



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA DEFESA
MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

VOLUME 02

Nº do processo (NUP): 63397.002659/2022-28

Autuado: 08/11/2022

Interessado: Centro de Intendência da Marinha em Natal

Código de classificação e descritor / Resumo do assunto: PE (SRP) nº 31/2022 - 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.

TRAMITAÇÃO		TRAMITAÇÃO		TRAMITAÇÃO	
DATA	DESTINO	DATA	DESTINO	DATA	DESTINO
OBSERVAÇÕES:					





**MINISTÉRIO DA DEFESA
MARINHA DO BRASIL**

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

Aos 08 dias do mês de novembro do ano de 2022, procedemos à abertura deste volume nº 02 do processo nº 63397.002659/2022-28, que se inicia com a folha nº 192. Para constar, eu Primeiro-Tenente (QC-IM) TAYANA LENZI DE OLIVEIRA, Encarregada da Divisão de Obtenção, subscreve e assino.

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



MARINHADOBRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2022

(Processo Administrativo nº 63397.002659/2022-28)



Torna-se público que para conhecimento dos interessados, que a União, por meio do Centro de Intendência - Divisão de Obtenção, sediado à Rua Silvio Pélico, s/nº - 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 nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão:

Horário:

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 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.

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. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. ~~As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:~~

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

Justificativa: não será indicada dotação orçamentária por se tratar da utilização do SRP

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. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

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

4.1.2. Para os itens x x x x x a participação é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Justificativa: Visando dar celeridade ao processo, esse item será preenchido após a conclusão da IRP.

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 nº 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 nº 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 9º da Lei nº 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 nº 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 nº 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 3º da Lei Complementar nº 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 nº 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 7º, 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. 1º e no inciso III do art. 5º 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 nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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 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, § 1º da LC nº 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 atender 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 nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 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. 3º, § 2º, da Lei nº 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. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 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, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 03, de 2018.

9.5.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 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, §3º, 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 assembleia 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 nº 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 nº 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 nº 5.452, de 1º 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. 3º do Decreto nº 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 nº 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:

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

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

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

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:

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

- 9.14.3.1.1. Identificação do Contratante;
- 9.14.3.1.2. Identificação da Contratada;
- 9.14.3.1.3. Descrição dos itens fornecidos;
- 9.14.3.1.4. Quantidade fornecida;
- 9.14.3.1.5. Valor da contratação;
- 9.14.3.1.6. Data da contratação; e
- 9.14.3.1.7. Prazo de entrega.

9.14.4. **Para todos os produtos de origem animal e para as empresas classificadas como entreposto:**

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

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

9.14.6. **Registra-se que a exigência do item 9.14.4. 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 comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º 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 assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias 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 nº 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. 5º da Lei nº 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, §1º da LC nº 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 ~~assinar o Termo de Contrato ou~~ aceitar a nota de empenho ~~instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização),~~ 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 ~~do Termo de Contrato~~, 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 ~~ou do instrumento equivalente~~, 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 nº 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 nº 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 nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 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 nº 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, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º 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 nº 12.846, de 1º 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 nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 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 acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 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 Sílvio Pélico, s/nº, 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, ~~exclui-se~~ ²⁰⁵ dia do início e inclui-se 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 afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

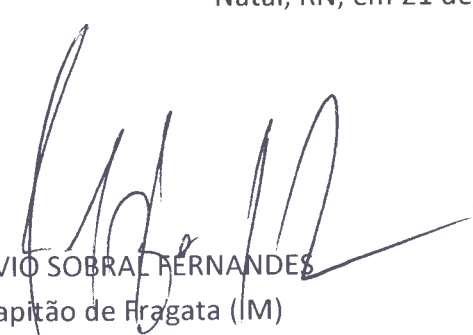
25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

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/nº, 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 21 de novembro de 2022.


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

JOSÉ JORGE BLANCO DA FONSECA JUNIOR
Capitão de Corveta (IM)
Ordenador de Despesa Substituto
CPF: 056.092.077-62

EM BRANCO



MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 31/2022

(Processo Administrativo n.º 63397.002659/2022-28)

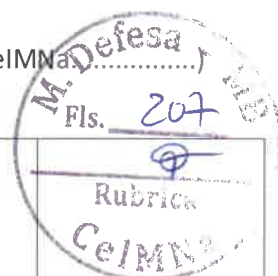
1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em atendimento às necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando do 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.

1.2. Itens para entrega em Fortaleza-CE:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
1	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	1000	R\$ 1,19	R\$ 1.188,13
2	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	500	R\$ 57,46	R\$ 28.728,75
3	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	100	R\$ 13,10	R\$ 1.310,25
4	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 11,39	R\$ 1.138,67

	conforme item 9.14 do Edital.				
5	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	500	R\$ 5,14	R\$ 2.567,50
6	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	100	R\$ 20,40	R\$ 2.039,50
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	400	R\$ 22,70	R\$ 9.081,00
8	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 22,05	R\$ 2.204,75
9	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 10,21	R\$ 1.020,50
10	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	100	R\$ 5,83	R\$ 583,00
11	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	1000	R\$ 8,80	R\$ 88.000,00
12	Café , apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	100	R\$ 8,19	R\$ 818,75
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	50	R\$ 7,00	R\$ 350,13
14	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma , apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	150	R\$ 7,61	R\$ 1.141,50
15	Pão Francês Kg Congelado ,	Embalagem	200	R\$ 15,15	R\$ 3.030,67



	Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	1,00 KG			
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	200	R\$ 7,84	R\$ 1.568,67
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 sanguíneos). 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	300	R\$ 21,37	R\$ 6.411,00
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	KG	300	R\$ 12,23	R\$ 3.669,00

	71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
19	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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).</i> Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	300	R\$ 44,70	R\$ 13.410,00
20	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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).</i> Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	300	R\$ 34,36	R\$ 10.307,25
21	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. <i>(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</i>	KG	300	R\$ 16,53	R\$ 4.959,00

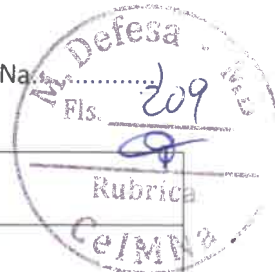


	6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
22	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	200	R\$ 8,33	R\$ 1.665,00
23	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	200	R\$ 4,59	R\$ 918,00
24	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	300	R\$ 4,66	R\$ 1.396,50
25	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	200	R\$ 35,01	R\$ 7.002,50
26	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	200	R\$ 11,07	R\$ 2.214,00
27	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espagete.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 4,44	R\$ 443,50
28	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	600	R\$ 7,81	R\$ 4.684,00
29	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	100	R\$ 3,68	R\$ 368,25
30	Sal , tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	300	R\$ 1,56	R\$ 466,50
31	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	200	R\$ 6,50	R\$ 1.299,50
32	Legume in natura, tipo: cenoura .	KG	200	R\$ 4,36	R\$ 871,50
33	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o	KG	200	R\$ 5,51	R\$ 1.102,50

	Item: tomate primeira qualidade)				
34	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	200	R\$ 7,46	R\$ 1.492,67
35	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	200	R\$ 5,40	R\$ 1.080,00
36	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)	KG	200	R\$ 20,93	R\$ 4.186,50
37	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 6,45	R\$ 1.289,50
38	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.	KG	400	R\$ 2,81	R\$ 1.122,00
39	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 9,74	R\$ 1.948,50
40	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	400	R\$ 2,78	R\$ 1.113,00

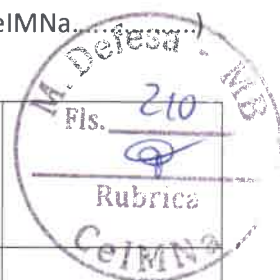
1.3. Itens para entrega em Natal-RN:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
41	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	1000	R\$ 1,41	R\$ 1.413,33
42	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	500	R\$ 56,98	R\$ 28.488,33
43	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	100	R\$ 14,59	R\$ 1.458,67
44	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 10,03	R\$ 1.002,50



	Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
45	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	500	R\$ 4,65	R\$ 2.323,33
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	100	R\$ 18,86	R\$ 1.886,33
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	400	R\$ 26,71	R\$ 10.684,00
48	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 22,40	R\$ 2.239,50
49	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 9,65	R\$ 965,33
50	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	100	R\$ 5,78	R\$ 578,00
51	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	1000	R\$ 9,09	R\$ 90.933,33
52	Café , apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	100	R\$ 7,94	R\$ 794,33
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	50	R\$ 6,98	R\$ 348,83
54	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma , apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	150	R\$ 7,02	R\$ 1.052,50

