

6.4 Características sensoriais:

- a) aspectos consistência sólida, pastosa à temperatura de 20 °C;
- b) textura..... lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade);
- c) coloração branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração;
- d) odor aroma delicado, sem odor estranho; e
- e) sabor suave, característico, sem sabor estranho.

7 INSPEÇÃO

7.1 Reserva-se o direito à Marinha do Brasil 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 A manteiga será submetida a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

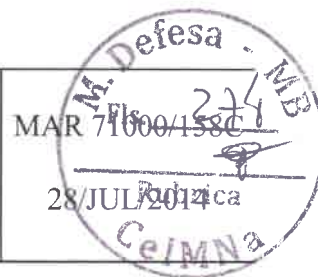
A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção da manteiga licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

Especificação



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

3 CLASSIFICAÇÃO

O leite em pó, para fornecimento na Marinha, será classificado em:

3.1 Leite em pó integral instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura maior ou igual a 26%;

3.2 Leite em pó semidesnatado instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura entre 1,5 a 25,95%; e

3.3 Leite em pó desnatado instantâneo: produto obtido por desidratação do leite de vaca, com teor de gordura menor que 1,5%.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto 30.691/1952 Aprova novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 07/07/1952.
PR

Decreto-Lei 986/1969 Decreto que estabelece normas básicas sobre alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
JM

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/158B/2013

Palavra-chave: Leite em pó instantâneo

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Lei 8.078/1990 PR	Lei que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 146/1996 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 359/2003 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

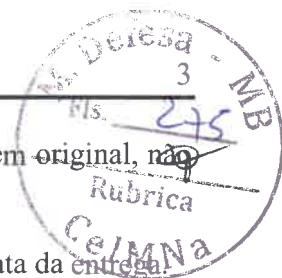
5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O leite em pó instantâneo deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios.

5.2 O leite em pó instantâneo deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.3 O leite em pó instantâneo deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.





5.4 O leite em pó instantâneo, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 12 (doze) meses.

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

5.6 O leite em pó instantâneo embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as normas do INMETRO.

5.7 O leite em pó instantâneo deverá estar embalado das seguintes formas:

- a) em sacos de poliéster metalizado, com peso líquido de 200g a 1Kg e acondicionados em caixas de papelão ondulado; ou
- b) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas com peso líquido de 300 a 400g e acondicionadas em caixas de papelão ondulado.

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

5.9 Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

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

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

5.11 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações em português:

- 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);
- d) conteúdo líquido do produto;
- e) composição do produto; e
- f) modo de preparo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

	Integral	Semidesnatado	Desnatado
a) umidade	máx. 3,5% p/p	máx. 4,0% p/p	máx. 4,0% p/p
b) gordura	≥ 26,0% p/p	12 a 14% p/p	< 1,5 % p/p
c) proteína (N x 6,38).....	mín. 25g/100g	-	-



	Integral	Semidesnatado	Desnatado
d) acidez titulável (em mL de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos).....	máx. 18 mL	máx. 18 mL	máx. 18 mL
e) índice de solubilidade.....	máx. 1 mL	máx. 1 mL	máx. 1 mL
f) umectibilidade.....	máx. 60 s	máx. 60 s	máx. 60 s
g) dispersibilidade.....	85% p/p	90% p/p	90% p/p

6.2 Características microbiológicas:

- a) salmonella sp/25g ausente;
b) coliformes à 45°C/g máx. 10 NMP;
c) bacillus cereus máx. 5 x 10³ UFC/g; e
d) estaf. coag. Positiva/g máx. 5 x 10² UFC/g.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter aromas e impurezas ou materiais estranhos ao processo de industrialização e, ainda, deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas.

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto pó uniforme sem grumos.
b) cor branco amarelado; e
c) sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

7 INSPEÇÃO

7.1 À Marinha reserva-se o direito 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 leite em pó instantâneo será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos no itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do leite em pó instantâneo 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

Especificação



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por carne bovina porcionada “in natura” congelada, para efeito desta Especificação, a carne beneficiada submetida a um processo de fatiamento em bifes, em tiras/iscas ou fracionada em cubos.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 Para efeito desta Especificação a carne bovina porcionada “in natura” congelada 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

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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/711/2014

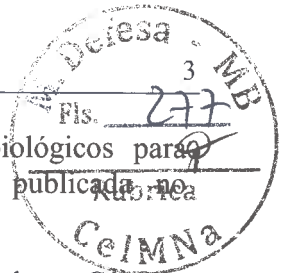
Palavra-chave: Carne Bovina Porcionada “In Natura” Congelada

Propriedade da Marinha do Brasil

7 páginas

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 Higiênico-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	Oficializar 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, 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 Carneos 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 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 as exigências da presente Especificação e que o gado provenha de estabelecimento sob inspeção veterinária federal 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 Para efeito desta Especificação, a carne bovina porcionada “in natura” congelada deverá apresentar peso/dimensões e embalagens conforme descritos abaixo:

5.4.1 Contra-filé e alcatra em bifes – Os bifes deverão apresentar pesos entre 100 e 130 g, estando em camadas interfolhadas por laminados plásticos de polietileno, com peso de 2 a 5 Kg $\pm$ 10 %, totalizando 5 a 25 Kg, acondicionados em caixa de papelão.

5.4.2 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 %, embaladas em sacos plásticos de polietileno com peso de 2 a 5 Kg $\pm$ 10 %, totalizando 10 a 20 Kg, acondicionados em caixas de papelão; e

5.4.3 Coxão mole em cubos – Os cubos deverão apresentar tamanho entre 2,5 - 3,5 cm, 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.

5.5 A carne bovina porcionada “in natura” congelada 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.

5.5.1 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.

5.5.2 Não será aceita a carne bovina porcionada “in natura” congelada que não for aquela especificada na caixa.

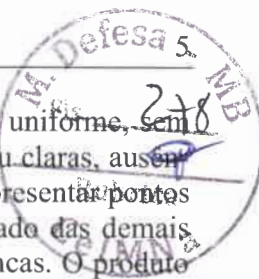
5.6 O preparo da carne bovina congelada em bifes, iscas ou em cubos deverá ser certificado por profissional médico veterinário, comprovando que o tipo de carne porcionada foi aquela solicitada pela Marinha do Brasil.

5.7 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.

5.8 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 _____, n° _____ / _____, processo n° _____, 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.





5.9 A carne bovina porcionada "in natura" congelada 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.

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

5.10 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.

5.11 A carne bovina porcionada "in natura" congelada, quando tecnicamente processada, deverá conservar-se em boas condições para consumo durante o período de 12 meses, em temperatura de -18 °C.

5.12 A carne bovina porcionada "in natura" congelada deverá ter no mínimo 90 % da sua vida útil na data da entrega.

5.13 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.

5.14 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.

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



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

5.16 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 às características especificadas e às condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.

5.16.1 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.

5.17 A carne bovina porcionada “in natura” congelada 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 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 licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário.





SALSICHA

Especificação

MAR 71000/652A 280

29/MAR/2016

CEIMNA

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por salsicha, para efeito desta especificação, o produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A salsicha, para fornecimento na Marinha, deverá ser a do tipo Viena.

3.2 Entende-se por salsicha tipo Viena, a salsicha constituída de carnes bovina e/ou suína e Carne Mecanicamente Separada (CMS), miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno (estômago, coração, língua, rins, miolos, figado), tendões, pele e gorduras.

3.2.1 Entende-se por CMS a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Decreto 2.244/1997 MAPA	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado no D.O.U. de 05/06/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/652/SET/2007

Palavra-chave: Salsicha

Propriedade da Marinha do Brasil

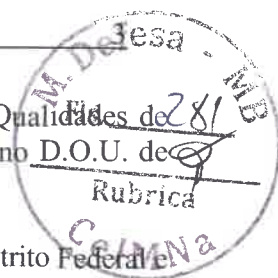
5 páginas

Portaria 368/1997 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 08/09/1997.
Portaria 1002/1998 SVS/MS	Lista os Produtos, Comercializados no País, Enquadrando-os nas Sub-Categorias que Fazem Parte da Categoria 8 – Carnes e Produtos Cárneos, publicada no D.O.U. de 14/12/1998.
Portaria 1004/1998 SVA/MS	Aprovar 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.
IN 04/2000 MAPA	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 05/04/2000.
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 275/2002 ANVISA	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, 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, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/07/2003.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	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.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.



IN 36/2011
SDA/MAPA

Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Mortadela e Salsicha, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 14/10/2011.



IN 36/2011
MAPA

Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/07/2011.

Instituto Adolf
Lutz-IAL

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz .

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na salsicha tipo Viena será permitida a utilização de até 40 % de Carne Mecanicamente Separada (CMS).

5.2 A salsicha deverá estar embalada em sacos de polietileno transparente hermeticamente vedado (a vácuo) e atóxico, com peso de 1 a 5 Kg, acondicionados em caixas de papelão com peso líquido total de 10 a 20 Kg cada.

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

5.3 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.

5.4 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.

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

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) marca comercial do produto;
- c) identificação de origem (nome ou razão social, endereço e CNPJ);
- d) lista de ingredientes;
- e) conteúdos líquidos;
- f) carimbo oficial da Inspeção Federal ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
- g) conservação do produto;



- h) data de fabricação e prazo de validade;
- i) identificação do lote;
- j) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/____ ou Registro no SISBI/POA sob nº/____; e
- k) composição do produto.

5.4.2 Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com as indicações do subitem 5.4.1, em lugar de destaque e de fácil visualização.

5.4.2.1 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 salsicha já elaborada deverá ser manipulada, armazenada e transportada em local próprio de forma que não fique exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

5.5.1 A salsicha deverá ser transportada em caminhão frigorífico adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade própria de refrigeração.

