa (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	4520	R$ 2,93	R$ 13.243,60
112	Legume in natura, tipo: cenoura.	KG	740	R$ 1,63	R$ 1.206,20
113	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	3000	R$ 6,64	R$ 19.920,00
114	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	1660	R$ 4,65	R$ 7.719,00
115	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	1680	R$ 3,39	R$ 5.695,20
116	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho, em cabeça, branco)	KG	1630	R$ 5,99	R$ 9.763,70
117	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural.	KG	1125	R$ 2,84	R$ 3.195,00
118	Fruta, tipo: laranja pêra, apresentação: natural.	KG	880	R$ 22,90	R$ 20.152,00
119	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural.	KG	810	R$ 7,44	R$ 6.026,40
120	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	1330	R$ 2,64	R$ 3.511,20

d) Itens para entrega em Recife-PE:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
121	Carne Processada Variedade: Hamburguer, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	19000	R$ 1,34	R$ 25.460,00
122	Queijo, origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	1790	R$ 40,95	R$ 73.300,50
123	Embutido, tipo: salsicha viena, preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	3280	R$ 11,06	R$ 36.276,80
124	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	1190	R$ 20,25	R$ 24.097,50
125	Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	4164	R$ 3,62	R$ 15.073,68
126	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	814	R$ 17,95	R$ 14.611,30
127	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	1250	R$ 28,95	R$ 36.187,50
128	Manteiga, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	1598	R$ 24,45	R$ 39.071,10

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
129	"farinha de rosca", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	880	R$ 7,12	R$ 6.265,60
130	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	980	R$ 5,78	R$ 5.664,40
131	Refrigerante, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	4110	R$ 8,29	R$ 34.071,90
132	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	2040	R$ 8,69	R$ 17.727,60
133	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	1050	R$ 4,89	R$ 5.134,50
134	Pão, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	4620	R$ 8,09	R$ 37.375,80
135	Pão Francês Kg Congelado, Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo françês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	1470	R$ 11,99	R$ 17.625,30
136	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	4470	R$ 7,37	R$ 32.943,90
137	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg.	KG	8960	R$ 22,85	R$ 204.736,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
138	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. (Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	8010	R$ 12,58	R$ 100.765,80
139	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	8580	R$ 48,45	R$ 415.701,00
140	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado.	KG	7330	R$ 31,49	R$ 230.821,70

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
141	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. (Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4860	R$ 17,90	R$ 86.994,00
142	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	4400	R$ 8,72	R$ 38.368,00
143	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	8840	R$ 4,92	R$ 43.492,80
144	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	4120	R$ 3,95	R$ 16.274,00
145	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	2316	R$ 38,80	R$ 89.860,80
146	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	2780	R$ 8,99	R$ 24.992,20
147	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete	Embalagem 500,00 G	1720	R$ 5,54	R$ 9.528,80

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
148	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	350	R$ 8,74	R$ 3.059,00
149	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	4960	R$ 2,93	R$ 14.532,80
150	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	850	R$ 1,63	R$ 1.385,50
151	Legume in natura, tipo: batata inglesa. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	3450	R$ 6,64	R$ 22.908,00
152	Legume in natura, tipo: cenoura.	KG	1830	R$ 4,65	R$ 8.509,50
153	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	1840	R$ 3,39	R$ 6.237,60
154	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	1810	R$ 5,99	R$ 10.841,90
155	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	1160	R$ 2,84	R$ 3.294,40
156	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho, em cabeça, branco)	KG	960	R$ 22,90	R$ 21.984,00
157	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural.	KG	980	R$ 7,44	R$ 7.291,20
158	Fruta, tipo: laranja pêra, apresentação: natural.	KG	1400	R$ 2,64	R$ 3.696,00
159	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural.	KG	1280	R$ 9,45	R$ 12.096,00
160	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	1720	R$ 2,29	R$ 3.938,80

e) Itens para entrega em Maceió-AL:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
161	Carne Processada Variedade: Hamburguer, Tipo:	UN	18960	R$ 1,28	R$ 24.268,80

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
162	Queijo, origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	1640	R$ 54,08	R$ 88.691,20
163	Embutido, tipo: salsicha viena, preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	3150	R$ 13,23	R$ 41.674,50
164	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	1100	R$ 11,39	R$ 12.529,00
165	Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	3724	R$ 5,23	R$ 19.476,52
166	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	744	R$ 19,90	R$ 14.805,60
167	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	1180	R$ 22,33	R$ 26.349,40
168	Manteiga, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	1418	R$ 19,80	R$ 28.076,40

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
169	"farinha de rosca", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	750	R$ 10,78	R$ 8.085,00
170	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	945	R$ 5,83	R$ 5.509,35
171	Refrigerante, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	3610	R$ 8,83	R$ 31.876,30
172	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	1660	R$ 7,93	R$ 13.163,80
173	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	980	R$ 7,14	R$ 6.997,20
174	Pão, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	4560	R$ 7,16	R$ 32.649,60
175	Pão Francês Kg Congelado, Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo françês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	1490	R$ 15,15	R$ 22.573,50
176	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	3984	R$ 7,11	R$ 28.326,24
177	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg.	KG	8160	R$ 21,87	R$ 178.459,20

M. Defesa - MB
Fls. 2181
Rubrica
CEMNa

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
178	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. (Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	7580	R$ 11,83	R$ 89.671,40
179	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	8080	R$ 44,00	R$ 355.520,00
180	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de	KG	6880	R$ 32,96	R$ 226.764,80

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	conservação: congelado. (Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
181	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. (Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18ºc pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso liquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4740	R$ 17,04	R$ 80.769,60
182	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	3960	R$ 8,23	R$ 32.590,80
183	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	7840	R$ 4,53	R$ 35.515,20
184	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	3650	R$ 4,61	R$ 16.826,50
185	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	2156	R$ 37,42	R$ 80.677,52
186	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	2680	R$ 11,47	R$ 30.739,60
187	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais:	Embalagem 500,00 G	1540	R$ 4,31	R$ 6.637,40

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
	com ovos, apresentação: espaguete.				
188	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	360	R$ 7,81	R$ 2.811,60
189	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	4520	R$ 3,28	R$ 14.825,60
190	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	740	R$ 1,43	R$ 1.058,20
191	Legume in natura, tipo: batata inglesa. (Observação para o item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	3000	R$ 6,75	R$ 20.250,00
192	Legume in natura, tipo: cenoura.	KG	1660	R$ 4,59	R$ 7.619,40
193	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	1680	R$ 5,17	R$ 8.685,60
194	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	1630	R$ 7,17	R$ 11.687,10
195	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	1125	R$ 5,44	R$ 6.120,00
196	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho, em cabeça, branco)	KG	880	R$ 18,96	R$ 16.684,80
197	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural.	KG	810	R$ 6,77	R$ 5.483,70
198	Fruta, tipo: laranja pêra, apresentação: natural.	KG	1330	R$ 2,78	R$ 3.697,40
199	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural.	KG	1200	R$ 9,25	R$ 11.100,00
200	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	1640	R$ 4,06	R$ 6.658,40

M. Defesa - MB
Fls. 453
Rubrica
CelMNa

5) DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1 - Aprovo o presente documento;

2 - Concordo com o objeto a ser licitado, nos termos do inciso II do art. 6° do Decreto n° 7892/13; e

3 - Autorizo o início dos procedimentos para participação na citada IRP;

Encaminhe-se ao Ordenador de Despesas do Órgão Gerenciador.

Niterói, RJ , 05 de janeiro de 2023.

RÔMULO CÉSAR DUARTE DE OLIVEIRA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesa

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

PREGÃO ELETRÔNICO N° 31/2022
(Processo Administrativo n° 63397.002659/2022-28)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a União, por meio do Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa), sediado à Rua Silvio Pélico, s/n°, Alecrim, nesta cidade, CNPJ 00.394.502/0397-84, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002; do Decreto n° 10.024, de 20 de setembro de 2019; do Decreto n° 7.746, de 05 de junho de 2012; do Decreto n° 7892, de 23 de janeiro de 2013; da Instrução Normativa SLTI/MP n° 01, de 19 de janeiro de 2010; da Instrução Normativa SEGES/MP n° 03, de 26 de abril de 2018; da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006; da Lei n° 11.488, de 15 de junho de 2007; do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 27 de fevereiro de 2023
Horário: 09:00 horas (Horário de Brasília)
Local: Portal de Compras do Governo Federal – **https://www.gov.br/compras/pt-br**
Critério de Julgamento: menor preço por item

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3° Distrito Naval (Com3°DN) e de navios em trânsito nos portos das cidades de Fortaleza-CE, Natal-RN, Cabedelo-PB, Recife-PE e Maceió-AL, além de órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões, são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br/por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP, Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9° da IN SEGES/MP n° 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. **Para os itens 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 142, 143, 144, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 182, 183, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200 a participação é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006.**

4.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n° 11.488, de

2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual, MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n° 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9° da Lei n° 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público, OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão n° 746/2014, TCU, Plenário);

4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 15 de junho de 2007.

4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar n° 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n° 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1° e no inciso III do art. 5° da Constituição Federal;

4.4.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei n° 8.213, de 24 de julho de1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1° da LC n° 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de

três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenderá às exigências de habilitação.

7.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar, se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC n° 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto n° 8.538, de 2015.

7.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3°, § 2°, da Lei n° 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:

7.25.1. no país;

7.25.2. por empresas brasileiras;

7.25.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;

7.25.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.27.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.27.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo

estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7° e no § 9° do art. 26 do Decreto n.° 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n° 1455/2018, TCU, Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 10 (dez) dias úteis contados da solicitação.

8.7.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.7.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.7.3. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade dos produtos em consonância com o Termo de Referência, sobretudo a descrição de requisitos do item 1 do Termo de Referência.

8.7.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.7.5. Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.7.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n° 123, de 2006, seguindo, se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das

condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas, CEIS, mantido pela Controladoria, Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União, TCU (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/)

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n° 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação, econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP n° 03, de 2018.

9.5.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP n° 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.5.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.5.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a (s) certidão (ões) válida (s), conforme art. 43, §3°, do Decreto 10.024, de 2019.

9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

9.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não, digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.9. 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 para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.9.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.10. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.11. **Habilitação jurídica:**

9.11.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.11.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada, EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.11.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.11.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.11.7. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n° 5.764, de 1971.

9.11.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.12. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.12.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.12.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria, Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n° 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora, Geral da Fazenda Nacional.

9.12.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.12.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII, A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto, Lei n° 5.452, de 1° de maio de 1943;

9.12.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.12.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.12.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.13. **Qualificação Econômico, Financeira.**

9.13.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.13.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.13.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3° do Decreto n° 8.538, de 2015);

9.13.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.13.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.13.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil, financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei n° 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.13.3. comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.14. **Qualificação Técnica:**

9.14.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.14.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.14.2.1.1. Identificação do Contratante;
9.14.2.1.2. Identificação da Contratada;
9.14.2.1.3. Descrição dos itens fornecidos;
9.14.2.1.4. Quantidade fornecida;
9.14.2.1.5. Valor da contratação;
9.14.2.1.6. Data da contratação; e
9.14.2.1.7. Prazo de entrega.

9.14.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.14.4. As empresas deverão apresentar **alvará sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária.

9.14.5. As empresas deverão apresentar **alvará de vistoria veicular**.

9.14.6. **Declaração** de que os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados e entregues em carros refrigerados e/ou isotérmicos, segundo as instruções do fabricante, não devendo apresentar qualquer sinal de descongelamento.

9.14.7. Para os produtos de origem animal **indicados nas tabelas dos subitens 1.2 a 1.6 do Termo de Referência - Anexo A deste Edital**, os licitantes deverão apresentar ainda:

9.14.4.1 **Certificado de inspeção federal** do Ministério da Agricultura (SIF); ou

9.14.4.2 **Declaração** expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do Estado do Rio Grande do Norte, de que é devidamente registrada naquela Secretaria, no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal – SEIPOA/RN; ou

9.14.4.2 **Título de Relacionamento**, expedido pelo Ministério de Agricultura, e Certificado de regularidade do CRMV, **ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado**, atestando que a empresa está registrada e evidenciado o seu respectivo número de registro, de acordo com o Relatório de materiais/serviços licitados e demais relacionados a essa exigência.

9.14.8. Todos os produtos de origem animal deverão apresentar ainda em suas embalagens rótulo com o número de registro sanitário junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura.

9.14.9. Registra-se que a exigência do item 9.14.8. é oriunda de consulta formal, realizada pelo órgão gerenciador, ao Órgão Estadual responsável, o Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do RN – IDIARN e, portanto, serão respeitados neste certame.

9.15. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

9.15.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4°, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2° a 6° da Lei n. 5.764 de 1971;

9.15.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.15.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.15.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

9.15.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.15.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembléia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembléia; d) editais de convocação das três últimas assembléias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembléias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.15.7. A última auditoria contábil, financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.16. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.17. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.17.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.18. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.19. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

9.21. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.22. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n° 123, de 2006, seguindo, se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.23. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.23.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o (s) item (ns) de menor (es) valor (es) cuja retirada (s) seja (m) suficiente (s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.24. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5° da Lei n° 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1° da LC n° 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo (s) licitante (s) vencedor (s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, **serão emitidas notas de empenho de forma individualizada para cada aquisição**.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar a nota de empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura **da ata de registro de preços**, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja

assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei n° 8.666, de 1993;

17.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei n° 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

17.5. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa n° 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6°, III, da Lei n° 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. apresentar documentação falsa;

22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. não mantiver a proposta;

22.1.7. cometer fraude fiscal;

22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.4.2. Multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

22.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

22.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

22.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando, se o procedimento previsto na Lei n° 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n° 9.784, de 1999.

22.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **ceimna.licitacao@marinha.mil.br** ou por petição dirigida ou protocolada na **Divisão de Obtenção do Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa), sediado à Rua Silvio Pélico, s/n°, Alecrim, Natal-RN, CEP: 59040-150**.