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	200	R\$ 15,73	R\$ 3.146,00
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	200	R\$ 7,92	R\$ 1.583,33
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	300	R\$ 23,83	R\$ 7.150,00
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 tibia, 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	KG	300	R\$ 15,08	R\$ 4.525,00



	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. <i>(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).</i> Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	300	R\$ 43,94	R\$ 13.181,00
60	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto , apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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).</i> Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	300	R\$ 31,78	R\$ 9.534,00
61	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. <i>(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a -18°C pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda</i>	KG	300	R\$ 18,37	R\$ 5.512,00

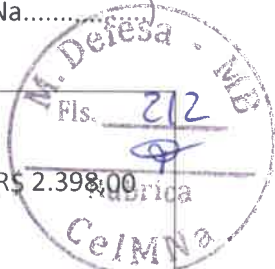
	<i>máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.</i>				
62	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	200	R\$ 8,26	R\$ 1.652,00
63	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	200	R\$ 4,34	R\$ 868,67
64	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	300	R\$ 4,71	R\$ 1.412,00
65	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	200	R\$ 36,53	R\$ 7.306,00
66	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	200	R\$ 11,02	R\$ 2.203,33
67	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 4,46	R\$ 446,33
68	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	600	R\$ 10,24	R\$ 6.144,00
69	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	100	R\$ 3,83	R\$ 383,33
70	Sal , tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	300	R\$ 1,37	R\$ 410,00
71	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	200	R\$ 6,84	R\$ 1.368,00
72	Legume in natura, tipo: cenoura .	KG	200	R\$ 4,98	R\$ 996,00
73	Legume in natura, tipo: tomate	KG	200	R\$ 5,91	R\$ 1.182,00

	salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)				
74	Legume in natura, tipo: cebola roxa .	KG	200	R\$ 8,05	R\$ 1.610,00
75	Verdura in natura, tipo: alface lisa .	KG	200	R\$ 5,04	R\$ 1.007,33
76	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)	KG	200	R\$ 21,02	R\$ 4.203,33
77	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 7,60	R\$ 1.519,33
78	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.	KG	400	R\$ 3,03	R\$ 1.213,33
79	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 10,36	R\$ 2.072,00
80	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	400	R\$ 3,13	R\$ 1.250,67

1.4. 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	1000	R\$ 1,34	R\$ 1.335,00
82	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	500	R\$ 40,95	R\$ 20.472,50
83	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	100	R\$ 11,06	R\$ 1.106,17
84	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 20,25	R\$ 2.024,50

	Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
85	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	500	R\$ 3,62	R\$ 1.810,00
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	100	R\$ 17,95	R\$ 1.794,50
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	400	R\$ 28,95	R\$ 11.578,00
88	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 24,45	R\$ 2.444,50
89	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 7,12	R\$ 712,00
90	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	100	R\$ 5,78	R\$ 578,00
91	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	1000	R\$ 8,29	R\$ 82.900,00
92	Café , apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	100	R\$ 8,69	R\$ 869,00
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	50	R\$ 4,89	R\$ 244,50
94	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	150	R\$ 8,09	R\$ 1.213,50



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	200	R\$ 11,99	R\$ 2.398,00
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	200	R\$ 7,37	R\$ 1.474,00
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 sanguíneos). 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	300	R\$ 22,85	R\$ 6.853,50
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. (<i>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).</i> <i>Apresentação: embalagem de 1kg. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam</i>	KG	300	R\$ 12,58	R\$ 3.775,00

	na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
99	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra , apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 48,45	R\$ 14.535,00
100	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto , apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 31,49	R\$ 9.447,00
101	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. <i>(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a -18°C pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda</i>	KG	300	R\$ 17,90	R\$ 5.370,00



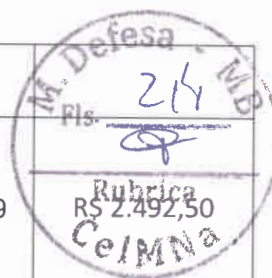
	<i>máxima de peso no degelo de 6% do peso líquido informado na embalagem e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega, cortada fina, embalada, reembalada em caixa de papelão cintada). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.</i>				
102	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	200	R\$ 8,72	R\$ 1.744,00
103	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	200	R\$ 4,92	R\$ 984,00
104	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	300	R\$ 3,95	R\$ 1.185,00
105	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	200	R\$ 38,80	R\$ 7.760,00
106	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	200	R\$ 8,99	R\$ 1.798,00
107	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 5,54	R\$ 554,00
108	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	600	R\$ 8,74	R\$ 5.244,00
109	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	100	R\$ 2,93	R\$ 293,33
110	Sal , tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	300	R\$ 1,63	R\$ 490,00
111	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	200	R\$ 6,64	R\$ 1.328,00
112	Legume in natura, tipo: cenoura .	KG	200	R\$ 4,65	R\$ 929,33
113	Legume in natura, tipo: tomate	KG	200	R\$ 3,39	R\$ 678,00

	salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)				
114	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	200	R\$ 5,99	R\$ 1.198,00
115	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	200	R\$ 2,84	R\$ 568,00
116	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)	KG	200	R\$ 22,90	R\$ 4.580,00
117	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00
118	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.	KG	400	R\$ 2,64	R\$ 1.056,00
119	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 9,45	R\$ 1.889,00
120	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	400	R\$ 2,29	R\$ 916,00

1.5. Itens para entrega em Recife-PE:

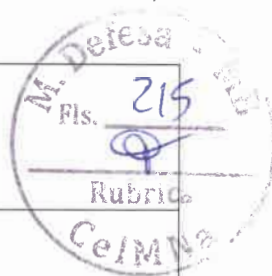
ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
121	Carne Processada Variedade: Hamburguer , Tipo: Mista (Carne De Frango e Bovina), Sabor: Temperado, Estado De Conservação: Congelado(A), (Embalagem de 56 Gramas). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	UN	1000	R\$ 1,26	R\$ 1.259,31
122	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	500	R\$ 49,96	R\$ 24.978,75
123	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	100	R\$ 13,02	R\$ 1.301,92
124	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 11,39	R\$ 1.138,67

	Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
125	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	500	R\$ 4,99	
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	100	R\$ 20,15	R\$ 2.014,75
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	400	R\$ 22,93	R\$ 9.172,00
128	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 19,47	R\$ 1.947,25
129	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 10,31	R\$ 1.030,75
130	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	100	R\$ 5,83	R\$ 583,00
131	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	1000	R\$ 8,87	R\$ 88.700,00
132	Café , apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	100	R\$ 8,03	R\$ 802,75
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	50	R\$ 6,99	R\$ 349,63
134	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma , apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	150	R\$ 6,94	R\$ 1.040,25

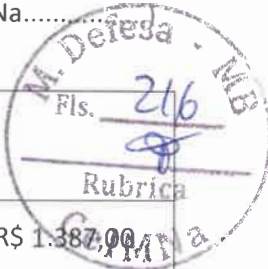


135	Pão Francês Kg Congelado , Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.	Embalagem 1,00 KG	200	R\$ 15,15	R\$ 3.030,67
136	Leite condensado , tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Caixa 395,00 G	200	R\$ 7,50	R\$ 1.499,00
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 sanguíneos). 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	300	R\$ 21,39	R\$ 6.417,75
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	KG	300	R\$ 11,81	R\$ 3.542,25

	na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
139	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 43,90	R\$ 13.170,00
140	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 34,23	R\$ 10.269,75
141	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. <i>(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a -18°C pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda</i>	KG	300	R\$ 16,76	R\$ 5.026,50



	<i>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.</i>				
142	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	200	R\$ 8,22	R\$ 1.643,00
143	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	200	R\$ 4,67	R\$ 933,00
144	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	300	R\$ 4,48	R\$ 1.344,00
145	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	200	R\$ 38,66	R\$ 7.731,50
146	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	200	R\$ 11,15	R\$ 2.229,00
147	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 4,26	R\$ 426,00
148	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	600	R\$ 7,81	R\$ 4.684,00
149	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	100	R\$ 2,98	R\$ 298,25
150	Sal , tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	300	R\$ 1,54	R\$ 462,00
151	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	200	R\$ 6,59	R\$ 1.318,00
152	Legume in natura, tipo: cenoura .	KG	200	R\$ 4,74	R\$ 947,00
153	Legume in natura, tipo: tomate	KG	200	R\$ 5,54	R\$ 1.108,00



	salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)				
154	Legume in natura, tipo: cebola roxa .	KG	200	R\$ 6,94	R\$ 1.387,00
155	Verdura in natura, tipo: alface lisa .	KG	200	R\$ 5,28	R\$ 1.055,00
156	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)	KG	200	R\$ 19,23	R\$ 3.846,50
157	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 6,67	R\$ 1.334,50
158	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.	KG	400	R\$ 2,81	R\$ 1.122,00
159	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 10,99	R\$ 2.198,50
160	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	400	R\$ 3,11	R\$ 1.245,33