5.6 A salsicha deverá ser conservada, até e durante a sua expedição, sob uma temperatura máxima de 12 °C.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

- a) Salmonella sp ausência;
- b) Estafilococos coagulase positiva máx. 3×10^3 UFC/g;
- c) Clostridium sulfito redutor a 46 °C máx. 5×10^2 UFC/g; e
- d) Coliformes a 45 °C 10^3 NMP/g.

6.2 Condições físico-químicas:

- a) amido máx. 2,0 %¹;
- b) carboidratos totais..... máx 7,0 %¹;
- c) umidade máx 65 %;
- d) gordura máx 30 %;
- e) proteína mín 12 % e
- f) teor de cálcio em base seca 0,6 %.

(1) O somatório dos açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 7 % (sete por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 2 % (dois por cento)

6.3 Características macroscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) textura característica;
- b) coloração característica, sem manchas esverdeadas;



- ## 7 INSPEÇÃO

7.3 A salsicha 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 salsicha licitada com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.





ARROZ PARBOILIZADO

Especificação



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por arroz parboilizado, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes das espécies *Oryza sativa* L. submetidos ao processo hidrotérmico no qual o arroz em casca é imerso em água para uso em processos hidrotérmicos industriais, a uma temperatura acima de 58°C (cinquenta e oito graus Celsius), seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O arroz parboilizado, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, subgrupo, classe e tipo, como disposto a seguir:

- a) grupo: beneficiado;
- b) subgrupo: parboilizado polido;
- c) classe: longo fino; e
- d) tipos: 1 ou 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) beneficiado - é o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;
- b) parboilizado polido - é o produto parboilizado, que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);
- c) longo fino - é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos; e
- d) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme o item 5.4 desta Especificação.

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.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/666/2010

Palavra-chave: Arroz Parboilizado

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 10/1996 MAPA	Aprova os Critérios Complementares em anexo para a classificação do arroz, publicada no D.O.U. de 15/04/1996.
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 263/2005 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, publicada no D.O.U. de 23/09/2005.
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, comercializado nas grandezas de massa e volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
IN 06/2009 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, 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 17/02/2009.
IN 02/2012 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº 6 de fevereiro de 2009, publicada no D.O.U. de 07/02/2012.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O arroz parboilizado deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo, seco e sem alterações de qualquer natureza que modifique sua qualidade.

5.2 Características macroscópicas:
Ausência de parasitos e larvas.

5.3 Características microbiológicas:
Ausência de micro-organismos patogênicos e causadores de decomposição do produto.

5.4 Para a classificação do arroz parboilizado serão considerados os limites máximos de tolerância expressos em %/peso especificados na tabela (vide anexo), previstos no anexo V da Instrução Normativa 06/2009 MAPA.

5.5 O arroz parboilizado não poderá apresentar sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

5.6 O arroz parboilizado deverá estar em perfeito estado de conservação, sem quaisquer indícios de fermentação, mofo, presença de insetos e de substâncias estranhas ou nocivas à saúde.





5.7 O arroz parboilizado na ocasião de cada aquisição, deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

5.8 O arroz parboilizado deverá apresentar dois tipos de embalagens:

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

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

- a) número do lote;
- b) subgrupo, classe, tipo;
- c) prazo de validade;
- d) identificação de origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) peso líquido do produto; e
- f) denominação de venda do produto.

5.8.2 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.

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

5.8.4 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do arroz deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

5.9 O arroz parboilizado embalado deverá conservar-se por, no mínimo, 8 (oito) meses.

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

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

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

5.11 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.



5.12 Os dados necessários à marcação da embalagem ou à identificação do arroz parboilizado deverão ser retirados do Certificado de Classificação ou da Nota Fiscal que acompanha o produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas

Umidade máx. 14%.

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (teste em anexo). .

7 INSPEÇÃO

7.1 A Marinha reserva-se ao 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, ao 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 arroz parboilizado 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 arroz parboilizado licitado com as exigências desta Norma. O fornecimento será aceito, caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências, e rejeitado em caso contrário





ANÁLISE DE ARROZ LONGO TIPOS 1 e 2

TESTE DE COCÇÃO

- Panela com capacidade de 2 litros, colocar 100g de arroz com 300 ml de água;
- Levar ao fogo alto, até levantar fervura rápida;
- Diminuir o fogo e tampar a panela deixando uma pequena abertura, continuando a cocção em fogo baixo por 15 minutos, sem mexer ou levantar a tampa; ver secagem; e
- Remover a panela do fogo e, ainda sem tirar a tampa, deixar ficar macio, polpudo e solto.

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA A CLASSIFICAÇÃO DO ARROZ

Tipo	Matérias estranhas e impurezas	Mofados e ardidos e energrecidos	Não gelatinizados	Danificados	Rajados	Picados ou manchados	Total de quebra- dos e quirera	Quirera (máx.)
1	0,05	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75	4,50	0,40
2	0,10	0,40	25,00	1,00	1,50	3,00	7,00	0,50

OBS.

1. O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 5 (cinco) grãos em 1000g (um mil gramas) para ambos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

2. O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento).





CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Especificação

MAR 71000/137G

12/NOV/2014

Rubrica

Ce/MNA

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

2.1 Entende-se por café torrado e moído o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica* L., *Coffea liberica* Hiern e *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem.

2.2 A qualidade do café torrado e moído, para aquisição na Marinha, dentre as exigências estabelecidas, será definida como critério fundamental de classificação a metodologia Qualidade Global da Bebida do Café, características recomendadas pela Associação Brasileira da Indústria de Café.

2.2.1 Entende-se por Qualidade Global (QG) a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres, pretos e verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. A escala sensorial de 0 a 10 pontos, descrita no item 6.4 desta Especificação, é a avaliação global de características sensoriais do produto que determinará a categoria a qual pertence.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O café torrado e moído, para fornecimento na Marinha, será classificado pelas categorias de qualidade descritas a baixo:

3.1.1 **CAFÉ I:** aquele constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e fermentados. Sua composição/blend e

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/137F/2014

Palavra-chave: Café Torrado e Moído

Propriedade da Marinha do Brasil

11 páginas

bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou maior de 7,3 pontos.

3.1.1.1 Para comprovação de cafés 100% arábica aplica-se a Identificação Histológica (exame microscópico e identificação), constante no item 6.3.3 desta Especificação.

3.1.2 **CAFÉ II**: aquele constituído por grãos de tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos preto-verdes e fermentados. Sua composição/blend e bebida deverão estar de acordo com o item 5.4 desta Especificação. Serão considerados aptos para o consumo, para este item, aqueles cujo parecer final indique no mínimo: Qualidade Global (QG) igual ou maior de 6,0 pontos.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 JM	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
NBR 5426/1985 ABNT	Planos de Amostragem e Procedimentos por Atributos, publicada em 1985.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, Art. 31, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 1.428/1993 MS	Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para alimentos, publicada no D.O.U. de 02/12/1993. Vide Portaria nº 326/97 - SVS/MS.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
Portaria CVS-1-DITEP/1998 ANVISA	Informa sobre o Responsável Técnico nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, publicada no D.O.U. de 13/01/1998.
RDC 12/2001 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.





RDC 275/2002
ANVISA

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

IN 8/2003
MAPA

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, publicada no D.O.U. de 13/06/2003.

RDC 359/2003
ANVISA

Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.

RDC 360/2003
ANVISA

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.

RDC 277/2005
ANVISA

Aprova o Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis, publicada no D.O.U. de 21/09/2005.

Resolução 30/2007
SAA/SP

Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior, publicada no DOESP de 23/06/2007.

Resolução 31/2007
SAA/SP

Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet, publicada no DOESP de 23/06/2007.

Decreto 44.661/2007
SEAPA/MG

Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, publicado no DOEMG de 23/06/2007.

RDC 27/2010
ANVISA

Dispõe Sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário, publicada no D.O.U. de 09/08/2010, retificada no D.O.U. em 06/06/2013.

Resolução 7/2011
ANVISA

Dispõe sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) para Micotoxinas em Alimentos (dentre elas a ocratoxina A - OTA), republicada no D.O.U. de 09/03/2011.

ABIC/2013

Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos. Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC. 26ª Revisão. Aprovada em 28/08/2013.

RDC 14/2014
ANVISA

Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.



Instituto Adolfo Lutz Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – vol 1.
– IAL

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 Na ocasião do processo licitatório: a empresa licitante deverá apresentar, juntamente com as amostras solicitadas pelo pregoeiro, os respectivos Certificados/Laudos com os resultados das análises técnicas previstas no item 6 desta Especificação, descritas abaixo:

- a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
- b) análises físicas - impurezas; e
- c) análise de identificação histológica, para o café classificado como Café I (100% arábica).

5.1.1 Os Certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que a as amostras apresentadas.

5.1.2 Os laudos laboratoriais do café torrado e moído apresentados deverão expressar claramente que o produto ofertado está de acordo com os padrões estabelecidos, quanto às características analisadas, e que tenha sido realizado no período de validade estampada na embalagem do produto e datado no máximo de 3 (três) meses antes da data fixada no Edital para abertura das propostas.

5.2 A avaliação Global da Bebida deverá ser feita por especialista em café, a ser realizada preferencialmente nos laboratórios constantes no Anexo B desta Especificação ou laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.

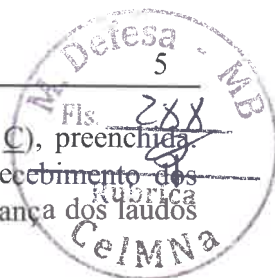
5.3 Na ocasião da entrega (recebimento): Avaliação Prévia da Qualidade – O café será recebido provisoriamente, pela Marinha (Organização Militar responsável pelo recebimento), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com esta Especificação.