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, 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 validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.comprasnet.gov.br**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa), sediado à Rua Silvio Pélico, s/n°, Alecrim, Natal-RN,**

CEP: 59040-150, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 11:00 horas e de 13:00 às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

25.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

25.12.1. ANEXO A – Termo de Referência e seus apêndices; e

25.12.2. ANEXO B – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Natal, RN, em 08 de fevereiro de 2023.

FLAVIO SOBRAL FERNANDES
Capitão de Fragata (IM)
Ordenador de Despesa

M. Defesa - MB
Fls. 496
Rubrica
CeIMNa

M. Defesa - MB
Fls. 481
Rubrica
CeIMNa

M. Defesa - MB
Fls. 497
Rubrica
CeIMNa

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO N° 31/2022
(Processo Administrativo n° 63397.002659/2022-28)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3° Distrito Naval (Com3°DN) e de navios em trânsito nos portos das cidades de Fortaleza-CE, Natal-RN, Cabedelo-PB, Recife-PE e Maceió-AL, além de órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. **Itens para entrega em Fortaleza-CE:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	REQ. MÍN.	REQ. MÁX.	VALOR UNIT. MÁX. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Carne Processada Variedade: **Hambúrguer**, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	5	23.116	R$ 1,19	R$ 27.508,04
2	**Queijo**, origem: De Vaca, Variedade: **Muçarela**, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	2.806	R$ 57,46	R$ 161.232,76
3	Embutido, tipo: **salsicha viena,** preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	3.501	R$ 13,10	R$ 45.863,10
4	**Gelatina** alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	5	1.488	R$ 11,39	R$ 16.948,32
5	**Creme de leite**, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalag em 200,00G	5	4.480	R$ 5,14	R$ 23.027,20
6	**Ovo galinha branco** (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A,	CX c/30UN	5	1.470	R$ 20,40	R$ 29.988,00

	Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
7	Frios, variedade: **presunto** de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	1.671	R$ 22,70	R$ 37.931,70
8	**Manteiga**, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalag em 500,00 G	5	1.760	R$ 22,05	R$ 38.808,00
9	**"farinha de rosca"**, material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	5	966	R$ 10,21	R$ 9.862,86
10	**Mistura para preparo de bolo** sabores diversos.	KG	5	1.315	R$ 5,83	R$ 7.666,45
11	**Refrigerante**, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	5	4.561	R$ 8,80	R$ 40.136,80
12	**Café**, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	4	2.419	R$ 8,19	R$ 19.811,61
13	**Farinha de trigo**, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	5	1.148	R$ 7,00	R$ 8.036,00
14	**Pão**, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de **forma**, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalag em 500,00 G	5	5.516	R$ 7,61	R$ 41.976,76
15	**Pão Francês Kg Congelado,** Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalag em 1,00 KG	5	2.996	R$ 15,15	R$ 45.389,40
16	**Leite condensado**, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	5	4.754	R$ 7,84	R$ 37.271,36
17	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **filé de peito**, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item	KG	5	9.176	R$ 21,37	R$ 196.091,12

	constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
18	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **coxa e sobrecoxa**, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. *(Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	8.871	R$ 12,23	R$ 108.492,33
19	Carne bovina in natura, tipo corte: **miolo ou coração da alcatra**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	9.641	R$ 44,70	R$ 430.952,70
20	Carne bovina in natura, tipo corte: **lagarto**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	7.536	R$ 34,36	R$ 258.936,96
21	**Carne suína** in natura, tipo corte: carré (**bisteca**), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. *(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18°c*	KG	4	6.021	R$ 16,53	R$ 99.527,13

	pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
22	Leguminosa, variedade: **feijão** preto, tipo 1.	KG	4	4.655	R$ 8,33	R$ 38.776,15
23	**Arroz** beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	4	8.487	R$ 4,59	R$ 38.955,33
24	**Açúcar**, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	4	4.169	R$ 4,66	R$ 19.427,54
25	**Leite em pó**, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	2.905	R$ 35,01	R$ 101.704,05
26	**Óleo vegetal** comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	4	3.411	R$ 11,07	R$ 37.759,77
27	**Macarrão**, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	4	2.541	R$ 4,44	R$ 11.282,04
28	**Água mineral** natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	5	1.681	R$ 7,81	R$ 13.128,61
29	**Massa de tomate, tipo: extrato** concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	4	5.123	R$ 3,68	R$ 18.852,64
30	**Sal**, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	4	965	R$ 1,56	R$ 1.505,40
31	Legume in natura, tipo: **batata inglesa**. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	5	3.888	R$ 6,50	R$ 25.272,00
32	Legume in natura, tipo: **cenoura.**	KG	5	2.480	R$ 4,36	R$ 10.812,80
33	Legume in natura, tipo: **tomate** salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	5	2.210	R$ 5,51	R$ 12.177,10
34	Legume in natura, tipo: **cebola roxa.**	KG	5	2.258	R$ 7,46	R$ 16.844,68
35	Verdura in natura, tipo: **alface lisa**.	KG	5	1.643	R$ 5,40	R$ 8.872,20
36	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça. (Observação para o Item: **alho,** em cabeça, branco)	KG	5	1.236	R$ 20,93	R$ 25.869,48

37	Fruta, tipo: **limão taiti**, apresentação: natural.	KG	5	1.141	R$ 6,45	R$ 7.359,45
38	Fruta, tipo: **laranja pêra**, apresentação: natural.	KG	5	1.606	R$ 2,81	R$ 4.512,86
39	Fruta, tipo: **maçã** fuji, apresentação: natural.	KG	5	1.626	R$ 9,74	R$ 15.837,24
40	Fruta, tipo: **melancia** vermelha, apresentação: natural. (Observação para o Item: melancia paulista)	KG	5	2.268	R$ 2,78	R$ 6.305,04

1.3. **Itens para entrega em Natal-RN:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	REQ. MÍN.	REQ. MÁX.	VALOR UNIT. MÁX. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
41	Carne Processada Variedade: **Hambúrguer**, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	11	21.766	R$ 1,41	R$ 30.690,06
42	**Queijo**, origem: De Vaca, Variedade: **Muçarela**, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	11	3.306	R$ 56,98	R$ 188.375,88
43	Embutido, tipo: **salsicha viena,** preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	11	3.636	R$ 14,59	R$ 53.049,24
44	**Gelatina** alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	11	1.966	R$ 10,03	R$ 19.718,98
45	**Creme de leite**, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	11	6.860	R$ 4,65	R$ 31.899,00
46	**Ovo galinha branco** (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	11	5.600	R$ 18,86	R$ 105.616,00
47	Frios, variedade: **presunto** de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	11	2.306	R$ 26,71	R$ 61.593,26
48	**Manteiga**, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	11	2.004	R$ 22,40	R$ 44.889,60

49	"**farinha de rosca**", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	11	1.166	R$ 9,65	R$ 11.251,90
50	**Mistura para preparo de bolo** sabores diversos.	KG	11	1.401	R$ 5,78	R$ 8.097,78
51	**Refrigerante**, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	11	5.706	R$ 9,09	R$ 51.867,54
52	**Café**, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	10	3.151	R$ 7,94	R$ 25.018,94
53	**Farinha de trigo**, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	11	1.296	R$ 6,98	R$ 9.046,08
54	**Pão**, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de **forma**, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	11	6.966	R$ 7,02	R$ 48.901,32
55	**Pão Francês Kg Congelado,** Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	11	4.596	R$ 15,73	R$ 72.295,08
56	**Leite condensado**, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	11	5.370	R$ 7,92	R$ 42.530,40
57	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **filé de peito**, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	11	13.856	R$ 23,83	R$ 330.188,48
58	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **coxa e sobrecoxa**, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. *(Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso*	KG	10	13.371	R$ 15,08	R$ 201.634,68

	coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
59	Carne bovina in natura, tipo corte: **miolo ou coração da alcatra**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	10	13.991	R$ 43,94	R$ 614.764,54
60	Carne bovina in natura, tipo corte: **lagarto**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	11	10.536	R$ 31,78	R$ 334.834,08
61	**Carne suína** in natura, tipo corte: carré (**bisteca**), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. *(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	10	9.371	R$ 18,37	R$ 172.145,27
62	Legumìnosa, variedade: **feijão** preto, tipo 1.	KG	10	5.851	R$ 8,26	R$ 48.329,26

63	**Arroz** beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	10	9.931	R$ 4,34	R$ 43.100,54
64	**Açúcar**, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	10	5.161	R$ 4,71	R$ 24.308,31
65	**Leite em pó**, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	10	3.567	R$ 36,53	R$ 130.302,51
66	**Óleo vegetal** comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	9	3.711	R$ 11,02	R$ 40.895,22
67	**Macarrão**, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	10	2.971	R$ 4,46	R$ 13.250,66
68	**Água mineral** natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	12	3.216	R$ 10,24	R$ 32.931,84
69	**Massa de tomate, tipo: extrato** concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	10	8.951	R$ 3,83	R$ 34.282,33
70	**Sal**, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	10	1.171	R$ 1,37	R$ 1.604,27
71	Legume in natura, tipo: **batata inglesa**. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	11	5.966	R$ 6,84	R$ 40.807,44
72	Legume in natura, tipo: **cenoura.**	KG	11	3.826	R$ 4,98	R$ 19.053,48
73	Legume in natura, tipo: **tomate** salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	11	4.336	R$ 5,91	R$ 25.625,76
74	Legume in natura, tipo: **cebola roxa.**	KG	11	4.446	R$ 8,05	R$ 35.790,30
75	Verdura in natura, tipo: **alface lisa**.	KG	11	2.071	R$ 5,04	R$ 10.437,84
76	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: **alho,** em cabeça, branco)	KG	11	1.666	R$ 21,02	R$ 35.019,32
77	Fruta, tipo: **limão taiti**, apresentação: natural.	KG	11	1.576	R$ 7,60	R$ 11.977,60
78	Fruta, tipo: **laranja pêra**, apresentação: natural.	KG	11	2.346	R$ 3,03	R$ 7.108,38
79	Fruta, tipo: **maçã** fuji, apresentação: natural.	KG	11	2.166	R$ 10,36	R$ 22.439,76
80	Fruta, tipo: **melancia** vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	11	2.806	R$ 3,13	R$ 8.782,78

1.4. **Itens para entrega em Cabedelo-PB:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	REQ MÍN.	REQ. MÁX.	VALOR UNIT. MÁX. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
81	Carne Processada Variedade: **Hambúrguer**, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	5	23.116	R$ 1,34	R$ 30.975,44
82	**Queijo**, origem: De Vaca, Variedade: **Muçarela**, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	2.866	R$ 40,95	R$ 117.362,70
83	Embutido, tipo: **salsicha viena,** preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	3.521	R$ 11,06	R$ 38.942,26
84	**Gelatina** alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	5	1.508	R$ 20,25	R$ 30.537,00
85	**Creme de leite**, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	5	4.465	R$ 3,62	R$ 16.163,30
86	**Ovo galinha branco** (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	5	1.490	R$ 17,95	R$ 26.745,50
87	Frios, variedade: **presunto** de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	1.671	R$ 28,95	R$ 48.375,45
88	**Manteiga**, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	5	1.760	R$ 24,45	R$ 43.032,00
89	"**farinha de rosca**", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	5	1.016	R$ 7,12	R$ 7.233,92
90	**Mistura para preparo de bolo** sabores diversos.	KG	5	1.265	R$ 5,78	R$ 7.311,70
91	**Refrigerante**, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	5	4.621	R$ 8,29	R$ 38.308,09
92	**Café**, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	4	2.459	R$ 8,69	R$ 21.368,71
93	**Farinha de trigo**, grupo: industrial, tipo:	KG	5	1.148	R$ 4,89	R$

	tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).					5.613,72
94	**Pão**, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de **forma**, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	5	6.116	R$ 8,09	R$ 49.478,44
95	**Pão Francês Kg Congelado,** Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	5	3.396	R$ 11,99	R$ 40.718,04
96	**Leite condensado**, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	5	4.814	R$ 7,37	R$ 35.479,18
97	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **filé de peito**, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	9.176	R$ 22,85	R$ 209.671,60
98	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **coxa e sobrecoxa**, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. *(Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	8.871	R$ 12,58	R$ 111.597,18
99	Carne bovina in natura, tipo corte: **miolo ou coração da alcatra**, apresentação: peça	KG	4	9.761	R$ 48,45	R$ 472.920,45

	inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
100	Carne bovina in natura, tipo corte: **lagarto**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	5	7.536	R$ 31,49	R$ 237.308,64
101	**Carne suína** in natura, tipo corte: carré (**bisteca**), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. *(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	6.021	R$ 17,90	R$ 107.775,90
102	Leguminosa, variedade: **feijão** preto, tipo 1.	KG	4	4.655	R$ 8,72	R$ 40.591,60
103	**Arroz** beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	4	8.487	R$ 4,92	R$ 41.756,04
104	**Açúcar**, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	4	4.169	R$ 3,95	R$ 16.467,55
105	**Leite em pó**, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	4	2.645	R$ 38,80	R$ 102.626,00
106	**Óleo vegetal** comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	4	3.111	R$ 8,99	R$ 27.967,89

107	**Macarrão**, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	4	1.961	R$ 5,54	R$ 10.863,94
108	**Água mineral** natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	5	1.881	R$ 8,74	R$ 16.439,94
109	**Massa de tomate, tipo: extrato** concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	4	5.123	R$ 2,93	R$ 15.010,39
110	**Sal**, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	4	985	R$ 1,63	R$ 1.605,55
111	Legume in natura, tipo: **batata inglesa**. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	5	3.888	R$ 6,64	R$ 25.816,32
112	Legume in natura, tipo: **cenoura.**	KG	6	2.480	R$ 4,65	R$ 11.532,00
113	Legume in natura, tipo: **tomate** salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	7	2.210	R$ 3,39	R$ 7.491,90
114	Legume in natura, tipo: **cebola roxa.**	KG	8	2.308	R$ 5,99	R$ 13.824,92
115	Verdura in natura, tipo: **alface lisa.**	KG	9	1.643	R$ 2,84	R$ 4.666,12
116	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: **alho,** em cabeça, branco)	KG	10	1.236	R$ 22,90	R$ 28.304,40
117	Fruta, tipo: **limão taiti**, apresentação: natural.	KG	11	1.141	R$ 7,44	R$ 8.489,04
118	Fruta, tipo: **laranja pêra**, apresentação: natural.	KG	12	1.606	R$ 2,64	R$ 4.239,84
119	Fruta, tipo: **maçã** fuji, apresentação: natural.	KG	13	1.626	R$ 9,45	R$ 15.365,70
120	Fruta, tipo: **melancia** vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	14	2.268	R$ 2,29	R$ 5.193,72