1.6. Itens para entrega em Maceió-AL



ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
161	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	1000	R\$ 1,28	R\$ 1.282,50
162	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	500	R\$ 54,08	R\$ 27.040,00
163	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	100	R\$ 13,23	R\$ 1.322,50
164	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 11,39	R\$ 1.138,67

	Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
165	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 200,00G	500	R\$ 5,23	R\$ 2.612,50
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	100	R\$ 19,90	R\$ 1.989,75
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	400	R\$ 22,33	R\$ 8.931,00
168	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 19,80	R\$ 1.979,50
169	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1,00 KG	100	R\$ 10,78	R\$ 1.077,67
170	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.	KG	100	R\$ 5,83	R\$ 583,00
171	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)	Garrafa 2,00 L	1000	R\$ 8,83	R\$ 88.250,00
172	Café , apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.	Pacote 250,00 G	100	R\$ 7,93	R\$ 792,75
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	50	R\$ 7,14	R\$ 357,13
174	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	Embalagem 500,00 G	150	R\$ 7,16	R\$ 1.074,00

175	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	200	R\$ 15,15	R\$ 3.030,67
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	200	R\$ 7,11	R\$ 1.421,00
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 sanguíneos). 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	300	R\$ 21,87	R\$ 6.561,00
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	KG	300	R\$ 11,83	R\$ 3.549,75



	na Norma técnica MAR 71000/088E, em anexo). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.				
179	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra , apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 44,00	R\$ 13.200,00
180	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto , apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. <i>(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.</i>	KG	300	R\$ 32,96	R\$ 9.887,25
181	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelada. <i>(Observações do item: carne suína in natura, bisteca, peça congelada a -18°C pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda</i>	KG	300	R\$ 17,04	R\$ 5.113,00



	<i>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.</i>				
182	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.	KG	200	R\$ 8,23	R\$ 1.645,00
183	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	KG	200	R\$ 4,53	R\$ 906,00
184	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.	KG	300	R\$ 4,61	R\$ 1.381,50
185	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.	KG	200	R\$ 37,42	R\$ 7.483,50
186	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.	Embalagem 900,00 ML	200	R\$ 11,47	R\$ 2.294,00
187	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete.	Embalagem 500,00 G	100	R\$ 4,31	R\$ 431,00
188	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.	Garrafão 20,00 L	600	R\$ 7,81	R\$ 4.684,00
189	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	Embalagem 340G	100	R\$ 3,28	R\$ 328,25
190	Sal , tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	Pacote 1,00 KG	300	R\$ 1,43	R\$ 429,00
191	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)	KG	200	R\$ 6,75	R\$ 1.350,00
192	Legume in natura, tipo: cenoura .	KG	200	R\$ 4,59	R\$ 917,00
193	Legume in natura, tipo: tomate	KG	200	R\$ 5,17	R\$ 1.033,00

	salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)				
194	Legume in natura, tipo: cebola roxa.	KG	200	R\$ 7,17	R\$ 1.434,00
195	Verdura in natura, tipo: alface lisa.	KG	200	R\$ 5,44	R\$ 1.087,00
196	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)	KG	200	R\$ 18,96	R\$ 3.792,00
197	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 6,77	R\$ 1.354,50
198	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.	KG	400	R\$ 2,78	R\$ 1.112,00
199	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.	KG	200	R\$ 9,25	R\$ 1.849,00
200	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)	KG	400	R\$ 4,06	R\$ 1.623,00

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. ~~Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.~~

1.8. ~~Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.~~

1.9. ~~Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.~~

JUSTIFICATIVA: não haverá cota reservada, conforme justificado no TERMO DE JUSTIFICATIVA PARA NÃO UTILIZAÇÃO DE COTA RESERVADA, acostado aos autos do processo.

- 1.10. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) do 219 30 aceite da Nota de Empenho prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 1.11. 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.
- 1.12. 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. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa:

Sustentabilidade: 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 7º, XI, da Lei n. 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observados, o Decreto n. 7.746/2012 (Regulamenta o art. 3º 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) dias, 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.

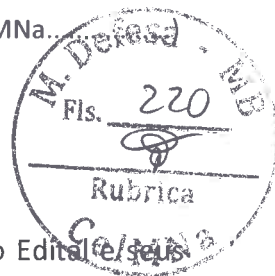
6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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 nº 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.

~~8.1.8. (SUPRESSÃO) promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....~~

Justificativa: não se aplica ao objeto a ser licitado

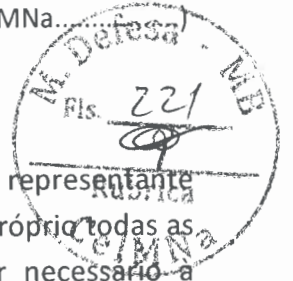
8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade 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 nº 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 nº 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. 5º, § 3º, da Lei nº 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 nº 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 nº 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 nº 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.
- 10.11.1. 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 nº 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis 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. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = 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.

Justificativa: A não exigência de garantia da execução decorre dos seguintes fatores:

Por se tratar de um Pregão Eletrônico na Sistemática de Registro de Preços – SRP.

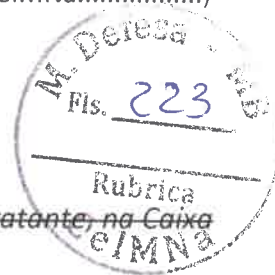
O bem comum é facilmente encontrado nas áreas comerciais de qualquer área urbana, de modo que, em casos de imprevistos na obtenção do objeto pelo fornecedor, poderá ser adquirido sem dificuldades e com celeridade.

OU

14.1. ~~O adjudicatário, no prazo de (.....dias) após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a (.....) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.~~

14.2. ~~Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:~~

~~14.2.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;~~



~~14.2.2. seguro garantia;~~

~~14.2.3. fiança bancária.~~

~~14.3. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do contratante.~~

~~14.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.~~

~~14.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de (.....) dias úteis, contados da data em que for notificada.~~

~~14.6. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.~~

~~14.7. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93).~~

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

15.1. Não haverá garantia contratual dos bens.

~~(Sugere-se a redação abaixo para material de consumo):~~

~~15.2. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, ____ (____) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)~~

~~15.3. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~

~~(Sugere-se a redação abaixo para material permanente):~~

~~15.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, ____ (____) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)~~

~~15.2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em~~

~~perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~

- 15.3. ~~A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~
- 15.4. ~~Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~
- 15.5. ~~As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~
- 15.6. ~~Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até ____ (____) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.~~
- 15.7. ~~O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.~~
- 15.8. ~~Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~
- 15.9. ~~Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~
- 15.10. ~~O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.~~
- 15.11. ~~A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.~~

JUSTIFICATIVA: Registra-se tratar de aquisição de gêneros alimentícios pelo sistema de registro de preços. Não será exigida garantia de execução, nem mesmo garantia

contratual dos bens, por não guardarem compatibilidade com a contratação pretendida.



16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 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 nº 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 nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 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.

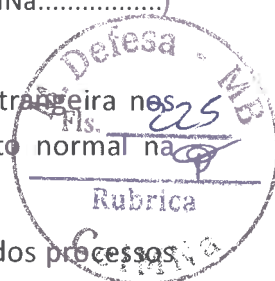
16.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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 nº 12.846, de 1º 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 nº 12.846, de 1º 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 preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.~~

OU

17.4. O critério de aceitabilidade de preço será:

17.4.1. Valores unitários: conforme planilha que consta no item 1.1 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 será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.~~

OU

18.2. O custo estimado da contratação é de R\$ 675.158,97 (seiscentos e setenta e cinco mil, cento e cinquenta e oito reais e noventa e sete centavos).

18.1. 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.

OU

18.1. ~~O (valor de referência ou valor máximo aceitável) para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será ...~~

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1. ~~As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:~~

~~Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Plano Interno: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).~~

OU

19.2. 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 4º, não ultrapassando 6ºC;

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

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

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;

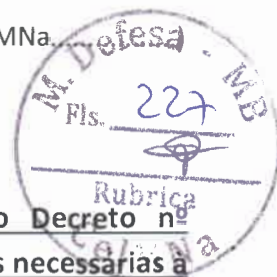
IV - Estudos Preliminares; e

V - Normas técnicas.

Natal, RN, em 08 de novembro de 2022.



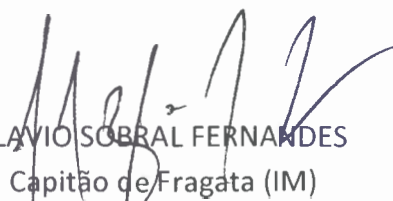
TAYANA LENZI DE OLIVEIRA
Primeiro-Tenente (IM)
Encarregada da Divisão de Obtenção



APROVO:

O presente Termo de Referência, de acordo com Art. 14, IIº do Decreto nº 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 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, 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 08 de novembro de 2022.