5.3.1 Para cada entrega (nota fiscal) e para cada lote diferente fornecidos, além das amostras colhidas para análises no laboratório da Marinha, serão coletadas amostras para análises técnicas nas quantidades estabelecidas no plano de amostragem desta Especificação (Anexo A), lacradas (com fechamento industrial original), escolhidas aleatoriamente por representante da Marinha (Divisão Técnica) em conjunto com o representante da empresa contratada. Caso a empresa não envie representante por ocasião da entrega, a coleta das amostras será realizada somente pela Marinha (Divisão Técnica). As amostras escolhidas para análises serão enviadas pela Divisão Técnica para um dos laboratórios credenciados, previsto no Anexo B.

5.3.2 Na Avaliação Prévia da Qualidade a empresa contratada será a responsável pelas despesas/pagamentos das análises técnicas previstas no item 6 desta Especificação, descritas abaixo:

- a) avaliação da Qualidade Global do Café, com a respectiva pontuação e o ponto de torra;
- b) análises físicas – impurezas; e
- c) análise de identificação histológica, para o café classificado como Café I (100% arábica).





5.3.3 Junto com as amostras será encaminhada pela Marinha, a carta (Anexo C), preenchida. Nela constam as análises solicitadas, os dados da Organização Militar para recebimento dos laudos e os dados da empresa responsável pelo pagamento das despesas. A cobrança dos laudos deverá ser enviada pelo laboratório (escolhido) diretamente à empresa contratada.

5.3.4 Nos casos de reprovação, todo o carregamento será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 10 (dez dias) após a comunicação de irregularidade.

5.3.5 Em nenhuma hipótese a fatura referente ao café recebido será liquidada sem o conhecimento prévio dos resultados das análises técnicas.

5.3.6 O café torrado e moído quando licitado para contrato que tem por objetivo o fornecimento direto de Gêneros Alimentícios para as Organizações Militares da Marinha do Brasil por meio de uma Lista de Preços de Fornecedores de Gêneros (LPFG), ou seja, entregas nas unidades (entrega ponto a ponto) a Avaliação Prévia da Qualidade será a critério da Comissão de Licitação, quando for conveniente.

5.4 *Blend*/Composição e a respectiva Bebida para as categorias do café torrado e moído:

Categorias	Blend/composição - predominantemente	Bebida
Café I	Constituído somente de café arábica, não será aceito a utilização de café conillon.	Dura para melhor. (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole)
Café II	Preferencialmente arábica. Quando utilizado arábica/conillon deverá apresentar predominantemente o sabor final de café arábica.	Dura para melhor (Dura, Estritamente Mole, Mole ou Apenas Mole). Excluído os gostos Riado, Rio e Rio Zona); e
Para a comprovação das classificações descritas acima o café torrado e moído deverá atender aos Requisitos de Qualidade Global da Bebida em função das características sensoriais.		

5.5 Características Físicas indicativas: Moagem/Granulometria

Moagem	Percentual de Retenção			Tolerância para o Percentual que passa da Peneira 30	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%
OBS.: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas nos 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.					

5.5.1 O café torrado e moído para fornecimento na Marinha deverá apresentar granulometria entre média e fina.



5.6 O café torrado e moído deverá estar contido em embalagem a vácuo puro, em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster que garanta a qualidade do produto pelo prazo mínimo de 12 meses.

5.6.1 As embalagens deverão conter 500g de café torrado e moído e acondicionados em caixas de papelão ondulado, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, e que confirmem ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade. Deverá constar no rótulo desta embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

5.6.2 Os lotes do café torrado e moído deverão ter no mínimo 90% (noventa por cento) da sua vida útil na data da entrega.

5.7 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

I – Relativas à classificação do produto:

Conter a expressão “Café Torrado e Moído.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) data de fabricação;
- b) identificação do lote e do prazo de validade, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) identificação de origem (nome empresarial – razão social; registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto;
- d) peso líquido do produto; e
- e) modo de preparo.

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características Microbiológicas:

Coliformes a 45 °C máx. 10 NMP/g.

6.2 Características Físico-Químicas:

- a) umidade máx. 5,0 % p/p;
- b) resíduo mineral fixo máx. 5,0 % p/p;
- c) resíduo mineral fixo insolúvel em HCl 10 % v/v. máx. 1,0 % p/p;





- d) extrato aquoso mín. 25 % p/p;
 e) extrato etéreo mín. 8 % p/p; e
 f) cafeína mín. 0,7 % p/p.

6.3 Características macroscópicas e microscópicas

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente; e
 b) indicativas de falhas das Boas Práticas ausente (exceto para fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas - tolerância de 60 fragmentos em 25g, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

6.3.2 Impurezas:

Impurezas (cascas e paus) em g/100g.	máximo 1%.
OBS.: Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no café será de 0,1% (zero vírgula um por cento). A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.	

6.3.3 Para o café 100% Arábica (CAFÉ I):

Identificação histológica (exame microscópico e identificação).....	deverá conter somente células de café.
OBS.: A identificação acima segundo Peace, D.Mc.C.& Gardiner, M.(1990), Schulze, A.E. (1985), Winton, AL.&Winton, K.B.(1939), Gassner, G.(1989).	

6.4 Características Sensoriais e Qualidade Global da Bebida

O Café torrado e moído conforme a categoria/tipo (café I ou café II) deverá apresentar conceito de razoavelmente bom a excelente, em uma escala sensorial de 0 a 10 pontos, de acordo com os requisitos de qualidade (características/atributos) avaliados em função das Características Sensoriais e da Qualidade Global da Bebida.

6.4.1 Características Sensoriais e respectiva Qualidade Global da Bebida para as categorias/tipos Café II e Café I.

Características (atributos)	CAFÉ II	CAFÉ I
Aroma	Moderado	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa a moderada	Baixa a alta
Amargor	Moderado	Típico
Sabor	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Baixa	Nenhuma
Corpo	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade global	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente
Escala Sensorial (*) de 0 a 10 pontos	Mínimo 6,0 pontos	Mínimo 7,3
(*) O conjunto de características/atributos deverá ser avaliado em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar, degustar e descartar) feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído.		



6.5 Características Físicas indicativas: Ponto de Torra

O café torrado e moído deverá apresentar grau de torra de acordo com sua categoria:

Categoria/Tipo	Pontos de torra (Disco Agtron)	Classificação
Café I	55 a 75	média a moderadamente clara.
Café II	50 a 65	média-moderadamente escura a média clara; e
OBS.: Classificação pode ser determinada por meio do sistema Agtron/SCAA Roast Classification Color Disk acima ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, denominados colorímetro, que dê resultado equivalente.		

6.5.1 Será rejeitado o produto que apresentar um padrão de torração escura ou muito escura, com indício de queimado.

7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 O café torrado e moído será submetido a exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nesta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



**Plano de Amostragem adotado para os ensaios**

A coleta de amostras para ensaios deve atender às quantidades estabelecidas na Tabela abaixo:

Critérios de seleção de amostra nível S2 (Simples - Normal)

Quantidade do lote (Kg)	Número de amostras	Ac - Re
2 a 8	2	0 - 1
9 a 15	2	0 - 1
16 a 25	2	0 - 1
26 a 50	3	0 - 1
51 a 90	3	0 - 1
91 a 150	3	0 - 1
151 a 280	5	0 - 1
281 a 500	5	0 - 1
501 a 1200	5	0 - 1
1201 a 3200	8	1 - 2
3201 a 10000	8	1 - 2
10001 a 35000	8	1 - 2
35001 a 150000	13	1 - 2
150001 a 500000	13	1 - 2
acima de 500001	13	1 - 2

NQA - 2,5**Ac - aceitação****Re - rejeição**

Anexo B

RELAÇÃO DE LABORATÓRIOS CAPACITADOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

GAC – Grupo de Avaliação do Café
Sindicado da Indústria de Café do Estado de São Paulo – Sindcafé-SP
Praça Dom José Gaspar, 30 - 22º andar.
CEP: 01047-010
São Paulo/SP
Fone: (11) 3125-3162/3125-3162 - Fax: (11) 3125-3169.
E-mail: gac@sindicafesp.com.br / sindicafesp@sindicafesp.com.br
www.sindicafesp.com.br

LAFISE - ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Laboratório de Análises Físicas e Sensoriais
Av. Brasil, 2880, Chapadão
CEP: 13073-001
Campinas, SP
Tel: (19) 3743-1804 / 3743 1700 - Fax: (19) 3743 1799
email: alinegarcia@ital.sp.gov.br / ital@ital.sp.gov.br
www.ital.sp.gov.br

LAB Carvalhaes
Escritório Carvalhaes Corretores de Café Ltda
Rua do Comércio, 55 - 8º andar
CEP: 11010-141
Santos, SP
Tel. (13) 2102-5778 - Fax: (13) - 2102-5700
E-mail: lab@carvalhaes.com.br / cafe@carvalhaes.com.br
<http://www.carvalhaes.com.br>

d) Laboratório SENAI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Escola SENAI
Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda
CEP: 01156-000
São Paulo, SP
Tel: (11) 3826-6766 - Fax: (11) 3826-6766
Contato: Lilian Duarte
E-mail: laboratorios105@sp.senai.br

Obs: laboratório realiza apenas análise histológica de confirmação da composição 100% arábica dos produtos.





**Marinha do Brasil
OM**

Solicitação de Análises

Rio de Janeiro, RJ.

Em ___ de ___ de ___.