1.5. **Itens para entrega em Recife-PE:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	REQ. MÍN.	REQ. MÁX.	VALOR UNIT. MÁX. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
121	Carne Processada Variedade: **Hambúrguer**, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	16	40.156	R$ 1,26	R$ 50.596,56
122	**Queijo**, origem: De Vaca, Variedade: **Muçarela**, Apresentação: Fatiado. Deverá	KG	17	3.416	R$ 49,96	R$ 170.663,36

	apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
123	Embutido, tipo: **salsicha viena,** preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	18	4.801	R$ 13,02	R$ 62.509,02
124	**Gelatina** alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	19	1.898	R$ 11,39	R$ 21.618,22
125	**Creme de leite**, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalag em 200,00G	20	5.380	R$ 4,99	R$ 26.846,20
126	**Ovo galinha branco** (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	21	16.440	R$ 20,15	R$ 331.266,00
127	Frios, variedade: **presunto** de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	22	2.001	R$ 22,93	R$ 45.882,93
128	**Manteiga**, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalag em 500,00 G	23	2.340	R$ 19,47	R$ 45.559,80
129	"**farinha de rosca**", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	24	1.116	R$ 10,31	R$ 11.505,96
130	**Mistura para preparo de bolo** sabores diversos.	KG	25	1.370	R$ 5,83	R$ 7.987,10
131	**Refrigerante**, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	26	5.001	R$ 8,87	R$ 44.358,87
132	**Café**, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	26	2.449	R$ 8,03	R$ 19.665,47
133	**Farinha de trigo**, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	28	2.018	R$ 6,99	R$ 14.105,82
134	**Pão**, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de **forma**, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalag em 500,00 G	29	6.676	R$ 6,94	R$ 46.331,44
135	**Pão Francês Kg Congelado,** Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso	Embalag em 1,00 KG	30	8.376	R$ 15,15	R$ 126.896,40

	mínimo 50 g por pão.					
136	**Leite condensado**, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	31	5.960	R$ 7,50	R$ 44.700,00
137	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **filé de peito**, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	32	9.076	R$ 21,39	R$ 194.135,64
138	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango,** tipo corte: **coxa e sobrecoxa**, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada,processamento: com pele, com osso. *(Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	32	8.901	R$ 11,81	R$ 105.120,81
139	Carne bovina in natura, tipo corte: **miolo ou coração da alcatra**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14	KG	33	9.761	R$ 43,90	R$ 428.507,90

	do Edital.					
140	Carne bovina in natura, tipo corte: **lagarto**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	35	7.586	R$ 34,23	R$ 259.668,78
141	**Carne suína** in natura, tipo corte: carré (**bisteca**), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. *(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	35	6.041	R$ 16,76	R$ 101.247,16
142	Leguminosa, variedade: **feijão** preto, tipo 1.	KG	36	4.695	R$ 8,22	R$ 38.592,90
143	**Arroz** beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	37	8.587	R$ 4,67	R$ 40.101,29
144	**Açúcar**, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	38	4.339	R$ 4,48	R$ 19.438,72
145	**Leite em pó**, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	39	2.805	R$ 38,66	R$ 108.441,30
146	**Óleo vegetal** comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	40	3.371	R$ 11,15	R$ 37.586,65
147	**Macarrão**, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	41	2.041	R$ 4,26	R$ 8.694,66
148	**Água mineral** natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	44	1.871	R$ 7,81	R$ 14.612,51
149	**Massa de tomate, tipo: extrato** concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	43	6.523	R$ 2,98	R$ 19.438,54
150	**Sal**, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo	Pacote 1,00 KG	43	1.575	R$ 1,54	R$ 2.425,50

	cloreto de sódio 98,5%.					
151	Legume in natura, tipo: **batata inglesa**. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	46	4.558	R$ 6,59	R$ 30.037,22
152	Legume in natura, tipo: **cenoura.**	KG	47	3.170	R$ 4,74	R$ 15.025,80
153	Legume in natura, tipo: **tomate** salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	48	3.070	R$ 5,54	R$ 17.007,80
154	Legume in natura, tipo: **cebola roxa.**	KG	49	3.008	R$ 6,94	R$ 20.875,52
155	Verdura in natura, tipo: **alface lisa**.	KG	50	2.348	R$ 5,28	R$ 12.397,44
156	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: **alho,** em cabeça, branco)	KG	51	1.396	R$ 19,23	R$ 26.845,08
157	Fruta, tipo: **limão taiti**, apresentação: natural.	KG	52	1.291	R$ 6,67	R$ 8.610,97
158	Fruta, tipo: **laranja pêra**, apresentação: natural.	KG	53	2.476	R$ 2,81	R$ 6.957,56
159	Fruta, tipo: **maçã** fuji, apresentação: natural.	KG	54	2.506	R$ 10,99	R$ 27.540,94
160	Fruta, tipo: **melancia** vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	55	3.148	R$ 3,11	R$ 9.790,28

1.6. **Itens para entrega em Maceió-AL:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	REQ. MÍN.	REQ. MÁX.	VALOR UNIT. MÁX. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
161	Carne Processada Variedade: **Hambúrguer**, Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	55	23.116	R$ 1,28	R$ 29.588,48
162	**Queijo**, origem: De Vaca, Variedade: **Muçarela**, Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	56	2.806	R$ 54,08	R$ 151.748,48
163	Embutido, tipo: **salsicha viena,** preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	57	3.621	R$ 13,23	R$ 47.905,83
164	**Gelatina** alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Pacote 1,00 KG	58	1.508	R$ 11,39	R$ 17.176,12
165	**Creme de leite**, teor gordura: até 20% de	Embalag	59	4.580	R$ 5,23	R$

	gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	em 200,00G				23.953,40
166	**Ovo galinha branco** (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	CX c/30UN	60	1.490	R$ 19,90	R$ 29.651,00
167	Frios, variedade: **presunto** de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	61	1.671	R$ 22,33	R$ 37.313,43
168	**Manteiga**, tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalag em 500,00 G	62	1.760	R$ 19,80	R$ 34.848,00
169	"**farinha de rosca**", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	63	1.016	R$ 10,78	R$ 10.952,48
170	**Mistura para preparo de bolo** sabores diversos.	KG	64	1.265	R$ 5,83	R$ 7.374,95
171	**Refrigerante**, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	65	4.621	R$ 8,83	R$ 40.803,43
172	**Café**, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	65	2.259	R$ 7,93	R$ 17.913,87
173	**Farinha de trigo**, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/089).	KG	67	1.148	R$ 7,14	R$ 8.196,72
174	**Pão**, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de **forma**, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalag em 500,00 G	68	6.116	R$ 7,16	R$ 43.790,56
175	**Pão Francês Kg Congelado,** Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalag em 1,00 KG	69	3.396	R$ 15,15	R$ 51.449,40
176	**Leite condensado**, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	70	4.814	R$ 7,11	R$ 34.227,54
177	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **filé de peito**, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele, sem osso. (Observações do item: filé de peito de frango congelado (partes do peito do	KG	71	9.176	R$ 21,87	R$ 200.679,12

	frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
178	Carne de ave in natura, tipo animal: **frango**, tipo corte: **coxa e sobrecoxa**, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelada, processamento: com pele, com osso. *(Observações do item: Coxa com sobrecoxa de frango congelada (parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes). Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	71	8.871	R$ 11,83	R$ 104.943,93
179	Carne bovina in natura, tipo corte: **miolo ou coração da alcatra**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça congelada a -18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses contados a partir da data de entrega, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	72	9.761	R$ 44,00	R$ 429.484,00
180	Carne bovina in natura, tipo corte: **lagarto**, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. *(Observações do item: carne bovina, Lombo Paulista (Lagarto), 1ª qualidade, sem adição de sal, sem osso. Apresentação: embalagem de 1kg, a vácuo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	74	7.536	R$ 32,96	R$ 248.386,56
181	**Carne suína** in natura, tipo corte: carré	KG	74	6.021	R$ 17,04	R$ 102.597,84

	(**bisteca**), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. *(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a - 18°c pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada).* Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.					
182	Leguminosa, variedade: **feijão** preto, tipo 1.	KG	75	4.655	R$ 8,23	R$ 38.310,65
183	**Arroz** beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	76	8.487	R$ 4,53	R$ 38.446,11
184	**Açúcar**, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	77	4.169	R$ 4,61	R$ 19.219,09
185	**Leite em pó**, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	78	2.645	R$ 37,42	R$ 98.975,90
186	**Óleo vegetal** comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	79	3.111	R$ 11,47	R$ 35.683,17
187	**Macarrão**, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	80	1.961	R$ 4,31	R$ 8.451,91
188	**Água mineral** natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	83	2.835	R$ 7,81	R$ 22.141,35
189	**Massa de tomate, tipo: extrato** concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	82	5.123	R$ 3,28	R$ 16.803,44
190	**Sal**, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	83	985	R$ 1,43	R$ 1.408,55
191	Legume in natura, tipo: **batata inglesa**. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	85	3.888	R$ 6,75	R$ 26.244,00
192	Legume in natura, tipo: **cenoura.**	KG	86	2.480	R$ 4,59	R$ 11.383,20
193	Legume in natura, tipo: **tomate** salada. (Observação para o Item: tomate primeira qualidade)	KG	87	2.210	R$ 5,17	R$ 11.425,70
194	Legume in natura, tipo: **cebola roxa.**	KG	88	2.308	R$ 7,17	R$ 16.548,36

195	Verdura in natura, tipo: **alface lisa**.	KG	89	1.643	R$ 5,44	R$ 8.937,92
196	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça. (Observação para o Item: **alho,** em cabeça, branco)	KG	90	1.236	R$ 18,96	R$ 23.434,56
197	Fruta, tipo: **limão taiti**, apresentação: natural.	KG	91	1.141	R$ 6,77	R$ 7.724,57
198	Fruta, tipo: **laranja pêra**, apresentação: natural.	KG	92	1.606	R$ 2,78	R$ 4.464,68
199	Fruta, tipo: **maçã** fuji, apresentação: natural.	KG	93	1.626	R$ 9,25	R$ 15.040,50
200	Fruta, tipo: **melancia** vermelha, apresentação: natural. (Observação para o Item: melancia paulista)	KG	94	2.268	R$ 4,06	R$ 9.208,08
Valor Total					**R$ 11.950.771,77**	

1.6.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participantes encontram-se detalhadas em tabela no apêndice I.

1.6.2. O órgão gerenciador do certame é o Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa).

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do aceite da Nota de Empenho prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.

1.8. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.9. Como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, utilizou-se a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de três ou mais preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade

pregão, em sua forma eletrônica.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (artigo 7°, XI, da Lei n. 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observados o Decreto n. 7.746/2012 (Regulamenta o art. 3° da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento sustentável nas contratações realizadas pela administração pública) e as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública) e 02/2014 (Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit), bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de **05 (cinco) dias**, para os pedidos de rotina, e **3 (três) dias úteis**, para os pedidos de urgência, contados a partir da entrega, ao fornecedor, do Pedido de Fornecimento (PF).

6.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de (72) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.7. Os Pedidos de Fornecimento serão realizados de forma independente por cada Órgão Participante, ao longo dos 12 meses de vigência das Atas de registro de Preços, não havendo estabelecimento de lote mínimo de compra. Portanto, ressalta-se a possibilidade de custos logísticos relevantes para fornecedores de localidades mais afastadas do município de Natal-RN.

6.8. Ressalta-se que os fornecedores devem considerar, em suas propostas, que os preços deverão se manter por toda a vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser aplicadas as sanções administrativas devidas em caso de quebra do fornecimento ou descumprimento de prazos.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva

nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.1.7. Manter atualizados o endereço, telefone, e-mail ou quaisquer outras formas de comunicação com o Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes no SICAF. A falta de contato atualizado para comunicação será motivação suficiente para abertura de processo administrativo para, garantida a ampla defesa, aplicação de sanção administrativa.

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei n° 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. 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 n° 8.666, de 1993.

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

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5°, § 3°, da Lei n° 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei n° 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa n° 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à

contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa n° 3, de 26 de abril de 2018.

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

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n° 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5° do Decreto n.° 1.054, de 1994):

R = V (I – I°) / I°, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I° = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o

definitivo.

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

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

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

15.1. Não haverá garantia contratual dos bens.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, a Contratada que:

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) fraudar na execução do contrato;

d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa:**

(1) moratória de 2% (dois por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou

unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União,** com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "iv" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

16.4. As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei n° 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei n° 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei n° 9.784, de 1999.

16.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de

infração administrativa tipificada pela Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

17.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

17.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

17.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

17.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

17.3.1.1.1. Identificação do Contratante;
17.3.1.1.2. Identificação da Contratada;
17.3.1.1.3. Valor da contratação;
17.3.1.1.4. Data da contratação; e
17.3.1.1.5. Descrição do objeto da contratação.

17.4. O critério de aceitabilidade de preço será:

17.4.1. Valores unitários: conforme planilhas que constam no item 1 deste instrumento.

17.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.

17.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1. O custo estimado da contratação é de R$ 11.950.771,77 (onze milhões, novecentos e cinquenta mil, setecentos e setenta e um reais, e setenta e sete centavos).

18.2. Registra-se que esse valor é o somatório de todos os valores máximos estimados e que não se constitui em obrigatoriedade de aquisição, mas sim de um leque de possibilidades de aquisição no sistema de registro de preços.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

20. DO TRANSPORTE SEGURO E SUSTENTÁVEL

20.1. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

20.2. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

20.3. Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

20.4. Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

20.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

20.6. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

20.7. O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

20.8. Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

20.9. O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

20.10. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

20.11. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

20.12. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

20.13. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

20.14. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

20.15. Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

20.16. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

20.17. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:

20.18. refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C;

20.19. resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

20.20. congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C)

21. APÊNDICES

21.1. São parte integrante deste Termo de Referência, como se nele estivessem transcritos, os seguintes apêndices:

I - Compêndio das necessidades das organizações;

II - Relação com endereço, contato e horário de recebimento de gêneros pelas Organizações;

III - Modelo de Pedido de Fornecimento;

IV - Estudos Preliminares; e

V - Normas técnicas.

Natal, RN, em 30 de janeiro de 2023.

TAYANA LENZI DE OLIVEIRA
Capitão-Tenente (QC-IM)
Encarregada da Divisão de Obtenção

APROVO

O presente Termo de Referência, de acordo com Art. 14, II do Decreto n° 10.024/2019, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame para o Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3° Distrito Naval (Com3°DN) e de navios em trânsito nos portos das cidades de Fortaleza-CE, Natal-RN, Cabedelo-PB, Recife-PE e Maceió-AL, além de órgãos participantes, por um período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seus custos e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Natal, RN, em 30 de janeiro de 2023.