FLAVIO SOBRAL FERNANDES
Capitão de Fragata (IM)
Ordenador de Despesa
JOSE JORGE BLANCO DA FONSECA JUNIOR
Capitão de Corveta (IM)
Ordenador de Despesa Substituto
CPF: 056.092.077-62

EM BRANCO

Apêndice I do Anexo A - Compêndio Geral do Gerenciador e Participantes

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL
COMPÊNDIO DAS NECESSIDADES DO ÓRGÃO GERENCIADOR, OM APOIADAS E PARTICIPANTES

Gêneros 2022 (PGE SRP 31/2022)

ENTREGA EM	ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	Com3DN	GNNE	GptFNNa	CPRN	SSN-3	HNNa	BNN	CEIMNA	ERMN	QTDE
	1	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.								1000		1.000
	2	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
	3	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
	4	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
	5	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
	6	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100



16	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								200		200
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 sanguíneos). 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								300		300
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								300		300



FORTALEZA-CE

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.

300

300

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.

0

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 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.								300		300
22	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.								200		200
23	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.								200		200
24	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.								300		300
25	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital								200		200
26	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.								200		200
27	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete								100		100



40	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)								400		400
41	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.								1000		1.000
42	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
43	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
44	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
45	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
46	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
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.								400		400
48	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100



[illegible]

NATAL - RN

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								300		300
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								300		300



[illegible]

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.								300		300
62	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.								200		200
63	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.								200		200
64	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.								300		300
65	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital								200		200
66	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.								200		200
67	Macarrão , teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espagete								100		100
68	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.								600		600
69	Massa de tomate , tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.								100		100



70	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.								300		300
71	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/lavada / lisa)								200		200
72	Legume in natura, tipo: cenoura .								200		200
73	Legume in natura, tipo: tomate salada.(Observação para o Item: tomate primeira qualidade)								200		200
74	Legume in natura, tipo: cebola roxa .								200		200
75	Verdura in natura, tipo: alface lisa .								200		200
76	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça.(Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)								200		200
77	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.								200		200
78	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.								400		400
79	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.								200		200
80	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)								400		400
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.								1000		1.000

82	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
83	Embutido, tipo: salsicha viena , preparação: defumada (hot dog), estado de conservação: resfriado(a). Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
84	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: diversos, origem: animal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
85	Creme de leite , teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500
86	Ovo galinha branco (Bandeja com 30UN), Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Grande. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
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.								400		400
88	Manteiga , tipo: extra, composição: com sal. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								100		100
89	"farinha de rosca" , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.								100		100
90	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.								100		100
91	Refrigerante , material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)								1000		1.000



[illegible]

CABEDELO - PB

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								300		300
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 -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.								300		300

6



106	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1.								200		200
107	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete								100		100
108	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: retornável.								600		600
109	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.								100		100
110	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.								300		300
111	Legume in natura, tipo: batata inglesa. (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)								200		200
112	Legume in natura, tipo: cenoura.								200		200
113	Legume in natura, tipo: tomate salada. (Observação para o Item: tomate primeira qualidade)								200		200
114	Legume in natura, tipo: cebola roxa.								200		200
115	Verdura in natura, tipo: alface lisa.								200		200
116	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça. (Observação para o Item: alho, em cabeça, branco)								200		200
117	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural.								200		200
118	Fruta, tipo: laranja pêra, apresentação: natural.								400		400
119	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural.								200		200



[illegible]

129	"farinha de rosca", material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral.							100		100
130	Mistura para preparo de bolo sabores diversos.							100		100
131	Refrigerante, material: água gasosa xarope, sabor: cola. (Referência: Coca-Cola, Pepsi)							1000		1.000
132	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo.							100		100
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).							50		50
134	Pão, base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual							150		150
135	Pão Francês KG Congelado, Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.							200		200
136	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.							200		200



[illegible]

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 do Edital.								300	300
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.									0



[illegible]

150	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.								300		300
151	Legume in natura, tipo: batata inglesa . (Observação para o Item: batata inglesa/ lavada / lisa)								200		200
152	Legume in natura, tipo: cenoura .								200		200
153	Legume in natura, tipo: tomate salada. (Observação para o Item: tomate primeira qualidade)								200		200
154	Legume in natura, tipo: cebola roxa .								200		200
155	Verdura in natura, tipo: alface lisa .								200		200
156	Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça. (Observação para o Item: alho , em cabeça, branco)								200		200
157	Fruta, tipo: limão taiti , apresentação: natural.								200		200
158	Fruta, tipo: laranja pêra , apresentação: natural.								400		400
159	Fruta, tipo: maçã fuji , apresentação: natural.								200		200
160	Fruta, tipo: melancia vermelha , apresentação: natural. (Observação para o Item: melancia paulista)								400		400
161	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.								1000		1.000
162	Queijo , origem: De Vaca, Variedade: Muçarela , Apresentação: Fatiado. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								500		500



[illegible]

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).								50		50
174	Pão , base: de farinha de trigo integral e centeio, tipo: de forma , apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual								150		150
175	Pão Francês KG Congelado , Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. Peso mínimo 50 g por pão.								200		200
176	Leite condensado , tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital.								200		200
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. 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								300		300





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							300		300
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.							300		300

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.									0
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 - 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.							300		300
182	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo 1.							200		200
183	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.							200		200
184	Açúcar , tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses.							300		300
185	Leite em pó , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. Deverá apresentar SIF conforme item 9.14 do Edital							200		200



200	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural.(Observação para o Item: melancia paulista)								400		400
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	-----

Natal-RN, em 08 de novembro de 2022.



TAYANA LENZI DE OLIVEIRA

Primeiro-Tenente (QC-IM)

Encarregada da Divisão de Obtenção





MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

Relação com endereço, contato e horário de recebimento de gêneros pelas Organizações Participantes

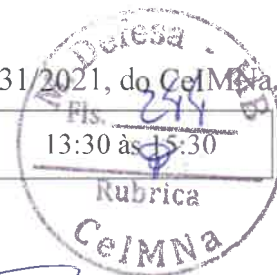
OM	CNPJ	ENDEREÇO	TEL. CONTATO
Comando do 3º Distrito Naval (COM3ºDN)	00.394.502/0032-40	Rua Coronel Flaminio, nº 100 - Santos Reis – Natal – RN CEP: 59.010-500	(84) 3216-3024
Capitania dos Portos do Rio Grande do Norte (CPRN)	00.394.502/0040-50	Rua Chile, 232 – Ribeira – Natal – RN CEP: 59012-250	(84) 3201-9635
Grupamento de Fuzileiros Navais de Natal (GptFNNa)	00.394.502/0164-80	Rua Marcílio Dias, s/nº – Quintas – Natal – RN CEP: 59040-060	(84) 3216-3417
Estação Radiogoniométrica da Marinha em Natal (ERMN)	00.394.502/0197-59	BR 304 –Km 04 – Parnamirim – RN CEP: 59160-900	(84) 3643-1151
Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa)	00.394.502/0397-84	Rua Sílvia Pélico – s/nº - Alecrim - Natal - RN - Brasil - 59040-180	(84) 3216-3542
Serviço de Sinalização Náutica do Nordeste (SSN-3)	00.394.502/0170-39	Rua Sílvia Pélico – s/nº - Alecrim - Natal - RN - Brasil - 59040-150	(84) 3201-7932
Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Nordeste(GNNE)	00.394.502/0166-52	Rua Sílvia Pélico – s/nº - Alecrim - Natal - RN - Brasil - 59040-150 - Caixa Postal nº 841	(84) 3216-3411
Base Naval de Natal (BNN)	00.394.502/0033-21	Rua: Sílvia Pélico, s/nº – Alecrim – Natal – RN CEP: 59040-150	(84) 3216-3370
Hospital Naval de Natal (HNNa)	00.394.502/0064-28	Rua: Sílvia Pélico, s/nº – Alecrim – Natal – RN CEP: 59040-150	(84) 3216-3424
Capitania dos Portos de Pernambuco (CPPE)	00.394.502/0038-36	Rua de São Jorge nº 25 – Bairro do recife - PE - BRASIL - 50030-240	(81) 3424-7111
Escola de Aprendizes de Marinheiro do Ceará (EAMCE)	00.394.502/0116-93	Av. Filomeno Gomes – 30 - JACARECANGA - FORTALEZA - CE - BRASIL - 60010-280	(85) 3288-4704
Hospital Naval de Recife (HNRe)	00.394.502/0066-90	Av. Cruz Cabugá - 1200 - Santo Amaro - Recife - PE - BRASIL - 50040-000	(81) 3036-9001