Ao

Laboratório: _____

1 - Encaminho em anexo amostras de café torrado e moído, para realização das análises marcadas abaixo:

Qualidade Global (QG) e Ponto de Torra	
Microscopia (Impurezas)	
Histologia	
Outras:	

2 - Das amostras:

Marca	Categoria de Qualidade	Qtde Amostras	N ^{os} de lotes

3 - Responsável pelo Recebimento Análises: (envio das análises, pelo laboratório)

OM:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

4 - Responsável pelo Pagamento das Análises: (envio da cobrança/nota fiscal)

Empresa:	
Setor/Departamento:	
Responsável:	
Endereço: _____	
CNPJ:	
Tel.:	Fax:
E-mail:	

Representante da Empresa Contratada

Representante da MB





FARINHA DE TRIGO

Especificação

MAR 71000/089A

17/DEZ/2014



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo, para fornecimento na Marinha, será do tipo 1.

Tipo 1 – farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,8 % na base seca e 95 % do produto deve passar através de peneira com abertura de malha de 250 μ m.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

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

Portaria 326/1997 Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de SVS/MS Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

RDC 12/2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para ANVISA/MS Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/089/1998

Palavra-chave: Farinha de trigo

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

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

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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



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

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

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

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

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

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

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

5.7 A farinha de trigo deve apresentar dois tipos de embalagens:

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

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

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

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

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



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

5.11 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

5.12 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) tipo;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.

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

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

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

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

6.2 Características microbiológicas:

- a) *Bacillus cereus*..... máx. 3×10^3 UFC/g;
- b) Coliformes a 45 °C..... máx. 10^2 NMP/g; e
- c) *Salmonella* sp..... ausência em 25 g.





6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

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

6.4 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó uniforme;
- b) cor..... branca;
- c) odor..... próprio; e
- d) sabor..... próprio.

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





GELATINA EM PÓ

Especificação

MAR 71000/125A

17/DEZ/2014



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

A gelatina em pó é o produto granulado constituído de açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos pela legislação.

3 CLASSIFICAÇÃO

A gelatina em pó, para fornecimento na Marinha, será do tipo com sabores de frutas.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/125/1998

Palavra-chave: Gelatina em pó

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

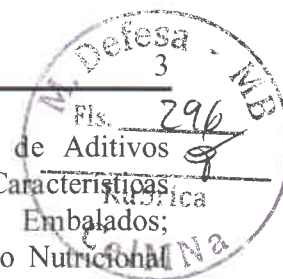
Resolução 388/1999 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicado no D.O.U. de 09/08/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 169/2002 ANVISA	Altera a Tabela Constante no Anexo do “Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas, publicada no D.O.U. de 11/06/2002.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. em 26/12/2003.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A gelatina em pó deverá ter sido fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de parasitos, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pó para sobremesa de gelatina que apresentar sujidades e manipulação defeituosa. Deverá apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma, sabor e consistência próprios, antes e após o preparo.

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





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

5.4 A gelatina em pó deverá estar embalada em sacos de polietileno, fechados por processo térmico, com peso líquido de até 1,0 kg, acondicionados em caixas de papelão ondulado.

5.5 A gelatina em pó, quando tecnicamente processada em sua embalagem original não aberta, deverá conservar-se por, no mínimo, 6 (seis) meses.

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

5.7 A gelatina em pó, entregue ao final do processo licitatório, deverá ser idêntica às amostras dos itens apresentados na fase de análise, tanto em tamanho, quanto em conteúdo, tipo de embalagem e qualidade.

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

5.9 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

5.10 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- d) peso líquido do produto;
- e) composição do produto; e
- f) modo de preparo.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

Coliformes a 45 °C..... máx. 1 NMP/g.

6.2 Características sensoriais:

- a) aspecto..... pó homogêneo;
- b) cor característica e uniforme;
- c) odor característico; e
- d) sabor característico.



6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

6.3.1 Matérias estranhas:

- a) indicativas de riscos à saúde humana ausente; e
- b) indicativas de falhas das Boas Práticas ausente (exceto para areia – máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos – máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias, conforme RDC nº 14/2014 da ANVISA).

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





SAL REFINADO

Especificação

MAR 71000/132B

24/SET/2014



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por sal, para efeito desta Norma, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio).

3 CLASSIFICAÇÃO

O sal refinado para fornecimento na Marinha, a seu critério na ocasião da aquisição, é classificado em dois tipos:

I - Sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo); e

II - Sal refinado embalagem de 1 g (um grama).

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Resolução 3/1971 CES/MIC Aprova Especificações Constantes das Normas Fixadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – para o Cloreto de Sódio, publicada no D.O.U. de 01/11/1971.

Decreto 75.697/1975 PR Aprova Padrões de Identidade e Qualidade para o Sal Destinado ao Consumo Humano, publicado no D.O.U. de 07/05/1975.

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão de Subsistência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/132A/2009

Palavra-chave: Sal refinado

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

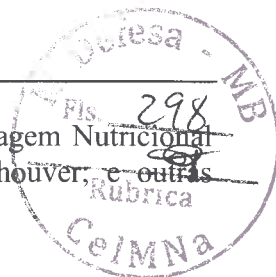
Lei 9.005/1995 PR	Dispõe sobre Iodação do Sal Destinado ao Consumo Humano. Altera a Lei nº 6.150/1974 e a Lei nº 6.437/1977, publicada no D.O.U. de 17/03/1995.
Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 28/2000 ANVISA/MS	Dispõe Sobre os Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal, Destinado ao Consumo Humano e o Roteiro de Inspeção Sanitária em Indústrias Beneficiadoras de Sal, publicada no D.O.U. de 30/03/2000.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
RDC 275/2002 ANVISA/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
RDC 359/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 360/2003 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional, publicada no D.O.U. de 26/12/2003.
RDC 23/2013 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece o Teor de Iodo no Sal para Consumo Humano para a Erradicação dos Efeitos Nocivos à Saúde Causados pela Deficiência ou Excesso do Iodo, publicada no D.O.U. de 25/04/2013.
RDC 14/2014 ANVISA	Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece os Requisitos Mínimos para Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus Limites de Tolerância, publicada no D.O.U. de 31/03/2014.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O sal refinado deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.2 O sal refinado deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas,





Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes.

5.3 O sal refinado para fornecimento na Marinha deverá estar embalado em:

- a) sal refinado embalagem de 1 kg (um quilo) - sacos plásticos com peso líquido de 1 kg (um quilo) cada, acondicionados em fardos plásticos com 30 unidades; e
- b) sal refinado embalagem de 1 g (um grama) - sachês individuais de papel com peso líquido de 1 g (um grama), acondicionados em caixas de papelão ondulado, contendo até 2000 unidades.

5.4 O sal refinado embalado terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as Normas do INMETRO.

5.5 O sal refinado, quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberto, deverá conservar-se por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrega, quando armazenado em local seco e ventilado.

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

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

5.8 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

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

5.10 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda do produto;
- b) número do lote;
- c) tipo;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) identificação do responsável pelo produto (razão social, endereço completo e CNPJ);
- f) peso líquido do produto; e
- g) composição do produto.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

- a) umidade à 150°C máx. 0,200 %;
- b) insolúveis, calcinado 0,100 %;
- c) cálcio, como (Ca) 0,100 %;



- d) magnésio, como (Mg) 0,100 %;
- e) sulfato, como (SO₄) 0,400 %;
- f) granulometria na peneira nº 20 (abertura de 0,84 mm), retenção máxima de 5% da amostra.
na peneira nº 140 (abertura de 0,105 mm), retenção de no mínimo 90 % da amostra; e
- g) iodo mín. 15 mg/kg de sal
máx. 45 mg/kg de sal.

6.2 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.3 Características sensoriais:

- a) textura cristais uniformes;
- b) cor branco;
- c) odor inodoro; e
- d) sabor salino e iodado.

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





CORTES DE FRANGO CONGELADOS

Especificação

MAR 71000/088E
10/SET/2013



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

Os cortes de frango, para fornecimento na Marinha, serão dos tipos abaixo relacionados:

- a) tipo I coxa com sobrecoxa de frango;
- b) tipo II filé de peito de frango; e
- c) tipo III filezinho de peito de frango.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/088D/2011

Palavra-chave: Cortes de frango congelados

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 Discriminação dos tipos:

- a) tipo I - coxa com sobrecoxa de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "coxa com sobrecoxa de frango", a parte da ave (frango) formada pela tíbia, perônio, fêmur e osso coxal, envolvido o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;
- b) tipo II - filé de peito de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filé de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sanguíneos; e
- c) tipo III - filezinho de peito de frango: considera-se, para efeito desta Especificação, como sendo "filezinho de peito de frango", as partes do peito do frango sem osso, sem cartilagem, sem pele, e sem coágulos sanguíneos, cortadas em bifés pequenos variando entre 30 e 60g cada unidade.

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





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

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

5.5 A temperatura máxima de recebimento será de -12°C (menos doze graus centígrados) com tolerância de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (dois graus centígrados) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento.

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

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

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

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

5.9 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

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

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

- c) Teste de cocçãoausência de odores e sabores estranhos;
d) H₂S.....negativo; e
e) Polifostado.....negativo.

6.2 Características microbiológicas:

Coliformes a 45°C.....máx. 10⁴ NMP/g.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de penas, penugens, resíduos de vísceras e alimentos.

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA

Especificação

MAR 71000/075B

Rubrica

06/ABR/2016

e/MNA

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

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

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 7100/075A/2014

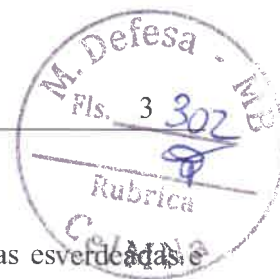
Palavra-chave: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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





5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

5.8 Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

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

5.9 A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

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



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

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

6.2 Características microbiológicas:

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

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

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

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





MASSA ALIMENTÍCIA

Especificação

MAR 71000/123C

21/JAN/2016



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

3.1.1 Quanto ao formato deverá ser de massa longa e dos tipos:

- a) espagete;
- b) talharim; e
- c) parafuso.