FLAVIO SOBRAL FERNANDES
Capitão de Fragata (IM)
Ordenador de Despesa

M. Defesa - MB
Fls. 497
Rubrica
CeIMNa

M. Defesa - MB
Fls. 513
Rubrica
CeIMNa

Apêndice I do Anexo A do Edital n° 63397.002581/2022-41 – PGE SRP n° 31/2022, do CeIMNa

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL
Compêndio das necessidades das organizações gerenciadora e participantes

LOCAIS DE ENTREGA	ITEM	783810 - CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL	110096 - SUPERINT. DE ADMINISTRACAO EM PERNAMBUCO	791010 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	751200 - GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRAFICOS	150004 - COLEGIO MILITAR DE RECIFE	783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	TOTAL
Fortaleza-CE	1	1	-	18960	3255	300	-	600	-	23,116
	2	1	-	1640	725	360	-	80	-	2,806
	3	1	-	3050	210	180	-	60	-	3,501
	4	1	-	1100	177	150	-	60	-	1,489
	5	1	-	3724	525	30	-	200	-	4,489
	6	1	-	744	215	150	-	360	-	1,470
	7	1	-	1180	140	300	-	50	-	1,671
	8	1	-	1418	201	120	-	20	-	1,760
	9	1	-	700	165	90	-	10	-	966
	10	1	-	995	129	180	-	10	-	1,315
	11	1	-	3610	380	450	-	120	-	4,561
	12	1	-	1820	269	269	-	60	-	2,419
	13	1	-	980	97	60	-	10	-	1,148
	14	1	-	4560	705	150	-	100	-	5,516
	15	1	-	1490	835	600	-	70	-	2,996
	16	1	-	3984	389	180	-	200	-	4,754
	17	1	-	8160	515	150	-	350	-	9,176
	18	1	-	7580	470	470	-	350	-	8,871
	19	1	-	8080	605	605	-	350	-	9,641
	20	1	-	6880	305	150	-	200	-	7,536
	21	1	-	4740	465	465	-	350	-	6,021
	22	1	-	3960	317	317	-	60	-	4,655
	23	1	-	7840	293	293	-	60	-	8,487
	24	1	-	3650	229	229	-	60	-	4,169
	25	1	-	2456	209	209	-	30	-	2,905
	26	1	-	2980	195	195	-	40	-	3,411
	27	1	-	2240	135	135	-	30	-	2,541
	28	1	-	360	1080	150	-	90	-	1,681
	29	1	-	4520	201	201	-	200	-	5,123
	30	1	-	720	117	117	-	10	-	965
	31	1	-	3000	477	360	-	50	-	3,888
	32	1	-	1660	429	360	-	30	-	2,480
	33	1	-	1680	269	210	-	50	-	2,210

	34	1	-	1580	417	210	-	50	-	2.258
	35	1	-	1125	417	90	-	10	-	1.643
	36	1	-	880	245	90	-	20	-	1.236
	37	1	-	810	165	150	-	15	-	1.141
	38	1	-	1330	165	90	-	20	-	1.606
	39	1	-	1200	165	240	-	20	-	1.626
	40	1	-	1640	237	360	-	30	-	2.268
	41	1	-	18960	1005	300	-	1200	300	21.766
	42	1	-	1640	305	360	-	700	300	3.386
	43	1	-	3050	185	180	-	120	100	3.636
	44	1	-	1100	185	150	-	480	50	1.966
	45	1	-	3724	505	30	-	2400	200	6.860
	46	1	-	744	205	150	-	4400	100	5.600
	47	1	-	1180	125	300	-	400	300	2.386
	48	1	-	1418	165	120	-	200	100	2.004
	49	1	-	750	165	90	-	60	100	1.166
	50	1	-	945	105	180	-	120	50	1.401
	51	1	-	3610	245	450	-	1200	200	5.706
	52	1	-	1860	245	245	-	700	100	3.151
	53	1	-	980	85	60	-	120	50	1.296
	54	1	-	4560	1005	150	-	1100	150	6.966
	55	1	-	1490	1205	600	-	1100	200	4.596
	56	1	-	3984	305	180	-	700	200	5.370
	57	1	-	8160	245	150	-	5000	300	13.856
	58	1	-	7580	245	245	-	5000	300	13.371
	59	1	-	8080	305	305	-	5000	300	13.991
Natal-RN	60	1	-	6880	305	150	-	3000	200	10.536
	61	1	-	4740	165	165	-	4000	300	9.371
	62	1	-	3960	245	245	-	1200	200	5.851
	63	1	-	7840	245	245	-	1400	200	9.931
	64	1	-	3650	205	205	-	800	300	5.161
	65	1	-	2156	205	205	-	800	200	3.567
	66	1	-	2680	165	165	-	500	200	3.711
	67	1	-	1540	165	165	-	1000	100	2.971
	68	1	-	360	1205	150	-	1400	100	3.216
	69	1	-	4520	165	165	-	4000	100	8.951
	70	1	-	740	105	105	-	120	100	1.171
	71	1	-	3000	405	360	-	2000	200	5.966
	72	1	-	1660	405	360	-	1200	200	3.826
	73	1	-	1680	245	210	-	2000	200	4.336
	74	1	-	1630	405	210	-	2000	200	4.446
	75	1	-	1125	405	90	-	250	200	2.871
	76	1	-	880	245	90	-	250	200	1.666

10

M. Defesa - MB
Fls. 498
Rubrica
CelMNa

M. Defesa - MB
Fls. 514
Rubrica
CelMNa

	77	1	-	810	165	150	-	250	200	1.576
	78	1	-	1330	165	90	-	360	400	2.346
	79	1	-	1200	165	240	-	360	200	2.165
	80	1	-	1640	165	360	-	240	400	2.806
Cabadelo-PB	81	1	-	18960	3255	300	-	600	-	23.116
	82	1	-	1640	785	360	-	80	-	2.866
	83	1	-	3050	230	180	-	60	-	3.521
	84	1	-	1100	197	150	-	60	-	1.508
	85	1	-	3724	625	30	-	85	-	4.465
	86	1	-	744	235	150	-	360	-	1.490
	87	1	-	1180	140	300	-	50	-	1.671
	88	1	-	1418	201	120	-	20	-	1.760
	89	1	-	750	165	90	-	10	-	1.016
	90	1	-	945	129	180	-	10	-	1.265
	91	1	-	3610	440	450	-	120	-	4.621
	92	1	-	1860	269	269	-	60	-	2.459
	93	1	-	980	97	60	-	10	-	1.148
	94	1	-	4560	1305	150	-	100	-	6.116
	95	1	-	1490	1235	600	-	70	-	3.396
	96	1	-	3984	449	180	-	200	-	4.814
	97	1	-	8160	515	150	-	350	-	9.176
	98	1	-	7580	470	470	-	350	-	8.871
	99	1	-	8080	665	665	-	350	-	9.761
	100	1	-	6880	305	150	-	200	-	7.536
	101	1	-	4740	465	465	-	350	-	6.821
	102	1	-	3960	317	317	-	60	-	4.655
	103	1	-	7840	293	293	-	60	-	8.487
	104	1	-	3650	229	229	-	60	-	4.169
	105	1	-	2156	229	229	-	30	-	2.645
	106	1	-	2680	195	195	-	40	-	3.111
	107	1	-	1540	195	195	-	30	-	1.961
	108	1	-	360	1280	150	-	90	-	1.881
	109	1	-	4520	201	201	-	200	-	5.123
	110	1	-	740	117	117	-	10	-	985
	111	1	-	3000	477	360	-	50	-	3.888
	112	1	-	1660	429	360	-	30	-	2.480
	113	1	-	1680	269	210	-	50	-	2.210
	114	1	-	1630	417	210	-	50	-	2.308
	115	1	-	1125	417	90	-	10	-	1.643
	116	1	-	880	245	90	-	20	-	1.236
	117	1	-	810	165	150	-	15	-	1.141
	118	1	-	1330	165	90	-	20	-	1.606
	119	1	-	1200	165	240	-	20	-	1.626

10

	120	1	-	1640	237	360	-	30	-	2.268
Recife-PE	121	1	-	18000	3255	300	18000	600	-	40.156
	122	1	-	1590	785	360	600	80	-	3.416
	123	1	-	3130	230	180	1200	60	-	4.801
	124	1	-	1090	197	150	400	60	-	1.898
	125	1	-	3624	625	30	900	200	-	5.380
	126	1	-	694	235	150	15000	360	-	16.440
	127	1	-	1150	140	300	360	50	-	2.001
	128	1	-	1398	201	120	600	20	-	2.340
	129	1	-	730	165	90	120	10	-	1.116
	130	1	-	930	129	180	120	10	-	1.370
	131	1	-	3510	440	450	480	120	-	5.001
	132	1	-	1800	269	269	100	10	-	2.449
	133	1	-	950	97	60	900	10	-	2.018
	134	1	-	4520	1305	150	600	100	-	6.676
	135	1	-	1470	1235	600	5000	70	-	8.376
	136	1	-	3930	449	180	1200	200	-	5.960
	137	1	-	7960	515	150	100	350	-	9.076
	138	1	-	7510	470	470	100	350	-	8.901
	139	1	-	7980	665	665	100	350	-	9.761
	140	1	-	6830	305	150	100	200	-	7.586
	141	1	-	4660	465	465	100	350	-	6.041
	142	1	-	3900	317	317	100	60	-	4.695
	143	1	-	7840	293	293	100	60	-	8.587
	144	1	-	3620	229	229	200	60	-	4.339
	145	1	-	2116	229	229	200	30	-	2.805
	146	1	-	2580	195	195	360	40	-	3.371
	147	1	-	1520	195	195	100	30	-	2.041
	148	1	-	350	680	150	600	90	-	1.871
	149	1	-	4420	201	201	1500	200	-	6.523
	150	1	-	730	117	117	600	10	-	1.575
	151	1	-	2950	477	360	720	50	-	4.558
	152	1	-	1630	429	360	720	30	-	3.170
	153	1	-	1640	269	210	900	50	-	3.070
	154	1	-	1610	417	210	720	50	-	3.008
	155	1	-	1110	417	90	720	10	-	2.348
	156	1	-	860	245	90	180	20	-	1.396
	157	1	-	780	165	150	180	15	-	1.291
	158	1	-	1300	165	90	900	20	-	2.376
	159	1	-	1180	165	240	900	20	-	2.806
	160	1	-	1620	237	360	900	30	-	3.148
	161	1	-	18960	3255	300	-	600	-	23.116
	162	1	-	1640	725	360	-	80	-	2.806

M. Defesa - MB
499
Fls. 352
Rubrica
CelMNa

M. Defesa - MB
Fls. 515
Rubrica
CelMNa

Maceió-AL	163	1	-	3150	230	180	-	60	-	3.631
	164	1	-	1100	197	150	-	60	-	1.508
	165	1	-	3724	625	30	-	200	-	4.580
	166	1	-	744	235	150	-	360	-	1.490
	167	1	-	1180	140	300	-	50	-	1.671
	168	1	-	1418	201	120	-	20	-	1.760
	169	1	-	750	165	90	-	10	-	1.016
	170	1	-	945	129	180	-	10	-	1.265
	171	1	-	3610	440	450	-	120	-	4.621
	172	1	-	1660	269	269	-	60	-	2.259
	173	1	-	980	97	60	-	10	-	1.148
	174	1	-	4560	1305	150	-	100	-	6.116
	175	1	-	1490	1235	600	-	70	-	3.396
	176	1	-	3984	449	180	-	200	-	4.814
	177	1	-	8160	515	150	-	350	-	9.176
	178	1	-	7580	470	470	-	350	-	8.871
	179	1	-	8080	665	665	-	350	-	9.761
	180	1	-	6880	305	150	-	200	-	7.536
	181	1	-	4740	465	465	-	350	-	6.021
	182	1	-	3960	317	317	-	60	-	4.655
	183	1	-	7840	293	293	-	60	-	8.487
	184	1	-	3650	229	229	-	60	-	4.169
	185	1	-	2156	229	229	-	30	-	2.645
	186	1	-	2680	195	195	-	40	-	3.111
	187	1	-	1540	195	195	-	30	-	1.961
	188	1	954	360	1280	150	-	90	-	2.835
	189	1	-	4520	201	201	-	200	-	5.123
	190	1	-	740	117	117	-	10	-	985
	191	1	-	3000	477	360	-	50	-	3.888
	192	1	-	1660	429	360	-	30	-	2.480
	193	1	-	1680	269	210	-	50	-	2.210
	194	1	-	1630	417	210	-	50	-	2.306
	195	1	-	1125	417	90	-	10	-	1.643
	196	1	-	880	245	90	-	20	-	1.236
	197	1	-	810	165	150	-	15	-	1.141
	198	1	-	1330	165	90	-	20	-	1.606
	199	1	-	1200	165	240	-	20	-	1.626
	200	1	-	1640	237	360	-	30	-	2.268

Natal, RN, em 25 de janeiro de 2023

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES
Primeiro-Tenente (IM)
Ajudante da Divisão de Obtenção

M. Defesa - MB
Fls. 353
Rubrica
CeIMNa

Apêndice II do Anexo A do Edital n° 63397.002581/2022-41 – PGE SRP n° 31/2022, do CeIMNa

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

RELAÇÃO DAS ORGANIZAÇÕES MILITARES APOIADAS E PARTICIPANTES
(LOCAIS DE ENTREGA, TELEFONE e HORÁRIO)

110096 - SUPERINT. DE ADMINISTRACAO EM PERNAMBUCO			
PROCURADORIA DA UNIÃO NO ESTADO DE ALAGOAS	Av. Moreira e Silva, 863 – Farol - Maceió/AL - CEP: 57051-500	(82) 3311.6550 / 6565	Tânia Lúcia Ramos Cavalcanti de Lima / Ênnio Carlos de Oliveira Silva
PROCURADORIA FEDERAL EM ALAGOAS	Av. Dep. José Lages, 555 – 10 andar – salas 1001/1009 - Ponta Verde - Maceió/AL CEP: 57.035-330	(82) 3311.6550 / 6565	Rodrigo D'Ávila de Oliveira
CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO EM MACEIÓ/AL	Av. Comendador Gustavo Paiva, 2789 – 13º andar - salas 1301 a 1305 - Mangabeiras - Maceió/AL – CEP – 57.037-532	(82) 3311.6700 6704	Tatiana Cabral Calheiros / Felllipe José da Rocha Munt
SUPERINTEDÊNCIA REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DA 5ª REGIÃO	Avenida Herculano Bandeira, 716 - Pina - Recife/PE - CEP: 51.110-130	(81) 2128.1348 / (81) 2128.1400	Lenira de Barros Correia Ribeiro / Maria de Fátima do Nascimento
PROCURADORIA REGIONAL FEDERAL DA 5ª REGIÃO	Av. Domingos Ferreira, 604 – Pina Recife/PE - CEP: 51011-050	(81) 3201.4050 /(81) 3201.4195	Hélder Falcão Torres helder.torres@agu.gov.br / Cleide Mª Santos Souto Maior
PROCURADORIA DA UNIÃO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Brancas Dunas, 565 Bairro: Candelária - Natal/RN CEP: 59.064-720	(84) 3342.6300 / 6301	Lucimar Cortês de Arruda Carriço /Alessandro Souza Constantino
PROCURADORIA FEDERAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Prudente de Morais, 2134 Bairro: Barro Vermelho - Natal/RN CEP.: 59.022-545	(84) 3092.9700	Sebastião Pereira de Araújo / Domingos Costa Lopes Fernandes
CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Almirante Alexandrino de Alencar, 1402 - 2º andar Edif. Sede do Ministério da Saúde - Bairro: Tirol - Natal/RN CEP: 59.015-350	(84) 3342.6500	Henrique Sérgio Pinheiro de Araújo / Alexandre Batista
791010 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI			
ILHA MOCANGUê GRANDE S/N Niterói/RJ		(21) 2189-4753	
783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE			
RUA SILVIO PELICO S/N - ALECRIM Natal/RN 59040000		(84) 3216-3411	
751200 - GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRAFICOS			
RUA BARAO DE JACEGUAI - S/N Niterói/RJ 24048900		(21) 2189-3853	
160084 - COLEGIO MILITAR DE RECIFE			
AV.VISCONDE DE SAO LEOPOLDO , 198, ENGENHO DO MEIO - RECIFE - PE Recife/PE 50730120		(81) 2129-6390	
783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE			
AV. SILVIO PÉLICO S/N - ALECRIM - NATAL - RIO GRANDE DO NORTE Natal/RN 50090430		(84) 3201-0477	
160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL			
AV.HERMES DA FONSECA 1385 - TIROL Natal/RN 59015001		(84) 3092-6710	
783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL			
SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM Natal/RN 59040150		(84) 3216-3024	