Escola de Aprendizes de Marinheiro de Pernambuco (EAMPE)	00.394.502/0133-94	Av. Olinda Dom Hélder Câmara – s/nº - Salgadinho - Olinda - PE - BRASIL - 53110-901	(81) 3412-7603
Capitania dos Portos de Alagoas (CPAL)	00.394.502/0034-02	Rua do Uruguai - 44 - - Jaraguá - Maceió - AL - BRASIL - 57025-120	(82) 3215-5800
Capitania dos Portos da Paraíba (CPPB)	00.394.502/0037-55	Rua Barão do Triunfo, 372 – Varadouro – João Pessoa/PB, CEP: 58.010-400	(83)3241-2881
CAPITANIA DOS PORTOS DO CEARÁ (CPCE)	00.394.502/0035-93	AV. VICENTE DE CASTRO - 4917 - - MUCURIPE - FORTALEZA - CE - BRASIL - 60180-410	(85) 3133-5100

HORÁRIOS PARA RECEBIMENTO

ORGANIZAÇÃO MILITAR (OM)	HORÁRIOS PARA RECEBIMENTO (HORÁRIO LOCAL)	
	MANHÃ	TARDE
Comando do 3º Distrito Naval (COM3ºDN)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Capitania dos Portos do Rio Grande do Norte (CPRN)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Grupamento de Fuzileiros Navais de Natal (GptFNNa)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Estação Radiogoniométrica da Marinha em Natal (ERMN)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Centro de Intendência da Marinha em Natal (CeIMNa)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Serviço de Sinalização Náutica do Nordeste (SSN-3)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Nordeste (GNNE)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Base Naval de Natal (BNN)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Hospital Naval de Natal (HNNa)	07:00 às 13:00	
Capitania dos Portos de Pernambuco (CPPE)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Escola de Aprendizes de Marinheiro do Ceará (EAMCE)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Hospital Naval de Recife (HNRe)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Escola de Aprendizes de Marinheiro de Pernambuco (EAMPE)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Capitania dos Portos de Alagoas (CPAL)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
Capitania dos Portos da Paraíba (CPPB)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30

CAPITANIA DOS PORTOS DO CEARÁ (CPCE)	08:30 às 11:00	13:30 às 15:30
--------------------------------------	----------------	----------------




TAYANA LENZI DE OLIVEIRA

Primeiro-Tenente (QC-IM)

Encarregada da Divisão de Obtenção

MERAMENTE ILUSTRATIVO

Apêndice III do Anexo A do Edital nº 63397.002659/2022-28 – PGE SRP nº 31/2022, do 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
Bairro Santos CEP.: 59.065-123
Telefone: (11) 1234-5678
Email: atacadao@gmail.com

SETOR SOLICITANTE:

Seção de Abastecimento
Telefone: (84) 3216-3359
Email: municiamento@bnn.mar.mil.br

ENDEREÇO PARA ENTREGA:

Seção de Municiamento
Rua Sílvio Pélico, s/nº
Alecrim - CEP.: 59.040-150

☒ Pedido de Rotina
(e 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 às 12h.

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



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

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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.





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 ites 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 legíveis, 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 45°C..... 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.



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.





CREME DE LEITE

Especificação

MAR 71000/78C
Rubrica
21/AGOSTO 2014
M. Defesa
Fls. 248

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

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Lei 8.078/1990 PR Portaria 146/1996 MAPA	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990. 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 Produtores / 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.



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 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz
– IAL (OK)

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 satisfizerem 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.





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 relação 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.





CARNE SUÍNA CONGELADA

Especificação

MAR 71000/098C

25/MAR/2015

Rubrica

6/MNA

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, tibia, fibula 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

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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.



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.



7 INSPEÇÃO

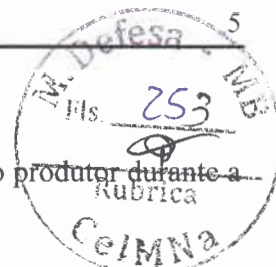
7.1 À Marinha reserva-se o direito de proceder à inspeção do estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para licitação.

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.





FEIJÃO PRETO

Especificação

MAR 71000/109E

12/DEZ/2012



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

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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



b) embalagem coletiva: composta por saco plástico (material sintético) reforçado, atóxico, 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 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 embalado 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.





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.

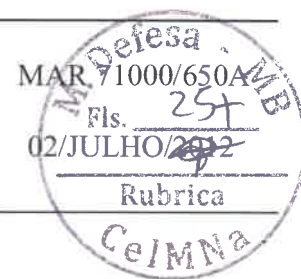
1. O valor percentual que exceder ao limite máximo estabelecido para impurezas e matérias estranhas será descontado do peso líquido do lote.
2. Grãos amassados, danificados, imaturos e partidos.
3. Será rejeitado o feijão em mau estado de conservação e com odor estranho, segundo a legislação vigente.





ÁGUA MINERAL

Especificação



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por água mineral, para efeito desta Especificação, a água obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captada, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

3 CLASSIFICAÇÃO

A água mineral, para fornecimento na Marinha, será classificada em:

3.1 Água mineral natural é aquela onde não há adição de dióxido de carbono.

3.2 Água mineral com gás é aquela onde há adição de dióxido de carbono.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 7841/1945	Código de Águas Minerais, publicado no D.O.U. de 20/08/1945.
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 105/1999 ANVISA / MS	Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 20/05/1999.
RDC 259/2002 ANVISA / MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/650/2007

Palavra-chave: Água mineral

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

RDC 274/2005 ANVISA / MS	Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, Resolução da Diretoria Colegiada , publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 275/2005 ANVISA / MS	Aprova o Regulamento Técnico de Características Microbiológicas para Água Mineral Natural e Água Natural, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
RDC 173/2006 ANVISA / MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico e Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 15/09/2006.
Portaria 358/2009 DNPM	Dispõe sobre o uso de embalagens plástico – garrafão retornável, Departamento Nacional de Produção Mineral – DNPM 358/2009, publicada no D.O.U. de 22/09/2009.
Instituto Adolf Lutz–IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Voll.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A água mineral deverá ser inodora, incolor e insípida.

5.2. A água mineral natural deverá estar embalada em garrafas pet de 500 mL a 2,0 litros e/ou garrações PP (polipropileno) de 20 litros, enquanto que a água mineral com gás, em garrafas pet de 500 mL a 2,0 litros.

5.2.1 A água mineral natural embalada em garrafas pet (500 mL a 2,0 L), quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.2.2 A água mineral com gás embalada em garrafas pet (500 mL a 2,0 L), quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 4 (quatro) meses.

5.2.3 A água mineral natural embalada em garrações PP (polipropileno) de 20L, quando tecnicamente processada em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 2 (dois) meses.

5.2.4 Os garrações PP (polipropileno) retornáveis devem apresentar em suas embalagens a data limite de 03 (três) anos de validade impressas em alto ou baixo relevo, e a validade do seu conteúdo pintado na tampa ou próprio recipiente.

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





5.3 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.

5.3.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.2 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e/ou prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante, CNPJ e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente); e
- d) conteúdo do produto.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Condições físico-químicas:

- a) turbidez..... máx. 3 UT;
- b) cor aparente..... máx. 5 UH; e
- c) pH..... de 6,0 a 9,5.

6.2 Características microbiológicas:

- Coliformes à 35°C ausência em 100 mL; e
- Coliformes à 45°C ausência em 100 mL.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização

6.4 Características sensoriais:

- a) coloração incolor;
- b) odor inodora; e
- c) sabor insípida.

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 A água mineral será submetida a exames de laboratório, para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 especificados nesta Norma.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





PRESUNTO COZIDO

Especificação

MAR 71000/298

06/SET/2007



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por presunto cozido, para efeito desta Especificação, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

O presunto cozido, para fornecimento na Marinha, deverá tratar-se de um produto cozido com ou sem capa de gordura.

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Os documentos abaixo listados são partes integrantes desta Norma:

Decreto-Lei 986/69	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. em 21/10/1969.
Lei 8.078/90	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. em 12/09/1990.
Portaria 711/95 MAPA	Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. em 03/11/1995.
Decreto 2.244/97 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicado no D.O.U. em 05/06/1997.
Portaria 368/97 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. em 08/09/1997.
Portaria 371/97 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, publicada no D.O.U. em 08/09/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência

Palavra-chave: Presunto Cozido

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 1002/98 MS	Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, do Ministério da Saúde – MS, publicada no D.O.U. em 14/12/1998.
Instrução Normativa 20/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicada no D.O.U. em 03/08/2000.
Resolução RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 12/2001, publicada no D.O.U. em 10/01/2001.
Resolução RDC 275/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimento Produtores/Industrializadores de Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 275/2002, publicada no D.O.U. em 23/10/2002.
Resolução RDC 175/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 175/2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003.
Resolução RDC 359/2003	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 359/2003, publicada no D.O.U. em 23/12/2003.
Resolução RDC 360/2003	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 360/2003, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
Instituto Adolf Lutz–IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Vol1.