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

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei
52.916/1963
PR

Indicação das Quantidades de Mercadorias Acondicionadas, publicado no D.O.U. de 23/11/1963.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/123B/2013

Palavra-chave: Massa Alimentícia

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

Decreto 55.871/1965 PR	Modifica o Decreto 50.040/1961 de 24/01/1961. Refere-se a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962. Publicado no D.O.U. de 29/04/1965.
Lei 8078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 199/1999 SVS/MS	Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia ou Macarrão, publicada no D.O.U. de 11/03/1999.
RDC 12/2001 ANVISA/MS	Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 10/01/2001.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Trata de aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/09/2002.
Portaria 153/2008 INMETRO	Determina a Padronização do Conteúdo Líquido dos Produtos, publicada no D.O.U. de 21/05/2008.
IAL – Instituto Adolfo Lutz	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 A massa alimentícia deverá ter sido fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de sujidades terrosas e de parasitos. Não será tolerada a presença de corantes e deverá estar isenta de defeitos de fabricação, de fermentação ou de rancificação. Não deverá turvar a água antes da cocção. Deverá apresentar aspecto translúcido, coloração uniforme e aroma próprio.

5.2 No julgamento da qualidade serão observados, também, os seguintes requisitos:

- a) grau de cozimento;
- b) resistência ao colamento;
- c) capacidade de absorção de água;
- d) aumento de volume da massa; e
- e) aroma e sabor da massa cozida.

5.3 A massa alimentícia, quando tecnicamente processada em sua embalagem, deverá conservar-se em boas condições por, no mínimo, 12 (doze) meses.

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

5.5 A massa alimentícia deverá estar embalada em sacos de material plástico de 500 g ou de 1 kg, acondicionados individualmente em caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg e fechada totalmente com fita gomada.





5.6 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

- a) número do lote;
- b) data de fabricação e/ou prazo ou data de validade;
- c) identificação da origem (razão social, endereço do fabricante e CNPJ);
- d) ingredientes; e
- e) conteúdo líquido do produto.

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

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 A massa alimentícia ou macarrão designado "com ovos", obtida a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designada de "Massa com Ovos".

6.2 Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter no mínimo 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca.

6.3 Para o produto designado "com ovos", deve constar, obrigatoriamente na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, seguida da expressão "com ovos".

6.4 Características microbiológicas:

- | | |
|--|-----------------------------|
| a) Salmonella sp/25 g..... | ausente; |
| b) Coliformes a 45 °C/g..... | máx. 10^2 NMP; |
| c) Bacillus cereus/g..... | máx. 5×10^3 UFC; e |
| d) Estafilococos coagulase positiva/g..... | máx 5×10^3 UFC. |

6.5 Características físico-químicas:

- | | |
|--|------------------|
| a) umidade | máx. 13,0 % p/p; |
| b) acidez em solução normal..... | máx. 5 ml v/p; e |
| c) resíduo mineral fixo sobre a substância seca..... | máx. 1,0 % p/p. |



7 INSPEÇÃO

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

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

7.3 A massa alimentícia será submetida a exames de laboratórios para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





LEITE CONDENSADO

Especificação

MAR 71000/122C

Rubrica

22/FEV/2016

22/FEV/2016

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/122B/2014

Palavra-chave: Leite Condensado

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

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

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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



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

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

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

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

5.5 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar as seguintes características:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

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

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

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



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características microbiológicas:

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

6.2 Características físico-químicas:

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

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

6.4 Características sensoriais:

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

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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





ÓLEO DE SOJA

Especificação



1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

4 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto-Lei 986/1969 PR	Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990 PR	Código de Defesa do Consumidor, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
Portaria 795/1993 MAARA	Aprova o Regulamento Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo e do Farelo de Soja, publicada no D.O.U. de 20/12/1993.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão de Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/79C/2009

Palavra-chave: Óleo de Soja

Propriedade da Marinha do Brasil

4 páginas

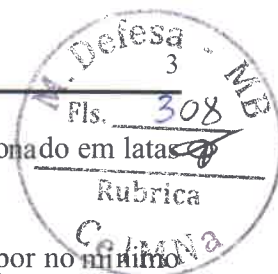
Portaria 096/2000 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios sobre o controle de Produtos Pré-Medidos, publicada no D.O.U. de 12/14/2000.
RDC 259/2002 ANVISA/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, publicada no D.O.U. de 23/08/2002.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

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

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





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

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

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

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

5.4 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

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

5.6 A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação de venda;
- b) número do lote;
- c) prazo ou data de validade;
- d) identificação da origem (razão social, endereço completo e CNPJ);
- e) conteúdo líquido do produto; e
- f) ingredientes.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

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



6.2 Características sensoriais:

- a) aspecto a 25°C : límpido e isento de impurezas;
- b) odor e sabor: característico do produto; e
- c) cor: característica do produto.

6.3 Características macroscópicas:

Ausência de insetos, detritos ou sujidades.

7 INSPEÇÃO

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

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

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

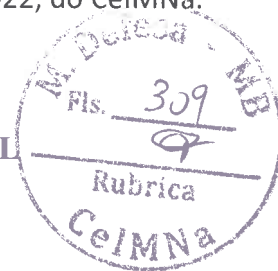
8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

ANEXO B
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 31/2022
(Processo Administrativo nº 63397.002659/2022-28)



O Centro de Intendência da Marinha em Natal, com sede na Rua Silvio Pélico, s/nº, Alecrim, Natal-RN, CEP:59040-150, Caixa Postal 821, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 00.394.502/0397-84, neste ato representado pelo Capitão de Fragata (IM) Flavio Sobral Fernandes, Diretor desta Organização Militar, nomeado pela Portaria nº 257, de 09 de setembro de 2021, do Comandante da Marinha, inscrito sob o CPF nº 074.537.327-51, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 31/2022, publicada no XXX de XXX/XXX/2022, processo administrativo nº 63397.002659/2022-28, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto 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**, especificados no item **01** Termo de Referência, anexo **A** do edital de Pregão nº **31/2022**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca (se exigida edital)	Modelo (se exigido edital)	Unidade	Quantidade	Valor	Prazo garantia validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o **Centro de Intendência da Marinha em Natal**

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participante	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

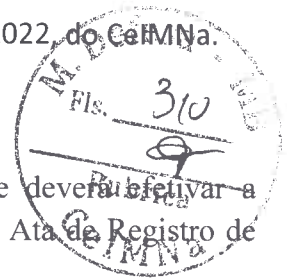
4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao



órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, a partir **do ato da sua assinatura**, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. 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, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

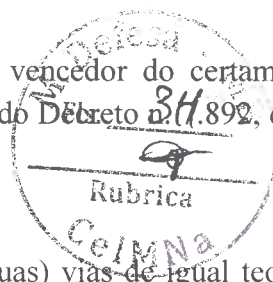
8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que

aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto nº 11.892, de 2014.



Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Natal, RN de de 2022.

FLAVIO SOBRAL FERNANDES

Capitão de Fragata (IM)

Ordenador de despesa

NOME

FUNÇÃO

Representante da CONTRATADA

NOME

Testemunha da Contratante

Cargo/função

NOME

Testemunha da Contratada

Representante da CONTRATADA

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

01.2/033.21

Natal, RN, 22 de novembro de 2022.



NOTA TÉCNICA Nº 47/2022

NUP:63397.002659/2022-28

OBJETO: 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, Maceió-AL e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

1. Tendo em vista o encaminhamento do processo em epígrafe à CJU, para aprovação quanto aos aspectos jurídicos, esta Assessoria realizou a presente análise, relativa à adequação dos seus termos à SGM-102 (Normas sobre Licitações, Acordos e Atos Administrativos), aprovada em 27/02/2020, pelo Secretário-Geral da Marinha, e às Portarias Normativas nº 1.068, de 08/09/2005, e nº 1.243, de 21/09/2006, ambas do Ministro da Defesa, cabendo registrar o seguinte:

a) Todas as alterações realizadas nas minutas oriundas da CJU precisam ser justificadas para a posterior análise desse órgão.

2. Em face do acima exposto, entende esta Assessoria que a minuta em tela está em condições de ser encaminhada à apreciação jurídica da CJU.