HORARIO PARA RECEBIMENTO

UASG	HORÁRIOS PARA RECEBIMENTO (HORÁRIO LOCAL)	
	MANHÃ	TARDE
783810 - CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
110096 - SUPERINT. DE ADMINISTRACAO EM PERNAMBUCO	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
791010 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
751200 - GRUPAMENTO DE NAVIOS HIDROCEANOGRAFICOS	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
160084 - COLEGIO MILITAR DE RECIFE	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30

Natal, RN, em 25 de janeiro de 2023

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES
Primeiro-Tenente (IM)
Ajudante da Divisão de Obtenção

M. Defesa - MB
Fls. 54
Rubrica
CeIMNa

MERAMENTE ILUSTRATIVO

Apêndice III do Anexo A do Edital nº 63397.002659/2022-28 – PGE SRP nº 31/2022, do CeIMNa

Defesa Fls. 517 Rubrica CeIMNa

MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO TERCEIRO DISTRITO NAVAL

Pedido nº: 01/2022	**Data: 15/12/2022**

Processo nº 63397.002659/2022-28
PGE SRP nº 31/2022

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Atacadão dos Alimentos
Razão Social: João das Couves - ME
CNPJ nº: 12.345.678/00001-10
Endereço: Rua Pirapora, nº 11
BairroSantos CEP.: 59.065-123
Telefone: (11) 1234-5678
Email:*atacadao@gmail.com*

SETOR SOLICITANTE:	**ENDEREÇO PARA ENTREGA:**
Seção de Abastecimento Telefone: (84) 3216-3359 Email: *municiamento@bnn.mar.mil.br*	Seção de Municiamento Rua Sílvio Pélico, s/nº Alecrim - CEP.: 59.040-150

(e [X] Pedido de Rotina em até 05 dias úteis)

[ ] Pedido de Urgência (entrega em até 03 dias úteis)

RECEBIMENTO DE ENTREGAS:

Segunda à sexta-feira
Horário: 8h30 às 11h e 13h30 às 15h30

Item	Descrição	UF	V. Unit	Quantidade		Total solicitado
				Solicitada	Recebida	
8	CARNE	GF	R$	100	85	R$ 112,00
54	FIGADO	PCT	R$	55	55	R$ 261,25
3	PEIXE	UN	R$	170	100	R$ 1.030,36
19	FRANGO	UN	R$	350	350	R$ 283,50
Total Solicitado: R$						

OBSERVAÇÃO: Dia 15/11/22 haverá expediente somente até às12h.
Motorista e demais funcionários devem portar documento com foto para ingressar na Organização Militar.

JOÃO DA SILVA
PRIMEIRO-TENENTE (IM)
GESTOR

Preenchimento a cargo da Organização Militar

Nota Fiscal nº 000123456.	Recebido em 15/11/2022 Horário: 10h15
OBSERVAÇÃO: Polpa de fruta não recebida, em parte, por não se encontrar congelada. Parte das garrafas de água recusadas por estarem danificadas.	
MANOEL SANTOS TERCEIRO-SARGENTO (PL) CONFERENTE	JOSÉ FERREIRA SUBOFICIAL (PL) PAIOLEIRO

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

ESTUDOS PRELIMINARES

M. Defesa - MB
Fls. 58
Rubrica
CeIMNa

PROCESSO Nº 63397.002659/2022-28
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 31/2022

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3º Distrito Naval (Com3ºDN) sediadas em Natal/RN, além de navios em trânsito e nos portos das cidades de Fortaleza-CE, Cabedelo-PB, Recife-PE e Maceió-AL e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

2. SUPORTE LEGAL

2.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, do Decreto n° 3.555, de 2000, e do Decreto nº 10.024, de 2019.

3. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

3.1. A contratação anterior dos itens em lide foi realizada através dos Pregões Eletrônicos do Centro de Intendência da Marinha em Natal e das Escolas de Aprendiz de Marinheiro de Pernambuco e Escola de Aprendiz de Marinheiro de Fortaleza. Os referidos pregões atenderam parcialmente as necessidades da Administração.

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1 O Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa), na condição de Organização Militar centralizadora de Obtenção na área de jurisdição do Comando do 3º Distrito Naval, possui, dentre suas atribuições institucionais, o dever de disponibilizar às Organizações Militares Apoiadas (OMAp) e Navios em trânsito na cidade do Natal o registro de preços de empresas licitadas aptas a garantir o fornecimento de gêneros alimentícios para complementar e/ou substituir, quando necessário, o Sistema de Abastecimento da Marinha (SAbM).

4.2 Nesse sentido é que, em última instância, incumbe a este Centro de Intendência realizar certame que possibilite às diversas OMAp a confecção de ao menos três refeições diárias para uma força de trabalho que engloba aproximadamente três mil pessoas, entre militares e servidores civis que exercem suas atividades na área geográfica apontada.

4.3 Visando a melhoria continua dos processos e um melhor atendimento dos meios em trânsito pela área de jurisdição do COM 3ºDN, será aberto o processo em lide de forma a possibilitar a contratação de itens básicos de alimentação nos portos de jurisdição deste Distrito Naval.

4.4 Frente ao exposto, por determinação do Ordenador de Despesas, será aberto novo processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios NUP 63397.002659/2022-28, Pregão Eletrônico 31/2022.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Nos termos do Decreto n° 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000,

é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1°, parágrafo único, do Decreto n° 2.783, de 1998, e artigo 4° da Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000.

5.2 Quanto à exigência relativa à compra de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006, registra-se que tal requisito foi atendido no TJDL 03/2020 do CeIMNa, processo destinado exclusivamente a essas aquisições.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. A Organização Militar realizou o planejamento das quantidades previstas demandadas pela OM apoiadas com base no histórico de consumo. Conforme justificativa apresentada no item 4.1 deste Estudo Preliminar.

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR

7.1. De acordo com o estabelecido no Decreto nº 10.024/2019, Art. 1º, § 3º, deverá ser adotado o Pregão, na sua forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns.

7.2. Não menos importante, cabe esclarecer que o Sistema de Registro de Preços apresenta diversas vantagens, como por exemplo: desnecessidade de dotação orçamentária, redução do volume de estoques, eliminação do fracionamento de despesas, tempo recorde de aquisição, redução do número de licitações, atualidade dos preços da aquisição e participação de pequenas e médias empresas. Ainda assim, o caso em tela se enquadra nas hipóteses descritas em todos os incisos do Art. 3º do Decreto 7.892/2013, entretanto destaca-se, como a principal delas, o atendimento a diversos órgãos, sejam eles da própria marinha ou, ainda, da Administração Pública Extra-Marinha.

7.3. Assim, com a adoção do Sistema de Registro de Preços, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. Desta forma, consagra-se, dentre outros, os Princípios da Legalidade e Economicidade.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

8.1. Para a execução da estimativa de preços, utilizaram-se os critérios dos incisos I (Painel de Preços disponível no endereço eletrônico http://paineldeprecos.planejamento.gov.br) e do inciso III (dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso), da IN SLTI/MPOG nº 73/2020.

9. DESCRIÇÃO DETALHADA DO MATERIAL

9.1. A descrição detalhada do item constará da confecção do Termo de Referência.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. Conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/1993, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, sendo assim, após as devidas análises, verificou-se que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala ao se parcelar o objeto, e que este propiciará a ampla participação de

licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. As referidas aquisições são de ordem vital para o atendimento às necessidades de suprimento das organizações militares subordinadas ao Comando 3º Distrito Naval quanto à subsistência de sua força de trabalho, que engloba aproximadamente três mil pessoas, entre militares e servidores civis que exercem suas atividades na área geográfica apontada, visando condições mínimas necessárias ao desempenho das funções institucionais da Marinha do Brasil.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. Em conformidade com as informações supramencionadas, conclui-se que a referida contratação é viável e imprescindível para a condução das atividades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 3º Distrito Naval.

Natal, RN, em 08 de novembro de 2022.

Equipe de Planejamento:

1T (IM) REINALDO ALMEIDA DAS CHAGAS JUNIOR

1T (QC-IM) TAYANA LENZI DE OLIVEIRA

	AÇÚCAR REFINADO **Especificação**	MAR 71000/074D 31/ MAI/ 2011

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do açúcar para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil e para a composição da Ração Alternativa.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por açúcar refinado, a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) ou beterraba (*Beta alba*, L,), por processos tecnológicos adequados.

3 CLASSIFICAÇÃO

O açúcar, para fornecimento na Marinha, deverá ser:

a) refinado extra, especial ou superior; e
b) refinado granulado – para compor a Ração Alternativa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
Codex Stan 212/1999	Normas para Açúcares. Codex Alimentarius FAO/OMS.
Portaria 096/2000 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios sobre o controle de Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 12/04/2000.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000 / 074C / 2010

Palavra-chave: Açúcar

RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 271/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O açúcar refinado deverá ter sido fabricado a partir de açúcar cristal isento de fermentações, de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Deverá apresentar aspecto próprio da forma de apresentação, homogêneo, seco, solto, de cor, odor e sabor próprios do produto.

5.2 O açúcar refinado extra, especial ou superior, para consumo na Marinha, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se aproximadamente por 12 meses, em local seco e ventilado, com a temperatura oscilando entre +21 e +35° C.

5.2.1 O açúcar refinado granulado, para compor a Ração Alternativa, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, pode conservar-se por 24 meses, a partir da data de entrega.

5.3 Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.4 O açúcar refinado, para consumo na Marinha, deve estar embalado em sacos plásticos com peso líquido de 1,0 kg, acondicionados em fardos de papel multifolhado com 10 kg, ou em sacos plásticos com peso líquido de 5,0 kg, acondicionados em fardos de papel multifolhado com 30 kg.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

5.4.1 O açúcar refinado granulado, para compor a Ração Alternativa, deve estar embalado em sachês de papel com peso líquido variando de 5,0 a 6,0g.

5.5 O açúcar refinado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

5.6 O produto entregue ao final do processo licitatório deverá ser idêntico as amostras dos itnes apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.8 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres légiveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
a) número do lote;
b) prazo ou data de validade;
c) composição do produto;
d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
e) peso líquido do produto; e
f) denominação de venda, seguido da forma de apresentação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

	Extra, especial ou superior	Granulado
a) umidade	máx. 0,3%;	máx. 0,04%;
b) sacarose	mín. 99,0% p/p;	min. 99,8%;
c) cor "INCUMSA" (420nm)	máx. 80;	máx. 45; e
d) cinzas condutimétricas	máx. 0,2% p/p; e	máx. 0,04%.
e) ferro	máx. 10mg/Kg	

6.2 Características microbiológicas:
Coliformes a 45ºC..... máx. 5x10 ufc/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:
O produto não deverá conter aromas e impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

6.4 Características sensoriais:
a) aspecto ..... próprio da forma de apresentação;
b) cor ..... própria;
c) odor ..... próprio; e
d) sabor ..... doce.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha do Brasil reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O açúcar refinado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do açúcar refinado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina salgada curada dessecada nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne bovina salgada curada dessecada, para fornecimento na Marinha, será proveniente do quarto traseiro, corte coxão duro.

3.2 Entende-se por coxão duro, a pequena parte logo abaixo do lagarto, constituída de músculo com fibras mais longas e rígidas, de textura grosseira e gordura concentrada na parte externa.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 7100/075A/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada

Portaria 1002/98 SVS/MS	Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
Portaria 1004/98 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico para Atribuição de Função de Aditivos e Seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
IN 22/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/08/2000.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
IN 6/2001 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, Produtos Cárneos Salgados, Empanados, Presunto tipo Serrano e Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 19/02/2001.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 36/2011 MAPA	Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina salgada curada dessecada deverá apresentar-se sem manchas esverdeadas e sem parasitas.

5.2 A carne bovina salgada curada dessecada deverá ser obtida, manipulada, embalada, armazenada e transportada, de forma que não fique exposta à contaminação ou sofra adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.3 A carne bovina salgada curada dessecada deverá estar acondicionada em embalagens plásticas a vácuo, com peso líquido variando entre 5 e 30 Kg, de forma que lhe confiram uma proteção adequada.

5.4 A carne bovina salgada curada dessecada, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 90 (noventa) dias, em local seco e ventilado.

5.5 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.6 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

5.7 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.8 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene;
d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.9 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) número do lote;
b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
d) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
e) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
f) peso líquido do produto; e
g) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

a) atividade de água (Aw) ..... máx. 0,78;
b) umidade ..... máx. 55 % p/p; e
c) resíduo mineral fixo ..... máx. 18,3 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:

a) Coliformes a 45 °C ..... máx. 10^3 NMP/g;
b) Estaf. coag. positiva ..... máx. $5x10^3$ UFC/g; e
c) Salmonella sp ..... aus. em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:
O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

a) aspecto ..... não deve apresentar-se seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;
b) cor ..... uniforme e característica;
c) odor ..... característico; e
d) sabor ..... característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A carne bovina salgada curada dessecada será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da carne bovina salgada curada dessecada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do creme de leite para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

3 CLASSIFICAÇÃO

A critério, na ocasião da aquisição, o creme de leite para fornecimento na Marinha será o de tratamento a ultra alta temperatura (UHT), classificado em 2 (dois) tipos:

I) Creme de baixo teor de gordura/leve ou creme de leite light - classificado de acordo com o seu conteúdo de matéria gorda do leite ou para o light deverá ter redução de no mínimo 25 % no conteúdo de gorduras totais, conforme estabelecido na legislação vigente; e

II) Creme – classificado de acordo com o seu conteúdo de matéria gorda do leite.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1283/1950 PR	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada em D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto-Lei 986/1969 PR	Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicada no D.O.U. de 21/10/1969.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/78B/SET/2011

Palavra-chave: Creme de leite

Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 146/1996 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos (Queijos, Requisitos Microbiológicos de Queijos, Manteiga, Creme de Leite – anexo IV, Gordura láctea, Creme de Leite a granel de uso industrial, Caseinatos alimentícios, Gordura anidra de leite (butteroil), Leite fluido a granel de uso industrial, Caseína alimentar, Leite em pó, Leite UAT (UHT)), publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos / Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
Portaria 29/1998 SVS/MS	Aprova o regulamento técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, publicada no D.O.U. de 15/01/1998.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U em 12/01/2001.
RDC 275/2002 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 68/2006 SDA/MAPA	Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.
Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-medidos com Conteúdo Nominal Igual, comercializados nas grandezas de massa e volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

RDC 54/2012 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que regulamenta as condições para o uso dos termos light, low, free, zero, fonte, rico, entre outros, publicada no D.O.U. de 13/11/2012.
Instituto Adolfo Lutz – IAL (OK)	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O creme de leite deverá ser obtido a partir do leite de vaca esterelizado e homogeneizado.