5 CONDIÇÕES GERAIS

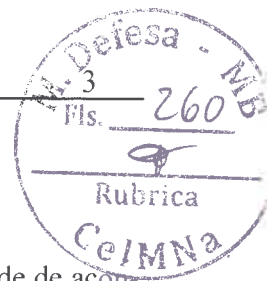
5.1 O presunto cozido deverá ter cor, odor, textura, e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas.

5.2 O presunto cozido, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, por pelo menos 3 (três) meses em câmaras frigoríficas com temperatura entre 0° a 4°C.

5.2.1 O presunto cozido deverá ser transportado em carro refrigerado.

5.2.2 O presunto cozido deverá estar embalado em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado e atóxico, com peso de 3kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20kg cada.





5.3 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento; e
- e) as caixas de papelão deverão estar livres de umidade externa.

5.3.1 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.3.2, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.3.2 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) número de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde;
- d) identificação do responsável pelo produto;
- e) número de registro do responsável no respectivo Conselho de Classe;
- f) peso líquido do produto; e
- g) código de barras para identificação do produto e de outros dados de produção.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) relação umidade/proteína máx. 5,35;
- b) proteína mín. 14,0%; e
- c) carboidratos máx. 2,0%.

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Salmonella* sp ausência em 25g;
- b) *Estafilococos* coag. pos. máx. 3×10^3 ufc/g;
- c) *C. sulfito* redutor máx. 5×10^2 ufc/g; e
- d) *Coliformes* a 45°C máx. 10^3 ufc/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.

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 presunto cozido será submetido a exames de laboratório, para comprovação dos requisitos exigidos no item 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





CARNE BOVINA PORCIONADA “IN NATURA” CONGELADA POR TECNOLOGIA DE IQF

Especificação

MAR 71000/575E

06/ABR/2016/MNa



1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF, para efeito desta Especificação, a carne bovina, sadia, abatida e beneficiada, ou seja, a carne que passa por um procedimento de desossa, submetida a um processo de fatiamento que dá origem a diversos formatos. Sendo o congelamento realizado através da tecnologia de IQF (*Individual Quick Frozen*), a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e armazenada em embalagens que possuem etiquetas de certificação do produto.

2.1.1 A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo da tecnologia IQF (*Individual Quick Frozen*), por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A faixa de temperatura de congelamento mínima deve ser de -25 °C, a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF será classificada em:

3.1.1 Contra-filé em bifes – Os bifes deverão ser provenientes de peças de contra-filé (porção do filé de lombo), obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.2 Alcatra em bifes – Os bifes deverão ser provenientes do coração da alcatra, obtidos a partir do fatiamento da carne em formato de bifes, sendo em seguida congelados;

3.1.3 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidas a partir de cortes de carne em formato de tiras/iscas, sendo em seguida congeladas; e

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/575D/2014

Palavra-chave: Carne Bovina Porcionada “In Natura” Congelada por Tecnologia IQF

Propriedade da Marinha do Brasil

8 páginas

3.1.4 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão ser provenientes de peças de coxão mole, obtidos a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelados.

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 18/12/1950.
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-Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
Decreto-Lei 986/1969 JM	Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Portaria 1/1981 SNAD	Aprova os Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes, Constituindo-se em Métodos Microbiológicos e Métodos Físicos e Químicos, publicada no D.O.U. de 13/10/1981.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), que será divulgada através de ofício circular da SIPA, publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.236/1994 PR	Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 02/09/1994.
Decreto 1.812/1996 PR	Altera dispositivos do Decreto 30.691/1952, publicado no D.O.U. de 08/02/1996.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Altera dispositivos do Decreto nº 30691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.





Portaria 68/1997
MAPA

Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.

IN 20/1999
SDA

Oficializa os Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura, em conformidade ao Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal - LANARA, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/09/1999.

IN 42/1999
MAPA

Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.

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.

Resolução 01/2003
MAPA

Aprova a Uniformização da Nomenclatura de Produtos Cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, publicada no D.O.U. de 10/01/2003.

IN 09/2004
MAPA

Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.

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 65/2009
MAPA

Trata de estabelecer a Norma Operacional do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/12/2009.

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.

Instituto Adolfo Lutz -
IAL

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ser selecionada, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatida, processada, acondicionada, armazenada, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias, estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorífico 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 Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente às exigências da presente Especificação e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.2 O produto deve ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA).

5.3 O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura entre -35 °C e -40 °C e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C na profundidade dos tecidos.

5.4 A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

5.5 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá apresentar peso/dimensões e embalagens conforme descritos abaixo:

5.5.1 Contra-filé e alcatra em bifes – Os bifes deverão apresentar pesos entre 100 e 130 g, congelados individualmente, embalados em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg +/- 10 %, totalizando 5 a 25 Kg , acondicionados em caixa de papelão.

5.5.2 Coxão mole em tiras/iscas – As tiras ou iscas deverão apresentar dimensões de 70 mm $\pm$ 10 % de comprimento e peso de 10 g $\pm$ 10 %, congeladas individualmente, embaladas em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg $\pm$ 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionadas em caixas de papelão; e

5.5.3 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão apresentar tamanho entre 2,5 - 3,5 cm, congelados individualmente, embalados em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg $\pm$ 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão.

5.6 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ter seu conjunto acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, cintada, resistente à água, ao congelamento e à movimentação, e que permita o empilhamento adequado.





5.6.1 A caixa deverá ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

5.6.2 Não será aceita a carne bovina porcinada "in natura" congelada que não for aquela especificada na caixa.

5.7 O preparo da carne bovina congelada em bifés, iscas ou em cubos deverá ser certificado por profissional médico veterinário, comprovando que o tipo de carne porcionada foi aquela solicitada pela Marinha do Brasil.

5.8 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.

5.9 As empresas licitantes são obrigadas a declarar que toda a carne a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà, em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo, conforme a Declaração abaixo:

Eu, _____ RG: _____
legalmente nomeado representante da empresa _____
CNPJ: _____ e participante do processo licitatório, na modalidade de de _____, nº _____ / _____, processo nº _____, declaro, sob as penas da lei, que a carne bovina "in natura" a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, nem de terras indígenas invadidas, e não conterà em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

5.10 A carne bovina porcionada "in natura" congelada por tecnologia de IQF deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

5.10.1 Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.11 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene. Como também, a presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestadas de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como: água, soro ou colágeno.



5.12 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF, quando tecnicamente processada, deverá conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.13 A carne bovina porcionada congelada por tecnologia de IQF deverá ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega.

5.14 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.

5.15 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) número do lote;
- b) prazo de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- g) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada: bifes (contra-filé ou alcatra), tiras/iscas ou cubos (coxão mole); e
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

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

5.16.1 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação da carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

5.17 O transporte da carne deverá ser feito em veículos isotérmicos, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições que preservem as características do alimento congelado, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas e as condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.17.1 Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do mesmo constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, onde constará o peso de cada caixa.

5.18 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF deverá ser fornecida paletizada, sendo que cada *pallet* poderá conter apenas um único lote. Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.





6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Salmonella sp aus. em 25 g.

6.2 Características físico-químicas:

pH (levemente ácido) 5,8 a 6,2 boa para consumo;
6,3 a 6,4 consumo imediato; e
acima de 6,4 início de decomposição.

6.2.1 As carnes serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

- a) prova de filtração: 5 minutos fresca e sã - boa para consumo;
6 a 10 minutos média conservação;
acima de 10 minutos suspeita;
- b) umidade máx. 75 %;
- c) prova de Éber negativa;
- d) prova de cocção aprovada;
- e) prova de nitrito ausência; e
- f) prova de nitrato ausência.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, firme - não deve ser amolecida e nem pegajosa;
- b) coloração uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo;
- c) consistência firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares; e
- d) odor suave, agradável e característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha 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 A carne bovina porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF 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 porcionada “in natura” congelada por tecnologia de IQF licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇAS INDIVIDUAIS

Especificação

MAR 71000/576D

26/SET/2016



1 OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da carne bovina congelada em peças individuais nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por peças individuais de carne bovina, para efeito desta Especificação, a carne de primeira categoria, sem osso, proveniente de quarto traseiro e dianteiro.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação, a carne bovina congelada em peças individuais será classificada em:

- I. ACÉM;
- II. CONTRAFILÉ;
- III. CORAÇÃO DA ALCATRA;
- IV. COXÃO MOLE;
- V. FILÉ MIGNON;
- VI. LAGARTO;
- VII. PATINHO; e
- VIII. Picanha.