Janaína de Santiago Lima
JANAÍNA DE SANTIAGO LIMA
Guarda-Marinha (RM2-T)
Analista



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO
CÂMARA NACIONAL DE MODELOS DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS -
CNMLC/DECOR/CGU

LISTAS DE VERIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE BENS

LISTA DE VERIFICAÇÃO 1 - COMUM A TODAS AS CONTRATAÇÕES	Atende plenamente a exigência?	Indicação do local do processo em que foi atendida a exigência (doc. / fls. / SEI)
1. Houve abertura de processo administrativo devidamente autuado e numerado, quando processo físico, ou registrado quando processo eletrônico, nos termos da ON-AGU 2/2009? ¹	Sim	
2. Consta a solicitação/requisição do objeto, elaborada pelo agente ou setor competente?	Sim	21
2.1. O objeto requisitado está contemplado no Plano de Contratações Anual, de acordo com o Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022? ²	Sim	
3. Foram elaborados e juntados ao processo os Estudos Técnicos Preliminares, conforme as diretrizes constantes da IN SEGES/MP nº 40/2020? ³	Sim	24 A 25
3.1. Os estudos desenvolvidos atenderam a todas as exigências do art. 7º da IN SEGES 40/2020?	Sim	
3.2. A não previsão, nos estudos preliminares, de qualquer dos conteúdos do art. 7º da IN SEGES/ME nº 40/2020 foi devidamente justificada no próprio documento? ⁴	Não se aplica	
3.3. Consta a aprovação do Estudo Técnico Preliminar pela autoridade competente? ⁵	Sim	25
4. Há termo de referência ou projeto básico elaborado pelo setor requisitante? ⁶	Sim	206 A 227
4.1. O documento contendo as especificações e a quantidade estimada do bem observou as diretrizes do art. 15 da Lei 8.666/93?	Sim	
4.2. Foram utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência ou de Projeto Básico da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).	Sim	191
4.2.1. Foram justificadas e destacadas visualmente, no processo, eventuais alterações ou não utilização do modelo	Sim	

de termo de referência da AGU?		
5. Encontra-se prevista a exigência de amostra ou prova de conceito para algum item?	Não	
5.1. A exigência está clara, precisa e acompanhada de metodologia de análise?	Não	
6. Houve consulta ao "Guia Nacional de Licitações Sustentáveis", da CGU/AGU, com manifestação sobre práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotados na contratação? ⁷	Sim	
7. Consta a aprovação do termo de referência ou do projeto básico pela autoridade competente? ⁸	Sim	227
8. Foi realizada ampla pesquisa de preços praticados pelo mercado do ramo do objeto a ser contratado baseada em critérios aceitáveis observando-se a IN SEGES/ME nº 73/2020? ⁹	Sim	26 A 183
8.1. A metodologia de obtenção do preço de referência foi esclarecida e devidamente justificada? ¹⁰	Sim	24 VERSO
8.2. Foi juntada tabela comparativa dos preços obtidos datada e assinada pelo servidor responsável pela pesquisa, para fins de subsidiar a análise crítica dos preços coletados?	Sim	26 A 30 VERSO
8.3. Consta manifestação da área técnica com análise dos preços obtidos na pesquisa? ¹¹	Sim	
9. Tratando-se de atividade de custeio, foi observado o art. 3º do Decreto 10.193/2019?	Sim	186
10. Consta indicação do recurso orçamentário próprio para a despesa e da respectiva rubrica, caso não seja SRP? ¹²	Não se aplica	
10.1. Se for o caso, constam a estimativa do impacto orçamentário financeiro da despesa prevista no art. 16, inc. I da LC 101/2000 e a declaração prevista no art. 16, II do mesmo diploma na hipótese da despesa incidir no caput do art. 16? ¹³	Sim	185
11. Foram utilizados os modelos padronizados de instrumentos contratuais da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).	Sim	191
11.1. Eventuais alterações nos modelos ou sua não utilização foram devidamente justificadas no processo?	Sim	

LISTA DE VERIFICAÇÃO 2 - ESPECÍFICA PARA CONTRATAÇÃO PRECEDIDA DE LICITAÇÃO	Atende plenamente a exigência?	Indicação do local do processo em que foi atendida a exigência (doc. / fls. / SEI)
12. Houve justificativa do enquadramento ou não do objeto como sendo bem comum? ¹⁴	Sim	
12.1 Sendo enquadrado o objeto como bem ou serviço comum, foi adotado o pregão? ¹⁵	Sim	
13. Sendo adotado o pregão, a autoridade competente	Sim	



designou o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio? ¹⁶		
13.1. No caso de realizada a licitação por pregão presencial, consta a justificativa válida quanto à inviabilidade de utilizar-se o formato eletrônico? ¹⁷	Não se aplica	
14. Sendo adotada modalidade de licitação diversa do pregão, consta designação da Comissão de Licitação? ¹⁸	Não se aplica	
15. Caso tenha havido exigência de amostra, ela está prevista somente em relação ao vencedor e, tratando-se de pregão, apenas na fase de aceitação, após a etapa de lances? ¹⁹	Não se aplica	
16. Há autorização da autoridade competente permitindo o início do procedimento licitatório? ²⁰	Sim	22
17. Há minuta de edital? ²¹	Sim	192 A 205
17.1. Foram utilizados os modelos padronizados de instrumentos convocatórios da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).	Sim	
17.1.1. Eventuais alterações nos modelos ou a não utilização, foram devidamente justificadas no processo?	Sim	
17.2. A minuta de contrato ou de instrumento assemelhado constitui anexo à minuta do edital? ²²²³	Sim	309 A 311
17.3. Tratando-se de modalidade diversa do pregão, o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários está anexo ao edital? ²⁴	Não se aplica	
18. Os responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos foram devidamente identificados no processo? ²⁵	Sim	

LISTA DE VERIFICAÇÃO 3 -ESPECÍFICA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS	Atende plenamente a exigência?	Indicação do local do processo em que foi atendida a exigência (doc. / fls. / SEI)
19. Autoridade competente justificou a utilização do SRP com base em alguma das hipóteses previstas no artigo 3º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013?	Sim	188 VERSO
20. Foi realizado o procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP, visando ao registro e à divulgação dos itens a serem licitados? ²⁶	Sim	190
20.1. No caso de dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços – IRP, há justificativa do órgão gerenciador? ²⁷	Não se aplica	
20.2. Foram adotadas pelo órgão gerenciador as medidas do §3º do art. 4º do Decreto 7.892/2013?	Sim	
21. No caso de existirem órgãos ou entidades participantes, o órgão gerenciador consolidou as informações relativas à estimativa individual e total de consumo? ²⁸	Sim	228 A 244
22. Foram consolidados os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes, inclusive nas hipóteses previstas nos §§ 2º e 3º do art. 6º do Decreto	Sim	26 A 183

7.892/13? ²⁹		
23. O órgão gerenciador confirmou junto aos órgãos ou entidades participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e termo de referência? ³⁰	Sim	
24. Foi utilizado o modelo padronizado de ata de registro de preços da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).	Sim	309 A 311
24.1. Eventuais alterações no modelo ou sua não utilização foram devidamente justificadas no processo?	Sim	
25. O Edital permite a adesão a não participantes? ³¹	Sim	
25.1 Houve justificativa para a permissão de futura adesão de interessados não-participantes? ³²	Sim	
25.2 Havendo possibilidade de adesão, há previsão de quantitativos para máximos por adesão e totais, nos termos do art. 22, §§ 3º, 4º e 4º-A do Decreto nº 7.892/13.	Sim	
26. A licitação adota o critério de adjudicação por item?	Sim	
26.1 Caso utilizado critério de adjudicação por preço global de grupo de itens, foi apresentada justificativa? ³³	Não se aplica	

¹Obs.: Dispõe a ON-AGU 2/2009: “os instrumentos dos contratos, convênios e demais ajustes, bem como os respectivos aditivos, devem integrar um único processo administrativo, devidamente autuado em sequência cronológica, numerado, rubricado, contendo cada volume os respectivos termos de abertura e encerramento.”.

²Obs.1: Atentar para as exceções à obrigatoriedade de registro no Plano anual previstas no art. 7º do Decreto. Considerando que o art. 22 estende a aplicação dos seus termos às contratações do regime da Lei nº 8.666/93, muito embora sejam citados dispositivos da Lei nº 14.133/21, também estão incluídas as contratações enquadradas nos dispositivos correlatos das Leis nº 8.666/93, 10.520/02 e 12.462/11, onde aplicável.

³Obs.1: O art. 8º, I da IN SEGES/ME nº 40/2020 estabelece que é facultada a elaboração dos Estudos Preliminares nas hipóteses dos incisos I, II, III, IV e XI do art. 24 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Obs.2: Nas contratações que utilizam especificações padronizadas estabelecidos nos Cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão, poderão ser produzidos somente os elementos que não forem estabelecidos como padrão (art. 7º, §3º da IN SEGES/ME nº 40/2020).

⁴art. 7º, §2º, da IN SEGES/ME nº 40/2020.

⁵art. 14, inciso II, do Decreto nº 10.024/19.

⁶art. 9º, II do Decreto 10.024/19; art. 6º, IX, art. 7º, I e II, §2º, I, §7º e art. 14 da Lei 8.666/93.

⁷IN/SEGES 1/2010, art. 5º.

⁸art. 14, II, do Decreto 10.024/19; art. 7º, §2º, I da Lei 8.666/93.

⁹art. 3º, III, da Lei 10.520/02, art. 3º, XI, “a”, “2” do Decreto 10.024/19, arts. 15, V e §1º, e art. 43, IV, da Lei 8.666/93.

¹⁰Art. 3º, V da IN 73/2020.

¹¹art. 3º e art. 6º, §3º, da IN 73/2020.

¹²art. 8º, IV, do Decreto 10.024/19 e arts. 7º, § 2º, III, 14 e 38, caput, da Lei 8.666/93.

¹³Obs. 1: ON AGU 52: “As despesas ordinárias e rotineiras da administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da Lei Complementar 101, de 2000.”.

¹⁴ ON AGU nº 54/2014: *Compete ao agente ou setor técnico da Administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável.*

¹⁵ art. 1º da Lei 10.520/02; art. 1º do Decreto 10.024/2019.

¹⁶ art. 3º, IV, §§1º e 2º da Lei 10.520/02, art. 8º, VI do Decreto 10.024/19.

¹⁷ art. 1º, §4º do Decreto 10.024/2019.

¹⁸ art. 38, III, da Lei 8.666/93.

¹⁹ Art. 43, IV e V, da Lei 8.666/93.

²⁰ art. 38, caput, da Lei 8.666/93 e art. 8º, V do Decreto nº 10.024/19.

²¹ art. 4º, III, da Lei 10.520/02, art. 8º, VII do Decreto nº 10.024/19 e art. 40 da Lei 8.666/93.

²² art. 40, §2º, III, da Lei 8.666/93.

²³ Obs.: se a Administração Pública desejar substituir o contrato por outros instrumentos hábeis na forma do art. 62 da Lei 8.666/93, deverá justificar a decisão.

²⁴ art. 40, §2º, II, da Lei 8.666/93.