5.2 O creme de leite deverá estar embalado em:
a) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas contendo 300 g, acondicionadas em caixas de papelão ondulado ou agrupadas em fardos com base de papelão resistente e revestidas por filme plástico; ou
b) caixas multicartonadas assépticas contendo 200 g, acondicionadas em fardos com base de papelão resistente envoltas em filme plástico.

5.3 O creme de leite quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, em boas condições para consumo por no mínimo 12 (doze) meses para os embalados em latas e no mínimo 6 (seis) meses para os embalados em caixas multilaminadas cartonadas, em temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

5.3.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.4 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:
a) limpeza e higiene ;
b) resistência;
c) bom estado de conservação; e
d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização.

5.6.1 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

5.7 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) denominação (nome) de venda do produto;
b) lista de ingredientes;

c) conteúdo líquido;
d) identificação de origem;
e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
f) carimbo oficial da Inspeção Federal;
g) conservação do produto;
h) marca comercial do produto;
i) identificação do lote;
j) data de fabricação e prazo de validade;
k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___; e
l) composição do produto (composição nutricional).

5.8 O creme de leite descrito na embalagem como light que não satisfazerem os requisitos do creme de baixo teor de gordura/leve, para fornecimento na Marinha, deverá conter nos rótulos a Informação Nutricional Complementar (INC) prevista na legislação.

5.8.1. Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

5.8.1.1 As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

I) Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (Conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

II) Declarações de propriedades comparativas (Conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

5.9 A INC deverá ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento correspondente.

5.10 A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

5.10.1 Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

5.11 A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50 % do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:
Após incubação a 35 - 37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar microorganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

6.2 Características físico-químicas:

Requisitos	**Creme de baixo teor de gordura / leve**	**Creme**
a) acidez (% de g de ác. lácteo/100g de creme)	máx. 0,20	máx. 0,20; e
b) matéria gorda (% m/m)	mín. 10, máx. 19,9	mín. 20,0 máx. 49,9.

6.2.1 Creme de leite light:
Conteúdo de gorduras ..... redução mínima 25 % (em elação ao produto de referência).

6.3 Características macroscópicas:
Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

6.4 Características sensoriais:

a) cor ..... branca ou levemente amarelada; e
b) sabor e odor ..... característicos, suaves, não rançosos, não ácidos e sem presença de sabores ou odores estranhos.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O creme de leite será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do creme de leite licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do óleo de soja para consumo nos estabelecimentos da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por óleo de soja, o produto obtido dos grãos de soja (*Gluycine max*. L Merril), por meio de processos tecnológicos adequados de extração e refino, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto.

3 CLASSIFICAÇÃO

O óleo de soja, para fornecimento à Marinha, será o refinado tipo 1.

4 DOCUMENTOS APLÍCÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 PR	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/091990.
Portaria 795/1993 MAARA	Aprova o Regulamento Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo e do Farelo de Soja, publicada no D.O.U. de 20/12/1993.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/79C/2009

Palavra-chave: Óleo de Soja

Portaria 096/2000 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios sobre o controle de Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 12/14/2000.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN49/2006 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/12/2006.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O óleo de soja deverá ser obtido de matérias em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto, ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; deverá ter aspecto límpido, aroma e sabor próprios.

5.2 O óleo de soja deverá estar acondicionado em embalagens plásticas -"pet" contendo 900 - 1000 ml do produto. As embalagens deverão estar acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

5.2.1 O óleo de soja, quando em embalagem "Institucional", deverá estar acondicionado em latas de folhas de flandres, contendo 18 litros do produto.

5.2.2 O óleo de soja em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por no mínimo 12 (doze) meses para as embalagens institucionais (lata contendo 18 litros) e por no mínimo 9 (nove) meses para as embalagens plásticas "pet".

5.2.3 Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa) da sua vida útil na data da entrega.

5.3 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas ao laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha durante a fase de análise.

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.5 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.6 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) denominação de venda;
b) número do lote;
c) prazo ou data de validade;
d) identificação da origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
e) conteúdo líquido do produto; e
f) ingredientes.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:
a) índice de acidez (mgKOH/g) .....≤ 0,2;
b) índice de peróxido(mEq/Kg) .....≤ 2,5;
c) umidade e material volátil (%) . ..... ≤0,1;
d) impurezas insolúveis em éter de petróleo (%) ..... ≤0,05;
e) densidade relativa (a 20°C/) .....≥0,919 ≤ 0,925;
f) índice de saponificação (mgKOH/g) .....≥189 ≤ 195;
g) índice de iodo (método de Wijs) .....≥124 ≤139;
h) índice de refração à 40°C .....≥1,466 ≤1,470; e
i) matéria insaponificável (g/100g).....≤1,5.

6.2 Características sensoriais:
a) aspecto a 25°C : límpido e isento de impurezas;
b) odor e sabor: cararcterístico do produto; e
c) cor: característica do produto.

6.3 Características macroscópicas:
Ausência de insetos, detritos ou sujidades.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor, durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O óleo de soja será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do óleo de soja com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

	CORTES DE FRANGO CONGELADOS Especificação	MAR 71000/088E 10/SET/2013

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos cortes de frango congelados para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por cortes de frango a parte muscular comestível das aves abatidas, do gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate, congelado por processo rápido.

3 CLASSIFICAÇÃO

Os cortes de frango, para fornecimento na Marinha, serão dos tipos abaixo relacionados:
a) tipo I.....coxa com sobrecoxa de frango;
b) tipo II.....filé de peito de frango; e
c) tipo III.....filezinho de peito de frango.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto 1.255/1962	Altera o Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 04/07/1962.
Decreto Lei 986/1969	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/088D/2011

Palavra-chave: Cortes de frango congelados

Portaria 210/1998 MAA	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de Carne de Aves, publicada no D.O.U. de 26/11/1998 e republicada em 05/03/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Medida Provisória 2.190.34/2001	Altera o Decreto Lei 986/1969, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 08/2009 MAPA	Aprova o Método Oficial para Determinação dos Parâmetros para Avaliação do Teor Total de Água Contida em Cortes de Aves, publicada no D.O.U de 12/03/2009.
IN 32/2010 SDA/MAPA	Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados, publicada no D.O.U. de 07/12/2010.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A ave deverá ser abatida e processada em estabelecimentos com boas condições higiênico-sanitárias e sob Inspeção Federal permanente.

5.2 Discriminação dos tipos:
a) tipo I - coxa com sobrecoxa de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "coxa com sobrecoxa de frango", a parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;

b) tipo II - filé de peito de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filé de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos; e

c) tipo III - filezinho de peito de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filezinho de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sangüíneos, cortadas em bifes pequenos variando entre 30 e 60g cada unidade.

5.3 Os cortes de frango devem estar íntegros, sem ferimentos, sem corpos estranhos de qualquer natureza, apresentando coloração natural, característica, aspecto uniforme, sem manchas, ausência de limo, sem sinais de perfuração na superfície ou na intimidade muscular e sem placas de gelo aderidas entre as peças.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

5.4 Os cortes de frango deverão conservar suas propriedades sensoriais e nutritivas por no mínimo 12 (doze) meses, mantidos em câmara frigorífica à -18°C ou em temperaturas mais baixas.

5.4.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.5 A temperatura máxima de recebimento será de -12ºC (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2ºC (dois graus centígrados) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.5.1 A temperatura deverá ser mantida durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento que monitore a temperatura durante o transporte.

5.6 Os cortes de frango congelados deverão ser fornecidos da seguinte forma: embalagem a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos ou em sacos plásticos com cerca de 2Kg cada e o conjunto acondicionado em caixa de papelão de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, contendo de 10 a 20Kg líquidos do produto e que permita o empilhamento adequado.

5.7 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser de qualidade idêntica às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise, no entanto a quantidade e tipo de embalagem das amostras deverão estar de acordo com o previsto na Relação de Amostras anexa ao respectivo edital de licitação;

5.8 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência que possibilitem o manuseio das mesmas sem se romperem;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 A marcação da embalagem deverá trazer impresso, no mínimo, as seguintes indicações:
a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
c) número do lote;
d) carimbo oficial de Inspeção Federal;
e) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/-;
f) instruções de uso, preparo e conservação; e
g) conteúdo líquido do produto.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:
a) pH.....5,3 a 6,4;
b) teor total de água:

Corte	Umidade (%)	Proteína (%)	Umidade/Proteína
Coxa com sobrecoxa	62,82 - 70,70	14,36 - 18,08	3,59 - 4,67
Filé de peito de frango	73,36 - 75,84	21,05 - 24,37	3,03 - 3,55
Filezinho de peito de frango	73,36 - 75,84	21,05 - 24,37	3,03 - 3,55

c) Teste de cocção .....ausência de odores e sabores estranhos;
d) H_2S.....negativo; e
e) Polifostado.....negativo.

6.2 Características microbiológicas:
Coliformes a 45ºC.....máx. 10^4 NMP/g.

6.3 Características macroscópicas:
Ausência de penas, penugens, resíduos de vísceras e alimentos.

6.4 Características sensoriais:
a) aspecto.....característico;
b) cor.....característica, sem manchas;
c) aroma.....suave e característico;
d) sabor.....característico; e
e) textura.....firme.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção do estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 A Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 Os cortes de frango congelados serão submetidos a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção dos cortes de frango congelados licitados com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da farinha de trigo para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por farinha de trigo, o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan L.* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de trituração ou moagem do grão de trigo e outras tecnologias ou processos.

3 CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo, para fornecimento na Marinha, será do tipo 1.
Tipo 1 – farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,8 % na base seca e 95 % do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/089/1998

Palavra-chave: Farinha de trigo

RDC 40/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Contenham Glúten, publicada no D.O.U. de 13/02/2002.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 344/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo com Ferro e Ácido Fólico, publicada no D.O.U. de 18/12/2002.
IN 8/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo, publicada no D.O.U. de 03/06/2005.
RDC 263/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 60/2007 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais, publicada no D.O.U. de 11/09/2007.
Portaria 248/2008 INMETRO	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios para Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-Medidos com Conteúdo Nominal Igual, Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, odores ou sabores estranhos e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e rançosa.

5.2 A farinha de trigo deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 A farinha de trigo deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 Para a definição do tipo e qualidade da farinha de trigo serão considerados os limites máximos de tolerâncias, obedecendo aos critérios de classificação, previstos na tabela abaixo (tabela 1 da Instrução Normativa 08/2005 -MAPA):

Limites máximos de tolerância para definição do tipo e qualidade da farinha de trigo

Tipos	**Teor de Cinzas* (Máximo)**	**Granulometria**	**Teor de Proteína* (Mínimo)**	**Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (Máximo)**	**Umidade (Máximo)**
Tipo 1	0,8 %	95 % do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm	7,5 %	100	15,0 %
Tipo 2	1,4 %		8,0 %		
Integral	2,5 %		8,0 %		

*Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

5.5 A farinha de trigo, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogênea quanto as suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.6 A farinha de trigo deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, nas seguintes proporções: a cada 100 g de farinha de trigo deverá conter 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.

5.7 A farinha de trigo deve apresentar dois tipos de embalagens:
a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1 Kg de peso líquido do produto; e
b) embalagem secundária: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo 10 a 20 pacotes de 1 Kg de peso líquido. A embalagem não permite a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

5.7.1 Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.7.2 Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

5.8 A farinha de trigo, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias.

5.9 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.10 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.11 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza:
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene;
d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.12 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) denominação de venda do produto;
b) número do lote;
c) tipo;
d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
f) peso líquido do produto; e
g) composição do produto.

5.13 Toda embalagem deve, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.13.1 Obrigatoriamente, os rótulos da farinha de trigo devem conter a advertência: "CONTÉM GLÚTEN".

5.14 A especificação relativa ao tipo da farinha de trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:
a) acidez graxa..... máx. 100(mg de KOH/100 g do produto);
b) granulometria..... 95 % do produto devem passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm;
c) teor de cinzas (em base seca)..... máx. 0,8 %;
d) teor de proteína (em base seca)..... mín. 7,5 %; e
e) umidade..... máx. 15 % p/p.

6.2 Características microbiológicas:
a) Bacillus cereus..... máx. $3x10^3$ UFC/g;
b) Coliformes a 45 °C..... máx. 10^2 NMP/g; e
c) Salmonella sp..... ausência em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:
a) indicativas de riscos à saúde humana ..... ausente; e
b) indicativas de falhas das Boas Práticas ..... ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 75 fragmentos em 50g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

6.4 Características sensoriais:
a) aspecto..... pó uniforme;
b) cor..... branca;
c) odor..... próprio; e
d) sabor..... próprio.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A farinha de trigo será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da farinha de trigo licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne suína congelada para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne suína a carne de primeira qualidade proveniente de suínos preparados especialmente para o corte, com gordura intersticial branca distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A carne suína congelada, para fornecimento na Marinha, será dos seguintes tipos:
a) pernil sem osso;
b) lombo inteiro; e
c) bisteca (carré).

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

I) Pernil: massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral, massas musculares aderidas ao osso ilíaco, fêmur, tíbia, fíbula e tarso. É obtido serrando-se a articulação entre a última e a penúltima vértebra lombares, perpendicularmente a linha dorsal;

II) Lombo: corte obtido da região lombar dos suínos, entre as vértebras torácicas e lombares, sem partes da sobrepaleta (copa - corte constituído das massas musculares que formam o pescoço); e

III) Bisteca (carré): corte obtido a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca (carré) deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1,0 a 1,5 cm de espessura.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/098B/2013

Palavra-chave: Carne suína congelada

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Lei 1.283/1950 PR	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 19/12/1950.
Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto 1.255/1962 PR	Altera o Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 04/07/1962.
Decreto-Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 22/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Altera dispositivos do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 04/06/1997.
Portaria 1004/1998 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
MP 2.190.34/2001 PR	Altera o Decreto Lei 986/1969, publicada no D.O.U. de 29/06/2001.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
Resolução 01/2003 DIPOA/SDA/MAPA	Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 09/01/2003.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

IN 36/2011 **MAPA**	Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
IAL **Instituto Adolfo Lutz**	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O produto deverá ser proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que possibilita a equivalência do serviço de Inspeção Federal.

5.1.1 A carne de suíno deverá ser de primeira qualidade, com perfeito desenvolvimentos muscular, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A peça embalada não deverá apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo no interior da embalagem.

5.1.2 A carne de suíno deverá apresentar ausência de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-la. Deverá, ainda, ser congelada por processo rápido, em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida estocada à temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus centígrados) na profundidade dos tecidos, não devendo apresentar sinais de descongelamento. Nestas condições deverá ter validade mínima de 12 meses.

5.2 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.3 A temperatura máxima de recebimento (tolerância) será de até -12 °C (menos doze graus centígrados) com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

5.3.1 A temperatura deverá ser mantida durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo) que monitore a temperatura durante o transporte.

5.4 As peças de carne suína sem osso congeladas - pernil e lombo - deverão estar embaladas separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 20 (vinte) Kg e 30 (trinta) Kg e que permita o empilhamento adequado.