3.2 A descrição dos cortes consta na Portaria nº 5/1988 - MAPA, conforme limites anatômicos, bases ósseas e componentes musculares constantes no Anexo desta Especificação.

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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/576C/2013

Palavra-chave: Carne Bovina Congelada em Peças Individuais

Propriedade da Marinha do Brasil

10 páginas

Decreto – Lei 52.916/1963 PR	Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.
Decreto - Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Portaria 05/1988 MAPA	Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), publicada no D.O.U. de 18/11/1988.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 1.236/1994 PR	Dá nova redação ao artigo 507 do Decreto 30.691/52, publicado no D.O.U. de 02/09/1994.
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 PR	Altera dispositivos do Decreto nº 30691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
Portaria 368/1997 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
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, republicada no D.O.U. de 22/03/1999.
IN 42/1999	Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e Programa de Controle de Resíduos em Carne, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 22/12/1999.
RDC 12/2001	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
IN 09/2004 MAPA	Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/05/2004.





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 65/2009
MAPA

Trata de estabelecer a Norma Operacional do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 17/12/2009.

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.

Instituto Adolfo Lutz Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.
- IAL

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo, que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 09/2004 - MAPA), selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob o Serviço de 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.

5.2 Toda matéria-prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Cabe ao fornecedor a escolha da origem do gado, desde que as características de qualidade satisfaçam integralmente às exigências da presente Especificação.

5.3 Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

5.4 Não serão aceitas peças de carne cortadas, exceto contrafilé, que poderá ser cortado ao meio para melhor acondicionamento na caixa.

5.5 Não é autorizado o uso de aditivos em carnes frescas e congeladas, conforme previsto na Portaria nº 1004/1998 - SVS/MS.

5.6 O produto deverá ser congelado por processo rápido, com temperatura em torno de -35 °C, e mantido estocado em temperatura não superior a -18 °C.



5.7 A carne bovina congelada em peças individuais, quando tecnicamente processada pelo frio rápido, pode conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.8 Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene, como também, a presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestações de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos, ou ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como água, soro ou colágeno.

5.9 O produto, entregue no final do processo licitatório, deverá ter características e qualidade idêntica ou superior às amostras apresentadas no Laboratório do Depósito de Suprimentos da Marinha no Rio de Janeiro na fase de análise.

5.10 A carne bovina congelada em peças individuais deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

5.11 A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360/2003 - ANVISA). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada. O peso líquido do conjunto deverá ser de 20 a 30 Kg.

5.12 Poderá ser admitida embalagem primária por envoltório plástico a vácuo ou outro tipo de material de acondicionamento, desde que especificado e aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.13 As caixas devem estar lacradas e receber uma etiqueta com informações de data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora e etc. 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.





5.14 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) identificação do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº__ ou Registro no SISBI/POA sob nº/__;
- g) conteúdo especificando a quantidade de peças que contém na caixa e o tipo de carne bovina congelada em peças individuais: peça de (acém, contrafilé, coração da alcatra, coxão mole, filé mignon, lagarto, patinho ou picanha); e
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

5.15 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.16 A carne bovina congelada em peças individuais deverá ser fornecida paletizada, sendo que cada *pallet* poderá conter apenas um único lote. Dentro de um mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e terem idêntica capacidade de acondicionamento.

5.17 Os lotes deverão ter, no mínimo, 90 % da sua vida útil na data da entrega.

5.18 O transporte da carne deverá ser feito em veículos frigorificados, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.19 Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do respectivo lacre deverá constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, nos quais constará o peso de cada caixa.

5.20 A temperatura máxima de recebimento será de até -12 °C com tolerância de ± 2 °C no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento. Essa 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) pH (levemente ácido) 5,8 a 6,2 boa para consumo;
6,3 a 6,4 consumo imediato;
acima de 6,4 início de decomposição; e
- b) gordura de cobertura na carne de acordo com o corte (conforme o anexo).

6.1.1 As peças de carne serão submetidas, ainda, aos seguintes testes:

a) prova de filtração:

- 5 minutos fresca e sã - boa p/ consumo,
- 6 a 10 minutos média conservação, e
- acima de 10 minutos suspeita;



- b) umidade máx. 75 %;
- c) prova de Éber negativa;
- d) prova de cocção aprovada;
- e) prova de nitrito ausência; e
- f) prova de nitrato ausência.

6.2 Características microbiológicas:

Salmonella sp ausência em 25 g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

Deverão ser verificadas após o descongelamento das carnes, as quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto uniforme, firme - não deve ser amolecida e nem pegajosa;
- b) coloração uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo;
- c) consistência firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares; e
- d) odor suave, agradável e característico.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à 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 às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3 A carne bovina congelada em peças individuais 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 congelada em peças individuais licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.

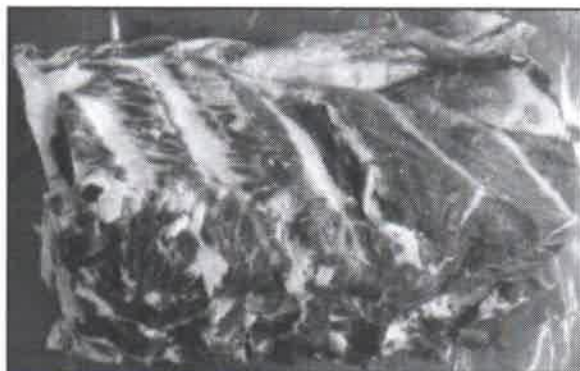




Anexo

Características a serem observadas nos cortes de carne bovina desossada congelada.

AC M



- Capa: presença
- Nervo cervical (ventral): ausência
- Chicotinho: ausência
- Ossos e cartilagens: ausência
- Costelinha: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Peso da peça: 8 a 12 Kg
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos, ossos, sangria, nódulos linfáticos e pontas de nervo.

COXÃO MOLE

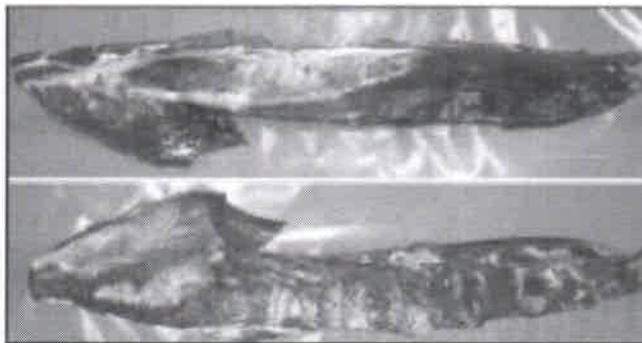


- Capa: presença
- Veia da capa: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Veia central: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- A peça de coxão mole deverá ter o peso entre 6 e 8 Kg.



CONTRAFIL

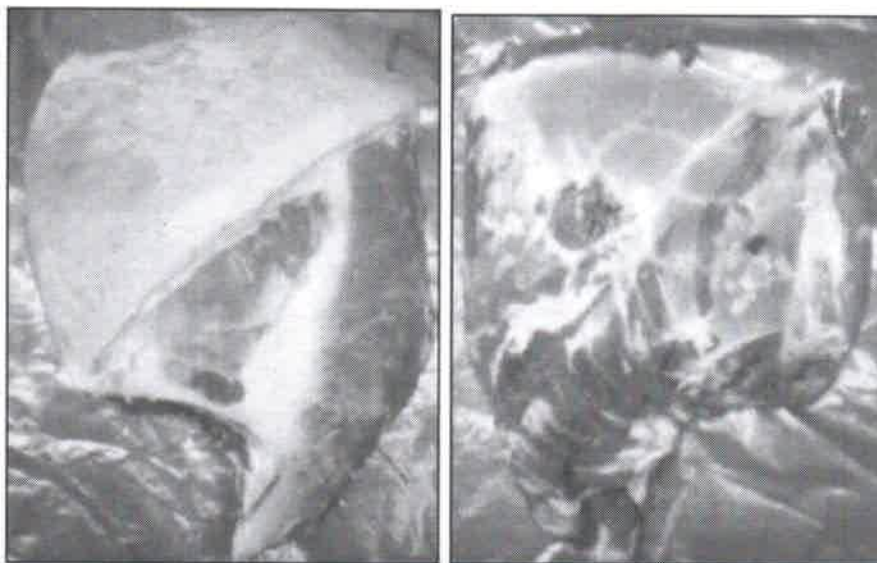
- Capa de filé: ausência
- Trança: presença
- Nervo lateral da alcatra: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Aba e ponta: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Peças cortadas ao meio: 100 % das peças ou todas as peças inteiras, sem corte, dobradas
- Gordura: máximo 1,5 cm
- Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé-mignon e capa de filé
- Gordura de cobertura completa (uniforme) entre 6 e 10 mm de espessura (IN MAPA no 09, de 04 de maio de 2004), mínimo de área de olho de lombo de 80 cm²
- Peso entre 4 a 6 Kg.