²⁵ art. 21, VI, da IN CONJUNTA MP/CGU 01/2016.

²⁶ art. 4º e 5º, I, do decreto 7.892/13.

²⁷ art. 4º, §1º, do Decreto 7.892/13.

²⁸ art. 5º, II, do Decreto 7.892/13.

²⁹ art. 5º, IV, do Decreto 7.892/13.

³⁰ art. 5º, V, do Decreto 7.892/13.

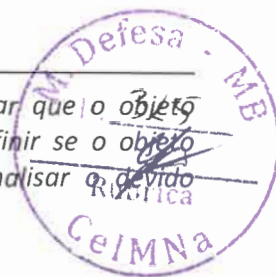
³¹ Art. 22 do Decreto nº 7.892/13.

³² Acórdão nº 757/2015 – Plenário do TCU.

³³ Atentar para a recomendação do TCU, emanada no acórdão 2037/2019-Plenário, nos seguintes termos:

9.6. *determinar à Secretaria-Geral de Controle Externo desta Corte que, em reforço ao constante do item 9.3 do Acórdão 757/2015-Plenário, oriente suas unidades sobre a necessidade de sempre avaliar os seguintes aspectos em processos envolvendo pregões para registro de preços: [...]*

9.6.3. *obrigatoriedade da adjudicação por item como regra geral, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes e a seleção das propostas mais vantajosas, sendo a adjudicação por preço global medida excepcional que precisa ser devidamente justificada, além de incompatível com a aquisição futura por itens - arts. 3º, § 1º, inciso I, 15, inciso IV, e 23, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/1993, e Acórdãos 529, 1.592, 1.913, 2.695 e 2.796/2013, todos do Plenário.*





MARINHA DO BRASIL



CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

Rua Sílvio Pélico, s/nº - Alecrim

CEP 59040-150 - Natal - RJ

(84) 3216-3462 - Ramal 3542/ 3216-3548 - ceimna.secom@marinha.mil.br

Ofício nº 200/CeIMNa-MB

30/033.21

Natal, RN, 23 de novembro de 2022.

Ao Senhor

ANTÔNIO LOPES MUNIZ

Consultor Jurídico da União no Estado do Rio Grande do Norte

Consultoria Jurídica da União no Estado do Rio Grande do Norte

Avenida Alexandrino de Alencar, nº 1402, 2º Andar, Tirol

59015-350 - Natal - RN.

Assunto: **Apreciação Jurídica**

Senhor Consultor Jurídico,

1. Incumbiu-me o Diretor do Centro de Intendência da Marinha em Natal de encaminhar ao senhor o Processo Administrativo abaixo descrito, para exame e análise jurídica por essa Consultoria Jurídica da União no Estado do Rio Grande do Norte, de acordo com o art. 38 da Lei nº 8.666/93, conforme formulário para tramitação:

DATA LIMITE: 09/12/2022	TERMO ADITIVO, SE FOR O CASO: XXX DATA LIMITE:XXX FLS:XXX
tayana.lenzi@marinha.mil.br; larissa.paz@marinha.mil.br; alberto.mendes@marinha.mil.br; e ceimna.licitacao@marinha.mil.br.	Telefone: (84) 3216-3462
NUP: 63164.002659/2022-28	Nº de volumes: 02
Valor: R\$ 675.158,97	Modalidade: Pregão Eletrônico
Prazo: 09/12/2022	Sigla do Órgão: CeIMNa

63397.003075/2022-70

PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO			
Assunto /Objeto: 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.			
IDENTIFICAÇÃO DO TEMA: OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA.			
AQUISIÇÕES – Processos e consultas relativas à aquisição onerosa de bens mediante fornecimento único ou parcelado, ainda que a aquisição seja o meio necessário à execução direta de outra atividade ou empreendimento do órgão licitante.	x	OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA - Processos e consultas relativas a contratações de obras e serviços de engenharia, comuns ou especiais, que necessitem da participação e do acompanhamento dos profissionais cujo exercício das atividades seja fiscalizado pelo Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA) ou pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR), incluindo os serviços vinculados de fiscalização.	
SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA - Processos e consultas relativas à contratação de serviços com a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à execução do serviço.		PATRIMÔNIO - Processos e consultas que tratem do patrimônio imobiliário da União, incluindo os procedimentos de transferência, onerosa ou não, bem como os atos antecedentes necessários.	
SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA - Processos e consultas relativas à contratação de serviços sem a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à		RESIDUAL - Processos e consultas cujo tema não se enquadre nos demais.	



execução do serviço.		
CONCILIAÇÃO E REPRESENTAÇÃO EXTRAJUDICIAL - Processos ou documentos referentes a Conciliações e que versem sobre Representação em Inquéritos Cíveis do Ministério Público Federal ou do Trabalho.		
OBSERVAÇÃO: Não há.		

Respeitosamente,


TAYANA LENZI DE OLIVEIRA

Primeiro-Tenente (QC-IM)

Encarregada da Divisão de Obtenção

Cópias:
CelMNa-30
Arquivo





ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO
CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO ESPECIALIZADA VIRTUAL DE AQUISIÇÕES
NÚCLEO JURÍDICO



PARECER n. 05897/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU

NUP: 63397.002659/2022-28

INTERESSADOS: UNIÃO - CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL - CEIMNA

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

EMENTA: PREGÃO ELETRÔNICO. DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÕES E CONTRATOS. Legislação Aplicável: Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 10.024/2019, Lei nº 14.133/2021. Aquisição de gêneros alimentícios. Valor estimado: R\$ 675.158,97. Regularidade formal do processo. Adequação da Modalidade Licitatória Adotada. Sistema de Registro de Preços. Análise das Minutas. Ressalvas.

I - RELATÓRIO

1. Trata-se de processo oriundo do Centro de Intendência da Marinha em Natal que tem como objeto o pregão eletrônico - sistema de registro de preços - para aquisição de gêneros alimentícios para as organizações militares subordinadas ao Comando do 3º Distrito Naval, conforme discriminado em Termo de Referência, com esteio na Lei nº 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e legislação correlata.
2. Os presentes autos foram distribuídos ao advogado signatário em 24/11/2022 para análise e emissão de parecer, nos termos do art. 11, VI da Lei Complementar nº 73/1993 e do art. 53 da Lei nº 14.133/2021. Dentre os documentos que compõem o processo, destacam-se:
 - o Documento de formalização da demanda – fl. 20;
 - o Autorização para abertura de procedimento licitatório – fl. 22;
 - o Mapa de riscos – fl. 23;
 - o Estudos técnicos preliminares – fls. 24/25;
 - o Pesquisa de preços – fls. 31/183;
 - o Minuta do edital – fls. 192/205;
 - o Termo de referência – fls. 206/226;
 - o Minuta da ata de registro de preços – fls. 309/311.

II - ANÁLISE JURÍDICA

FINALIDADE E ABRANGÊNCIA DO PARECER JURÍDICO

3. A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle interno da legalidade administrativa dos atos a serem praticados ou já efetivados. Envolve, consequentemente, o exame prévio e conclusivo dos textos das minutas dos editais e seus anexos.
4. A atribuição desta Consultoria Jurídica é justamente apontar possíveis riscos do ponto de vista jurídico e recomendar providências, para salvaguardar a autoridade assessorada, a quem compete

avaliar a real dimensão do risco e a necessidade de se adotar ou não a precaução recomendada.

5. Importante salientar que o exame dos autos processuais se restringe aos seus aspectos jurídicos, excluídos, portanto, aqueles de natureza técnica. Em relação a estes, parte-se da premissa de que a autoridade competente se municiou dos conhecimentos específicos imprescindíveis para a sua adequação às necessidades da Administração, observando os requisitos legalmente impostos (conforme Enunciado nº 07, do Manual de Boas Práticas Consultivas da CGU/AGU, “A manifestação consultiva que adentrar questão jurídica com potencial de significativo reflexo em aspecto técnico deve conter justificativa da necessidade de fazê-lo, evitando-se posicionamentos conclusivos sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade, podendo-se, porém, sobre estes emitir opinião ou formular recomendações, desde que enfatizando o caráter discricionário de seu acatamento”).
6. De fato, presume-se que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.
7. Por outro lado, cabe esclarecer que, via-de-regra, não é papel do órgão de assessoramento jurídico exercer a auditoria quanto à competência de cada agente público para a prática de atos administrativos. Incumbe, isto sim, a cada um destes observar se os seus atos estão dentro do seu espectro de competências. Assim sendo, o ideal, para a melhor e completa instrução processual, é que sejam juntadas ou citadas as publicações dos atos de nomeação ou designação da autoridade e demais agentes administrativos, bem como, os Atos Normativos que estabelecem as respectivas competências, com o fim de que, em caso de futura auditoria, possa ser facilmente comprovado que quem praticou determinado ato tinha competência para tanto. Todavia, no entendimento desta Consultoria, a ausência de tais documentos, por si, não representa óbice ao prosseguimento do feito.
8. Finalmente, insta mencionar que determinadas observações são feitas sem caráter vinculativo, mas em prol da segurança da própria autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acatar, ou não, tais ponderações. Não obstante, as questões relacionadas à legalidade serão apontadas para fins de sua correção. O seguimento do processo sem a observância destes apontamentos será de responsabilidade exclusiva da Administração.
9. De acordo com o art. 22 da Lei nº 9.784, de 1999, os atos do processo administrativo não dependem de forma determinada, salvo expressa disposição legal.
10. Com efeito, no que tange especificamente à licitação, bem como contratos/convênios e outros ajustes, conforme art. 38 da Lei n. 8.666, de 1993, o processo administrativo deverá observar as normas que lhes são aplicáveis, iniciando-se com a devida autuação, com a correspondente protocolização e numeração, juntando-se, em sequência cronológica, os documentos pertinentes, cujas folhas devem ser numeradas e rubricadas, sendo que cada volume deverá conter os respectivos termos de abertura e encerramento, compreendendo, na medida do possível, o máximo, 200 folhas:

ORIENTAÇÃO NORMATIVA AGU Nº 2, DE 1º DE ABRIL DE 2009

“Os instrumentos dos contratos, convênios e demais ajustes, bem como os respectivos aditivos, devem integrar um único processo administrativo, devidamente autuado em sequência cronológica, numerado, rubricado, contendo cada volume os respectivos termos de abertura e encerramento.”