5.5 Os cortes de carne suína com osso congeladas – bisteca (carré) – deverão estar embalados em camadas interfolhadas, acondicionadas em caixa de de papelão reforçada, de boa qualidade e resistente a água e ao congelamento, cintada, com peso líquido de 10 (dez) Kg a 30 (trinta) Kg e que permita o empilhamento adequado.

5.6 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no laboratório do Departamento Divisão Técnica do Depósito de Suprimento da Marinha no Rio de Janeiro, na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem e qualidade.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.8 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
b) número do lote;
c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
d) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
e) conservação do produto; e
f) conteúdo líquido do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:
a) pH..... levemente ácido (5,3 a 6,4);
b) prova de resistência das fibras..... positiva;
c) prova de filtração..... acima de 10 minutos a carne é suspeita;
d) rancidez de gordura..... negativa;
e) reação de gás sulfídrico..... negativa; e
f) reação de amônia..... negativa.

6.2 Características macroscópicas:
Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características microbiológicas:
Salmonella sp/25 g.....ausente.

6.4 Características sensoriais:
a) aspecto ..... uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície, que deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco;
b) cor..... variável do vermelho-claro ao roxo-pálido, uniforme, sem manchas;
c) odor..... agradável, característico "sui generis";
d) sabor..... característico; e
e) consistência..... firme e compacta, própria do produto.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto para seus Depósitos, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A carne suína congelada será submetidos a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da carne suína congelada licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do feijão preto para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por feijão preto, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O feijão, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, classe e tipo como disposto a seguir:
a) grupo: I;
b) classe: preto; e
c) tipos: 1 e 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:
a) grupo I - feijão comum, quando proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.;
b) preto - produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e
c) tipo - de acordo com a sua qualidade, definido pelos limites máximos de tolerância, conforme o item 5.4 desta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 175/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/109D/2011

Palavra-chave: Feijão Preto

Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de Produtos Pré-Medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Portaria publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
IN 12/2008 MAPA	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
IN 56/2009 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art. 8, 13, 14, 15 e 16), publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
IN 48/2011 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art.13 e 14), publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
Portaria 350/2012 INMETRO/MDIC	Altera a Portaria 248 de 17/07/2008 (subitem 2.1), publicada no D.O.U. de 10/07/2012.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O feijão preto deverá apresentar-se beneficiado e fisiologicamente desenvolvido, são, limpo, seco, isento de substâncias nocivas à saúde, e sem alterações de qualquer natureza que modifique sua qualidade.

5.2 Características macroscópicas:
a) ausência de sujidades;
b) ausência de parasitas;
c) ausência de larvas; e
d) não estar misturado com outros feijões de safras anteriores.

5.3 Características microbiológicas:
a) ausência de micro-organismos patogênicos e suas toxinas; e
b) ausência de micro-organismos causadores de decomposição do produto.

5.4 Para a definição do tipo e qualidade do feijão preto serão considerados os limites máximos de tolerâncias de defeitos, obedecidos os seguintes critérios de classificação (vide anexo), previstos na tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA.

5.5 O feijão preto, na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.6 O feijão preto deverá apresentar dois tipos de embalagens:
a) embalagem individual: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1Kg ou 5Kg de peso líquido do produto; e

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

b) embalagem coletiva: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico e tranparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo pacotes de 1Kg ou 5Kg de peso líquido em fardos de 10Kg a 30Kg. Não será permitido a existência de espaços vazios entre as embalagens e os limites da embalagem coletiva.

5.6.1 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
a) denominação de venda do produto;
b) número do lote;
c) grupo, classe e tipo grafadas por extenso;
d) prazo de validade;
e) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ); e
f) peso líquido do produto.

5.6.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza e higiene;
b) resistência;
c) bom estado de conservação; e
d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6.3 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização e difícil remoção.

5.6.4 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do feijão deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanham o produto.

5.6.5 O feijão preto embaladado deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

5.7 Os lotes deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) de sua vida útil na data da entrega.

5.7.1 Dentro de um mesmo lote todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.7.2 Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

5.8 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras apresentadas no laboratório da Divisão Técnica do Depósito de Subsistência da Marinha na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

5.9 Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer natureza, praticada não só na classificação, no acondicionamento e no transporte, mas também nos documentos de qualidade do feijão, conforme Norma vigente.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:
Umidade ..... máx. 14%.

6.2 Teste de cocção:
O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O feijão preto será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do feijão preto licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

ANEXO a

ANÁLISE DE FEIJÃO PRETO

TESTE DE COCÇÃO
(panela de pressão)

a) Colocar 100g de feijão em 500mL de água;

b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;

c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;

d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 min.);

e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e

f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA DEFINIÇÃO DO TIPO E QUALIDADE DO FEIJÃO

Tipo	Defeitos Graves				Total de defeitos leves[2]
	Matérias estranhas e Impurezas[1]		Total de mofados, ardidos e germinados	Total carunchados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos			
1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
2	Acima de 0,50% até 1,00%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 2,50% até 6,50%

OBS.

1. O valor percentual que exceder ao limite máximo estabelecido para impurezas e matérias estranhas será descontado do peso líquido do lote.

2. Grãos amassados, danificados, imaturos e partidos.

3. Será rejeitado o feijão em mau estado de conservação e com odor estranho, segundo a legislação vigente.

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do leite condensado para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Leite condensado é o produto resultante da desidratação, em condições próprias, do leite adicionado de açúcar.

3 CLASSIFICAÇÃO

O leite condensado para fornecimento será do tipo leite condensado tradicional.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto 30.691/1952 PR	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado em D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto 1.255/1962 PR	Altera o Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 04/07/1962.
Decreto-Lei 986/1969 PR	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
CODEX STAN 282/1971	Codex Standard for Sweetened Condensed Milk. Codex Alimentarius.
Lei 8.078/1990 PR	digo de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/122B/2014

Palavra-chave: Leite Condensado

Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 275/2002 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
IN 68/2006 SDA/MAPA	Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.
Norma 025/2011 NIE-DIMEL INMETRO	Determinação do Conteúdo Efetivo de Produtos Pré-medidos Comercializados em Unidade de Massa e Conteúdo Nominal Igual. Aprovada em 07/2011.
IN 36/2011 MAPA	Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite condensado deverá apresentar-se homogêneo, isento de arenosidades ou granulações, coloração branca, aroma e sabor próprios.

5.2 O leite condensado deverá estar embalado em lata de folha de flandres hermeticamente fechada ou caixa multicartonada asséptica (*Tetra Pak*) com peso líquido de 395 g.

5.2.1 O leite condensado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

5.3 O leite condensado quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, em boas condições para consumo por no mínimo 12 (doze) meses para os embalados em latas e no mínimo 6 (seis) meses para os embalados em caixas multilaminadas cartonadas (*Tetra Pak*), em temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

5.3.1 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.4 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar as seguintes características:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
a) denominação (nome) de venda do produto;
b) lista de ingredientes;
c) conteúdo líquido;
d) identificação de origem;
e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
f) carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
g) conservação do produto;
h) marca comercial do produto;
i) identificação do lote;
j) data de fabricação e prazo de validade;
k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__; e
l) composição do produto (composição nutricional).

5.6.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.6.2 A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:
Após incubação a 35 - 37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

6.2 Características físico-químicas:

a) acidez em ácido lático ..... entre 0,08 e 0,16 % (diluição em 2,5 partes de água);
b) gordura ..... mín. 8 % ou limite padrão do leite de consumo correspondente (diluição em 2,25 partes de água);
c) açúcar (excluída a lactose) .... máx. 45 % (diluição em 2,25 partes de água); e
d) extrato seco (total do leite) .... mín. 28 % (diluição em 2,25 partes de água).

6.3 Características macroscópicas:
Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

6.4 Características sensoriais:

a) aspecto ..... homogêneo, líquido semi-fluído;
b) cor ..... branca ou levemente amarelada;
c) odor ..... suave, não rançoso, nem ácido e odores estranhos; e
d) sabor ..... doce e característico sem presença de sabores estranhos.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O leite condensado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite condensado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da massa alimentícia para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por massa alimentícia ou macarrão, o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, obtido pela mistura mecânica da farinha ou sêmola de trigo com água fria ou quente, podendo conter outros ingredientes, como ovos, corantes e conservantes, submetidos a adequados processamentos tecnológicos, antes ou depois do acondicionamento em embalagens apropriadas para promover sua desejada preservação.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A massa alimentícia, para fornecimento na Marinha, será classificada quanto ao formato e quanto à composição.

3.1.1 Quanto ao formato deverá ser de massa longa e dos tipos:
a) espaguete;
b) talharim; e
c) parafuso.

3.1.2 Quanto à composição deverá ser de massa mista, preparada com farinha de trigo comum, sêmola e/ou semolina, com adição de ovos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/123B/2013

Palavra-chave: Massa Alimentícia

Decreto 55.871/1965 PR	Modifica o Decreto 50.040/1961 de 24/01/1961. Refere-se a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962. Publicado no D.O.U. de 29/04/1965.
Lei 8078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 199/1999 SVS/MS	Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia ou Macarrão, publicada no D.O.U. de 11/03/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Trata de aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
Portaria 153/2008 INMETRO	Determina a Padronização do Conteúdo Líquido dos Produtos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A massa alimentícia deverá ter sido fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de sujidades terrosas e de parasitos. Não será tolerada a presença de corantes e deverá estar isenta de defeitos de fabricação, de fermentação ou de rancificação. Não deverá turvar a água antes da cocção. Deverá apresentar aspecto translúcido, coloração uniforme e aroma próprio.

5.2 No julgamento da qualidade serão observados, também, os seguintes requisitos:
a) grau de cozimento;
b) resistência ao colamento;
c) capacidade de absorção de água;
d) aumento de volume da massa; e
e) aroma e sabor da massa cozida.

5.3 A massa alimentícia, quando tecnicamente processada em sua embalagem, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.4 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa) da sua vida útil na data de entrega.

5.5 A massa alimentícia deverá estar embalada em sacos de material plástico de 500 g ou de 1 kg, acondicionados individualmente em caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg e fechada totalmente com fita gomada.

5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.7 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.8 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
a) número do lote;
b) data de fabricação e/ou prazo ou data de validade;
c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
d) ingredientes; e
e) conteúdo líquido do produto.

5.9 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na fase de análises técnicas, tanto em tamanho, conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 A massa alimentícia ou macarrão designado "com ovos", obtida a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designada de "Massa com Ovos".

6.2 Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter no mínimo 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca.

6.3 Para o produto designado "com ovos", deve constar, obrigatoriamente na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, seguida da expressão "com ovos".

6.4 Características microbiológicas:
a) Salmonella sp/25 g..... ausente;
b) Coliformes a 45 ºC/g..... máx. 10^2 NMP;
c) Bacillus cereus/g..... máx. $5x10^3$ UFC; e
d) Estafilococos coagulase positiva/g..... máx $5x10^3$ UFC.

6.5 Características físico-químicas:
a) umidade ..... máx. 13,0 % p/p;
b) acidez em solução normal..... máx. 5 ml v/p; e
c) resíduo mineral fixo sobre a substância seca..... máx. 1,0 % p/p.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A massa alimentícia será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da massa alimentícia licitada, com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

---

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do pó para sobremesa de gelatina para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

A gelatina em pó é o produto granulado constituído de açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos pela legislação.

3 CLASSIFICAÇÃO

A gelatina em pó, para fornecimento na Marinha, será do tipo com sabores de frutas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Lei que Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/125/1998

Palavra-chave: Gelatina em pó

Resolução 388/1999 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicado no D.O.U. de 09/08/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 169/2002 ANVISA	Altera a Tabela Constante no Anexo do "Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicada no D.O.U. de 11/06/2002.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A gelatina em pó deverá ter sido fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pó para sobremesa de gelatina que apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma, sabor e consistência próprios, antes e após o preparo.

5.2 A gelatina em pó deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 A gelatina em pó deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.4 A gelatina em pó deverá estar embalada em sacos de polietileno, fechados por processo térmico, com peso líquido de até 1,0 kg, acondicionados em caixas de papelão ondulado.

5.5 A gelatina em pó, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

5.6 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.7 A gelatina em pó, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntica às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.8 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene;
d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.10 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) número do lote;
b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
d) peso líquido do produto;
e) composição do produto; e
f) modo de preparo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:
Coliformes a 45 ºC..... máx. 1 NMP/g.

6.2 Características sensoriais:
a) aspecto..... pó homogêneo;
b) cor ..... característica e uniforme;
c) odor ..... característico; e
d) sabor ..... característico.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:
a) indicativas de riscos à saúde humana ..... ausente; e
b) indicativas de falhas das Boas Práticas ..... ausente (exceto para areia – máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos – máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 À Marinha reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A gelatina em pó será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do pó para sobremesa de gelatina licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do sal refinado para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por sal, para efeito desta Norma, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio).

3 CLASSIFICAÇÃO

O sal refinado para fornecimento na Marinha, a seu critério na casião da aquisição, é classificado em dois tipos:

I - Sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo); e

II - Sal refinado embalagem de 1 g (um grama).

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Estabelece Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Resolução 3/1971 CES/MIC	Aprova Especificações Constantes das Normas Fixadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – para o Cloreto de Sódio, publicada no D.O.U. de 01/11/1971.
Decreto 75.697/1975 PR	Aprova Padrões de Identidade e Qualidade para o Sal Destinado ao Consumo Humano, publicado no D.O.U. de 07/05/1975.
Lei 8.078/1990 PR	Estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/132A/2009

Palavra-chave: Sal refinado

Lei 9.005/1995 PR	Dispõe sobre Iodação do Sal Destinado ao Consumo Humano. Altera a Lei nº 6.150/1974 e a Lei nº 6.437/1977, publicada no D.O.U. de 17/03/1995.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 28/2000 ANVISA/MS	Dispõe Sobre os Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal, Destinado ao Consumo Humano e o Roteiro de Inspeção Sanitária em Indústrias Beneficiadoras de Sal, publicada no D.O.U. de 30/03/2000.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 23/2013 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece o Teor de Iodo no Sal para Consumo Humano para a Erradicação dos Efeitos Nocivos à Saúde Causados pela Deficiência ou Excesso do Iodo, publicada no D.O.U. de 25/04/2013.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O sal refinado deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.2 O sal refinado deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas,

Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.3 O sal refinado para fornecimento na Marinha deverá estar embalado em:
a) sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo) - sacos plásticos com peso líquido de 1 kg (um quilo) cada, acondicionados em fardos plásticos com 30 unidades; e
b) sal refinado embalagem de 1 g (um grama) - sachês individuais de papel com peso líquido de 1 g (um grama), acondicionados em caixas de papelão ondulado, contendo até 2000 unidades.

5.4 O sal refinado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

5.5 O sal refinado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrega, quando armazenado em local seco e ventilado.