FIL MIGNON

- Cordão: ausência
- Membrana prateada: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Músculo menor da cabeça: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 5 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo.
- A peça de filé mignon deverá ser do tipo sem cordão, com peso entre 1,8 a 3 Kg.



CORAÇÃO DA ALCATRA



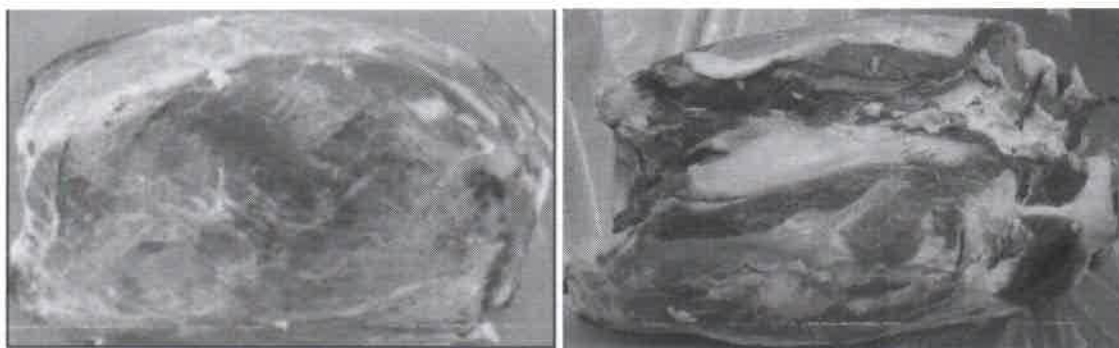
- Rolha: presença
- Membrana da rolha: presença
- Membrana transparente: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Bico do miolo: presença
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, artérias e veias, coágulos sanguíneos e nódulos linfáticos.
- Peso entre 4 a 6 Kg.

LAGARTO

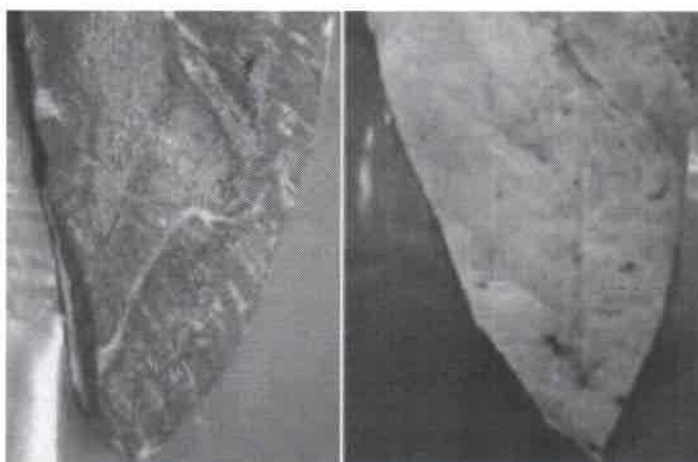


- Membrana transparente: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 10 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, sebo, nervo cervical ventral, coágulos sanguíneos, hematomas e nódulos linfáticos.
- A peça de lagarto deverá ter o peso entre 2 a 3 Kg.



PATINHO

- Ponta da rolha da alcatra: ausência
- Membrana: presença
- Ossos e cartilagens: ausência
- Pontas de nervo: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- Gordura: máximo 5 %
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, pontas de nervo, cartilagem aderida ventralmente, coágulos sanguíneos, hematomas e osso da patela.
- A peça de patinho deverá ter o peso entre 4 a 6 Kg.

PICANHA

- Membrana prateada: ausência
- Membrana transparente: ausência
- Ossos e cartilagens: ausência
- Hematomas e coágulos: ausência
- A peça de picanha deverá ter o peso entre 800 e 1.300 g.
- Gordura de cobertura: entre 6 e 10 mm de espessura
- Aparas de sebo de todo o contorno lateral da peça de modo a proporcionar acabamento adequado ao produto;
- Não apresentar: parte queimada pelo frio, nervo, coágulos sanguíneos, sebo, ossos e nódulos linfáticos.
- Gordura de cobertura entre 6 e 10 mm de espessura (IN nº 09/2004 - MAPA).



QUEIJO MUSSARELA

Especificação

MAR 71000/542B

Rubrica

29/MAR/2016

8/MNA

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por queijo mussarela, o queijo obtido por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

3 CLASSIFICAÇÃO

O queijo mussarela para fornecimento na Marinha deverá ser classificado como queijo de média, alta ou muito alta umidade e de extrato gordo a semigordo, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade de Queijos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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.
Portaria 146/1996 MAARA	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/542A/2014

Palavra-chave: Queijo Mussarela

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Portaria 364/1997 MAA	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Mussarela, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 175/2003 ANVISA	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.
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, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.
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.
Instituto Adolfo Lutz – IAL	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O queijo mussarela deverá ser fabricado com leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semidura/rígida, textura compacta, odor suave e sabor salgado.

5.2 A forma do queijo mussarela deverá ser retangular e possuir peso mínimo de 2 Kg.

5.3 O queijo mussarela deverá estar embalado em envoltório plástico, atóxico, próprio para o produto. Acondicionado em caixa de papelão adequada.

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

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 Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

5.6 A marcação do envoltório plástico deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- denominação (nome) de venda do produto;
- marca comercial do produto;
- identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);
- lista de ingredientes;
- conteúdos líquidos;
- carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- conservação do produto;
- data de fabricação e prazo de validade;
- identificação do lote;
- indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___; e
- composição do produto.

5.7 O queijo mussarela deverá ser conservado, até e durante a sua expedição, a uma temperatura não superior a 12 °C, no caso de conteúdo de umidade compreendidos entre 55 e 60 % m/m, a mesma não excederá aos 8° C.

5.8 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.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Análises	MÉDIA UMIDADE 36 % < umid < 46 %	ALTA UMIDADE 46 % < umid < 55 %	MUITO ALTA UMIDADE umid > 55 %
a) Coliformes a 45 °C	máx. 10^3 /g;	máx. 5×10^3 /g;	máx. 5×10^2 /g;
b) Estaf. coag. Positiva	máx. 10^3 /g;	máx. 10^3 /g;	máx. 5×10^2 /g;
c) Salmonella sp	aus. em 25 g; e	aus. em 25 g; e	aus. em 25 g; e
d) Listéria monocytogenes	aus. em 25 g.	aus. em 25 g.	aus. em 25 g.

6.2 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.3 Características físico-químicas:

- umidade máx. 60,0 g/100 g; e
- matéria gorda no extrato seco mín. 35,0 g/100 g.



6.4 Características sensoriais:

- a) consistência semidura e semisuafe, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- b) textura fibrosa, elástica e fechada;
- c) cor branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- d) sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- e) odor láctico, pouco perceptível;
- f) crosta não possui; e
- g) olhadura não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha de proceder a inspeção no 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 O queijo mussarela 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 queijo mussarela licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





MANTEIGA

Especificação

MAR 71000/547B

22/FEV/2016



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

3 CLASSIFICAÇÃO

A manteiga, para fornecimento na Marinha, deverá ser a manteiga com sal, extra ou de primeira qualidade, obtida do creme pasteurizado oriundo do leite da vaca adicionada de cloreto de sódio.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
JM

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
PR

Portaria 146/1996 Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
MAARA

Decreto 2.244/1997 Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.
MAPA

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/547A/2014

Palavra-chave: Manteiga

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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.
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, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/12/2006.
Portaria 153/2008 INMETRO	Determina a padronização do conteúdo líquido dos produtos prêmidos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
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 A manteiga deverá ser embalada em potes plásticos próprios, hermeticamente fechados e rotulados, com peso de 200 a 500 g.

5.1.1 A manteiga deverá ser acondicionada em caixa de papelão adequada.

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

5.2 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.

5.3 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.





5.4 A marcação dos potes 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).

5.4.1 Todos os potes deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.

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

5.5 A manteiga deverá ser conservada em temperatura inferior a 10 °C, inclusive durante o transporte.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp/25 g..... ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva..... máx. 10² UFC/g; e
- c) Coliformes a 45 °C máx. 10 NMP/g.

6.2 Características físico-químicas:

- a) matéria gorda mín. 80 g/100 g;
- b) umidade máx. 16 g/100 g;
- c) extrato seco desengordurado máx. 2 g/100 g;
- d) acidez na gordura máx. 3 milimoles/100 g de matéria gorda;
- e) índice de peróxido máx. 1 (meq. de peróxido/Kg matéria gorda); e
- f) cloreto de sódio máx. 2 g/100 g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de sujidades e elementos estranhos ao produto.