5.6 Os lotes deverão ter no mínimo 90 % (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.7 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

5.8 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza:
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene;
d) características que garantam as qualidades comerciais do produto; e
e) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.9 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.10 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:
a) denominação de venda do produto;
b) número do lote;
c) tipo;
d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
f) peso líquido do produto; e
g) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

a) umidade à 150ºC ..... máx. 0,200 %;
b) insolúveis, calcinado ..... 0,100 %;
c) cálcio, como (Ca) ..... 0,100 %;

d) magnésio, como (Mg) ..... 0,100 %;
e) sulfato, como (SO4) ..... 0,400 %;
f) granulometria ..... na peneira n° 20 (abertura de 0,84 mm), retenção máxima de 5% da amostra.
na peneira n° 140 (abertura de 0,105 mm), retenção de no mínimo 90 % da amostra; e
g) iodo ..... mín. 15 mg/kg de sal
máx. 45 mg/kg de sal.

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:
O produto não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, aromas, impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.3 Características sensoriais:

a) textura ..... cristais uniformes;
b) cor ..... branco;
c) odor ..... inodoro; e
d) sabor ..... salino e iodatado.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha do Brasil reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor ou no local do beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O sal refinado será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do sal refinado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado, em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do café torrado e moído para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por café torrado e moído o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica L.*, *Coffea liberica Hiern* e *Coffea canephora Pierre* (*Coffea robusta Linden*), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem.

2.2 A qualidade do café torrado e moído, para aquisição na Marinha, dentre as exigências estabelecidas, será definida como critério fundamental de classificação a metodologia Qualidade Global da Bebida do Café, características recomendadas pela Associação Brasileira da Indústria de Café.

2.2.1 Entende-se por Qualidade Global (QG) a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres, pretos e verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. A escala sensorial de 0 a 10 pontos, descrita no item 6.4 desta Especificação, é a avaliação global de características sensoriais do produto que determinará a categoria a qual pertence.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, será classificado pelas categorias de qualidade descritas a baixo:

3.1.1 **CAFÉ I**: aquele constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e fermentados. Sua composição/blend e

bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou maior de 7,3 pontos.

3.1.1.1 Para comprovação de cafés 100% arábica aplica-se a Identificação Histológica (exame microscópico e identificação), constante no item 6.3.3 desta Especificação.

3.1.2 **CAFÉ II**: aquele constituído por grãos de tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/blend e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou maior de 6,0 pontos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
NBR 5426/1985 ABNT	Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, Art. 31, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 1.428/1993 MS	Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos, publicada no D.O.U. de 02/12/1993. Vide Portaria nº 326/97 - SVS/MS.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
Portaria CVS-1-DITEP/1998 ANVISA	Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, publicada no D.O.U. de 13/01/1998.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

RDC 275/2002 ANVISA	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
IN 8/2003 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, publicada no D.O.U. de 13/06/2003.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 277/2005 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis, publicada no D.O.U. de 21/09/2005.
Resolução 30/2007 SAA/SP	Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior, publicada no DOESP de 23/06/2007.
Resolução 31/2007 SAA/SP	Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet, publicada no DOESP de 23/06/2007.
Decreto 44.661/2007 SEAPA/MG	Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, publicado no DOEMG de 23/06/2007.
RDC 27/2010 ANVISA	Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013.
Resolução 7/2011 ANVISA	Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) para Micotoxinas em Alimentos (dentre elas a ocratoxina A - OTA), republicada no D.O.U. de 09/03/2011.
ABIC/2013	Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 26ª Revisão. Aprovada em 28/08/2013.
RDC 14/2014 ANVISA	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

Instituto Adolfo Lutz – IAL Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 **Na ocasião do processo licitatório:** a empresa licitante deverá apresentar, juntamente com as amostras solicitadas pelo pregoeiro, os respectivos Certificados/Laudos com os resultados das análises técnicas previstas no item 6 desta Especificação, descritas abaixo:
a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
b) análises físicas - impurezas; e
c) análise de identificação histológica, para o café classificado como Café I (100% arábica).

5.1.1 Os Certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que a as amostras apresentadas.

5.1.2 Os laudos laboratoriais do café torrado e moído apresentados deverão expressar claramente que o produto ofertado está de acordo com os padrões estabelecidos, quanto às características analisadas, e que tenha sido realizado no período de validade estampada na embalagem do produto e datado no máximo de 3 (três) meses antes da data fixada no Edital para abertura das propostas.

5.2 A avaliação Global da Bebida deverá ser feita por especialista em café, a ser realizada preferencialmente nos laboratórios constantes no Anexo B desta Especificação ou laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

5.3 **Na ocasião da entrega (recebimento): Avaliação Prévia da Qualidade** – O café será recebido provisoriamente, pela Marinha (Organização Militar responsável pelo recebimento), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com esta Especificação.

5.3.1 Para cada entrega (nota fiscal) e para cada lote diferente fornecidos, além das amostras colhidas para análises no laboratório da Marinha, serão coletadas amostras para análises técnicas nas quantidades estabelecidas no plano de amostragem desta Especificação (Anexo A), lacradas (com fechamento industrial original), escolhidas aleatoriamente por representante da Marinha (Divisão Técnica) em conjunto com o representante da empresa contratada. Caso a empresa não envie representante por ocasião da entrega, a coleta das amostras será realizada somente pela Marinha (Divisão Técnica). As amostras escolhidas para análises serão enviadas pela Divisão Técnica para um dos laboratórios credenciados, previsto no Anexo B.

5.3.2 Na Avaliação Prévia da Qualidade a empresa contratada será a responsável pelas despesas/pagamentos das análises técnicas previstas no item 6 desta Especificação, descritas abaixo:
a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
b) análises físicas – impurezas; e
c) análise de identificação histológica, para o café classificado como Café I (100% arábica).

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

5.3.3 Junto com as amostras será encaminhada pela Marinha, a carta (Anexo C) preenchida. Nela constam as análises solicitadas, os dados da Organização Militar para recebimento dos laudos e os dados da empresa responsável pelo pagamento das despesas. A cobrança dos laudos deverá ser enviada pelo laboratório (escolhido) diretamente à empresa contratada.

5.3.4 Nos casos de reprovação, todo o carregamento será devolvido, devendo ser reposto num prazo máximo de 10 (dez dias) após a comunicação de irregularidade.

5.3.5 Em nenhuma hipótese a fatura referente ao café recebido será liquidada sem o conhecimento prévio dos resultados das análises técnicas.

5.3.6 O café torrado e moído quando licitado para contrato que tem por objetivo o fornecimento direto de Gêneros Alimentícios para as Organizações Militares da Marinha do Brasil por meio de uma Lista de Preços de Fornecedores de Gêneros (LPFG), ou seja, entregas nas unidades (entrega ponto a ponto) a Avaliação Prévia da Qualidade será a critério da Comissão de Licitação, quando for conveniente.

5.4 *Blend*/Composição e a respectiva Bebida para as categorias do café torrado e moído:

Categorias	***Blend*/composição - predominantemente**	**Bebida**
Café I	Constituído somente de café arábica, não será aceito a utilização de café conillon.	Dura para melhor. (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole)
Café II	Preferencialmente arábica. Quando utilizado arábica/conillon deverá apresentar predominantemente o sabor final de café arábica.	Dura para melhor (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole). Excluído os gostos Riado, Rio e Rio Zona); e
Para a comprovação das classificações descritas acima o café torrado e moído deverá atender aos Requisitos de Qualidade Global da Bebida em função das características sensoriais.		

5.5 Características Físicas indicativas: Moagem/Granulometria

Moagem	**Percentual de Retenção**			**Tolerância para o Percentual que passa da Peneira 30**	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%
OBS.: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas nos 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.					

5.5.1 O café torrado e moído para fornecimento na Marinha deverá apresentar granulometria entre média e fina.

5.6 O café torrado e moído deverá estar contido em embalagem a vácuo puro, em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster que garanta a qualidade do produto pelo prazo mínimo de 12 meses.

5.6.1 As embalagens deverão conter 500g de café torrado e moído e acondicionados em caixas de papelão ondulado, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, e que confiram ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade. Deverá constar no rótulo desta embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

5.6.2 Os lotes do café torrado e moído deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:
a) limpeza;
b) resistência;
c) bom estado de conservação e higiene; e
d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.8 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
I – Relativas à classificação do produto:
Conter a expresão "Café Torrado e Moído.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:
a) data de fabricação;
b) identificação do lote e do prazo de validade, que serão de responsabilidade do embalador;
c) identificação de origem (nome empresarial – razão social; registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto;
d) peso líquido do produto; e
e) modo de preparo.

5.8.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada ou rotulada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.9 O produto, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntico as amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho quanto em conteúdo e tipo de embalagem.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características Microbiológicas:
Coliformes a 45 °C ..... máx. 10 NMP/g.

6.2 Características Físico-Químicas:
a) umidade ..... máx. 5,0 % p/p;
b) resíduo mineral fixo ..... máx. 5,0 % p/p;
c) resíduo mineral fixo insolúvel em HCl 10 % v/v. ..... máx. 1,0 % p/p;

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

d) extrato aquoso ..... mín. 25 % p/p;
e) extrato etéreo ..... mín. 8 % p/p; e
f) cafeína ..... mín. 0,7 % p/p.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas

6.3.1 Matérias estranhas:
a) indicativas de riscos à saúde humana ..... ausente; e
b) indicativas de falhas das Boas Práticas ..... ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 60 fragmentos em 25g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

6.3.2 Impurezas:

Impurezas (cascas e paus) em g/100g.	máximo 1%.
OBS.: Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no café será de 0,1% (zero vírgula um por cento). A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.	

6.3.3 Para o café 100% Arábica (CAFÉ I):

Identificação histológica (exame microscópico e identificação).....	deverá conter somente células de café.
OBS.: A identificação acima segundo Peace, D.Mc.C.& Gardiner, M.(1990), Schulze, A.E. (1985), Winton, AL.&Winton, K.B.(1939), Gassner, G.(1989).	

6.4 Características Sensoriais e Qualidade Global da Bebida
O Café torrado e moído conforme a categoria/tipo (café I ou café II) deverá apresentar conceito de razoavelmente bom a excelente, em uma escala sensorial de 0 a 10 pontos, de acordo com os requisitos de qualidade (características/atributos) avaliados em função das Características Sensoriais e da Qualidade Global da Bebida.

6.4.1 Características Sensoriais e respectiva Qualidade Global da Bebida para as categorias/tipos Café II e Café I.

Características (atributos)	**CAFÉ II**	**CAFÉ I**
Aroma	Moderado	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa a moderada	Baixa a alta
Amargor	Moderado	Típico
Sabor	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Baixa	Nenhuma
Corpo	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade global	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente
Escala Sensorial (*) de 0 a 10 pontos	Mínimo 6,0 pontos	Mínimo 7,3
(*) O conjunto de características/atributos deverá ser avaliado em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar, degustar e descatar) feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído.		

6.5 Características Físicas indicativas: Ponto de Torra
O café torrado e moído deverá apresentar grau de torra de acordo com sua categoria:

Categoria/Tipo	Pontos de torra (Disco Agtron)	Classificação
Café I	55 a 75	média a moderadamente clara.
Café II	50 a 65	média-moderadamente escura a média clara; e
OBS.: Classificação pode ser determinada por meio do sistema Agtron/SCAA Roast Classification Color Disk acima ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, denominados colorímetro, que dê resultado equivalente.		

6.5.1 Será rejeitado o produto que apresentar um padrão de torração escura ou muito escura, com indício de queimado.

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se o direito de proceder a inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

7.2 Reserva-se, ainda, o direito de proceder as inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 O café torrado e moído será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nesta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do café torrado e moído licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

ANEXO A

Plano de Amostragem adotado para os ensaios

A coleta de amostras para ensaios deve atender às quantidades estabelecidas na Tabela abaixo.

Critérios de seleção de amostra nível S2 (Simples - Normal)

Quantidade do lote (Kg)	Número de amostras	Ac - Re
2 a 8	2	0 - 1
9 a 15	2	0 - 1
16 a 25	2	0 - 1
26 a 50	3	0 - 1
51 a 90	3	0 - 1
91 a 150	3	0 - 1
151 a 280	5	0 - 1
281 a 500	5	0 - 1
501 a 1200	5	0 - 1
1201 a 3200	8	1 - 2
3201 a 10000	8	1 - 2
10001 a 35000	8	1 - 2
35001 a 150000	13	1 - 2
150001 a 500000	13	1 - 2
acima de 500001	13	1 - 2

NQA – 2,5
Ac - aceitação **Re** - rejeição

Anexo B

RELAÇÃO DE LABORATÓRIOS CAPACITADOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

GAC – Grupo de Avaliação do Café
Sindicado da Indústria de Café do Estado de São Paulo – Sindcafé-SP
Praça Dom José Gaspar, 30 - 22º andar.
CEP: 01047-010
São Paulo/SP
Fone: (11) 3125-3162/3125-3162 - Fax: (11) 3125-3169.
E-mail: E-mail: gac@sindicafesp.com.br / sindicafesp@sindicafesp.com.br
www.sindicafesp.com.br

LAFISE - ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Laboratório de Análises Físicas e Sensoriais
Av. Brasil, 2880, Chapadão
CEP: 13073-001
Campinas, SP
Tel: (19) 3743-1804 / 3743 1700 - Fax: (19) 3743 1799
email: alinegarcia@ital.sp.gov.br / ital@ital.sp.gov.br
www.ital.sp.gov.br

LAB Carvalhaes
Escritório Carvalhaes Corretores de Café Ltda
Rua do Comércio, 55 - 8° andar
CEP: 11010-141
Santos, SP
Tel. (13) 2102-5778 - Fax: (13) - 2102-5700
E-mail: lab@carvalhaes.com.br / cafe@carvalhaes.com.br
http://www.carvalhaes.com.br

d) Laboratório SENAI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Escola SENAI
Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda
CEP: 01156-000
São Paulo, SP
Tel: (11) 3826-6766 - Fax: (11) 3826-6766
Contato: Lilian Duarte
E-mail: laboratorios105@sp.senai.br
Obs: laboratório realiza apenas análise histológica de confirmação da composição 100% arábica dos produtos.

Marinha do Brasil
OM

Solicitação de Análises

Rio de Janeiro, RJ.
Em ___de ___ de ____.

Ao
Laboratório: _____

1 - Encaminho em anexo amostras de café torrado e moído, para realização das análises marcadas abaixo:

Qualidade Global (QG) e Ponto de Torra	
Microscopia (Impurezas)	
Histologia	
Outras:	

2 - Das amostras:

Marca	Categoria de Qualidade	Qtde Amostras	Nos de lotes

3 - Responsável pelo Recebimento Análises: (envio das análises, pelo laboratório)

OM:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

4 - Responsável pelo Pagamento das Análises: (envio da cobrança/nota fiscal)

Empresa:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

_____ Representante da Empresa Contratada

_____ Representante da MB

1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do leite em pó instantâneo para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

O leite em pó, para fornecimento na Marinha, será classificado em:

3.1 Leite em pó integral instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura maior ou igual a 26%;

3.2 Leite em pó semidesnatado instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura entre 1,5 a 25,95%; e

3.3 Leite em pó desnatado instantêneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura menor que 1,5%.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto 30.691/1952 PR	Aprova novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/158B/2013

Palavra-chave: Leite em pó instantâneo