11. Aplicáveis ainda, a Portaria Interministerial nº 1.677, de 2015 (no caso de órgãos integrantes do SISG) e Portaria Normativa MD nº 1.243, de 2006 (para os órgãos militares), que também dispõem sobre procedimentos gerais referentes à gestão de processos, sendo recomendável também que o consulente verifique se há disciplina própria reguladora no âmbito de seu órgão.
12. Nesse contexto, é necessário observar que a atividade consultiva não tem o dever de conferência minuciosa da regularidade formal de todos os aspectos formais do processo (como a correta numeração de folhas), salvo quando percebida durante a análise jurídica.
13. Processo devidamente numerado.

LIMITES DE GOVERNANÇA

14. No âmbito do Poder Executivo Federal, o Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019, estabeleceu limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a



- realização de gastos com diárias e passagens no âmbito do Poder Executivo federal.
15. Em relação aos contratos administrativos, para atividades de custeio em geral, o artigo 3º do referido Decreto define algumas regras que precisam ser respeitadas, notadamente em relação à competência para a celebração de novos contratos de aquisição:

Art. 3º A celebração de novos contratos administrativos e a prorrogação de contratos administrativos em vigor relativos a atividades de custeio serão autorizadas em ato do Ministro de Estado ou do titular de órgão diretamente subordinado ao Presidente da República.

§ 1º Para os contratos de qualquer valor, a competência de que trata o caput poderá ser delegada às seguintes autoridades, permitida a subdelegação na forma do § 2º:

- I - titulares de cargos de natureza especial;
- II - dirigentes máximos das unidades diretamente subordinadas aos Ministros de Estado; e
- III - dirigentes máximos das entidades vinculadas.

§ 2º Para os contratos com valor inferior a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos subsecretários de planejamento, orçamento e administração ou à autoridade equivalente, permitida a subdelegação nos termos do disposto no § 3º.

§ 3º Para os contratos com valor igual ou inferior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos coordenadores ou aos chefes das unidades administrativas dos órgãos ou das entidades, vedada a subdelegação.

16. Uma vez que foge às atribuições deste órgão de assessoramento jurídico investigar ou auditar eventual existência de delegação de competência, a autoridade assistida deve se certificar sobre a natureza da atividade a ser contratada – se constitui ou não atividade de custeio –, adotando as providências necessárias, se for o caso, para aferir se a autoridade indicada na minuta possui competência para a representar a União na celebração do contrato a ser firmado.
17. Atividade não considerada como de custeio pela parte consultante, conforme declaração de fl. 186.

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE LEGAL

18. Nos termos do que dispõe a Orientação Normativa SEGES nº 02, de 2016, a qual prevê em seu artigo 1º que "Os pregoeiros e as equipes de apoio deverão adotar nos processos de aquisição de materiais e serviços as listas de verificação constantes dos Anexos I e II, visando o aperfeiçoamento dos procedimentos realizados nos pregões eletrônicos", sugerimos que os processos de aquisição sejam instruídos com as referidas listas de verificações.
19. A Advocacia-Geral da União também dispõe de listas de checagem previamente elaboradas para os diversos tipos de contratações, de preenchimento facultativo: http://www.agu.gov.br/page/content/detail/id_conteudo/244390, servindo de excelente instrumento de apoio para que seja aferida a correção da instrução, sem prejuízo da obrigatória adoção da ON SEGES/MP n. 02, de 2016.
20. Listagem juntada no final do processo.

PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

21. O Decreto n. 10.024, de 2019, estabeleceu a fase de "planejamento da contratação" como a primeira etapa do procedimento de contratação pública. O normativo mencionado trata no seu art. 14 sobre os procedimentos a serem adotados para o planejamento da contratação, que compreendem a elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar - ETP e do Termo de Referência - TR, elaboração do Edital, definição das exigências de habilitação, sanções e demais condições contratuais e, por fim, a designação do pregoeiro e da respectiva equipe de apoio.
22. Ora, a elaboração do ETP pressupõe prévia formalização da demanda no âmbito administrativo, porquanto esse é o documento que fundamenta a elaboração do Estudo Técnico Preliminar. Por outro lado, a efetividade do planejamento da contratação depende da análise dos riscos envolvidos na contratação, do qual também depende a conclusão da sua viabilidade.
23. O Documento de Formalização da Demanda é procedimento obrigatório para o início dos trabalhos pertinentes ao início da fase interna da licitação, tendo sido incluído nos autos.
24. De acordo com o Decreto federal nº 10.024/2019, estudo técnico preliminar é o "documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução ao problema a ser resolvido e que, na hipótese de conclusão pela viabilidade da contratação, fundamenta o termo de referência".

25. O Decreto federal nº 10.024/2019, em seu artigo 8º, define que, quando necessário, o processo relativo ao pregão eletrônico será instruído com estudo técnico preliminar. Esta regra indica a escuridão preocupação do regulamento com a fase de planejamento, a qual, quando bem realizada, evita prejuízos advindos de uma concepção precipitada e equivocada da pretensão contratual. Outrossim, o Decreto estabelece que esta confecção deve ser feita “quando necessário”, o que pressupõe a análise de que nem sempre será eficiente ou necessária a confecção deste instrumento, previamente, ao termo de referência.
26. Como ressaltado, esta definição sobre a necessidade ou não de utilização do estudo técnico preliminar envolve matéria técnica de competência do pertinente setor do órgão assessorado. Nada obstante, convém advertir que, nas hipóteses em que a pretensão contratual admite soluções diversas de atendimento pelo mercado ou necessidade de melhor avaliação sobre a viabilidade da contratação, a realização de estudo técnico preliminar permite uma melhor reflexão da equipe de planejamento, evitando uma formatação ineficiente ou inadequada do objeto licitatório.
27. Nesse prumo, vale suscitar interessante Jurisprudência do Tribunal de Contas da União:

Em licitações para aquisição de equipamentos, havendo no mercado diversos modelos que atendam às necessidades da Administração, deve o órgão licitante identificar um conjunto representativo desses modelos antes de elaborar as especificações técnicas e a cotação de preços, de modo a evitar o direcionamento do certame para marca ou modelo específicos e a caracterizar a realização de ampla pesquisa de mercado. (TCU. Acórdão 214/2020, Plenário. Representação, Relator Ministro Aroldo Cedraz)

Especificações com potencial de restringir o caráter competitivo da licitação devem ser adequadamente fundamentadas, com base em estudos técnicos que indiquem a sua essencialidade para atender as necessidades do órgão ou da entidade contratante. (TCU. Acórdão 1973/2020, Plenário. Representação, Relator Ministro-Substituto Weder de Oliveira).

28. Conclui-se que o estudo preliminar da Contratação aborda os aspectos essenciais para a licitação, razoavelmente apresentando os requisitos necessários ao atendimento da demanda, versando, ainda, sobre a natureza do contrato e sua duração, além de apresentar as possíveis práticas de sustentabilidade. O Estudo também identifica qual a solução mais apropriada para suprir a necessidade administrativa e discorre sobre as providências preliminares à contratação.
29. Convém alertar que a Administração deve evitar a inclusão de requisitos desnecessários, mantendo as exigências de contratação em nível que permita a satisfação plena do interesse público secundário, de um lado, e a maior possibilidade de competição (ampla participação), de outro.
30. No presente processo, a necessidade de contratação está devidamente delineada na parte inicial do Estudo Técnico e contém as razões pelas quais o objeto pretendido se faz necessário ao desempenho das funções do órgão.
31. Quanto ao mapa de riscos, este foi devidamente juntado.
32. Compete ao órgão promotor da licitação a responsabilidade pela pesquisa da legislação pertinente ao objeto do futuro contrato, a qual deverá ser indicada nos Estudos Preliminares da contratação.
33. Esse trabalho deverá compreender a referência a todos os normativos que disciplinem os diversos aspectos, requisitos essenciais, exigências específicas e fases que compõem a contratação.
34. Nesse ponto, constata-se que houve o trabalho de pesquisa normativa empreendido pelo órgão e que os Estudos Preliminares fazem referência às normas aplicáveis ao objeto que será contratado, razão pela qual não se apresenta objeção ao conteúdo do documento, em relação à diretriz mencionada.
35. Compete ao gestor motivar, de forma clara e precisa, o quantitativo dimensionado no Termo de Referência, em atenção ao planejamento voltado a suprir a carência do órgão, evitando, ao máximo, estimativas genéricas, sem respaldo em elementos técnicos que evidenciam a exata correlação entre a quantidade contratada e a demanda prevista (TCU. Acórdão n. 1380/2011-Plenário), conforme, aliás, determina a legislação de regência (art. 7º, § 4º, da Lei n. 8.666/93).
36. Neste sentido, o TCU estabelece que a “definição precisa e suficiente do objeto licitado constitui regra indispensável da competição, até mesmo como pressuposto do postulado de igualdade entre os licitantes, do qual é subsidiário o princípio da publicidade, que envolve o conhecimento, pelos concorrentes potenciais das condições básicas da licitação, constituindo, na hipótese particular da licitação para compra, a quantidade demandada em uma das especificações mínimas e essenciais à definição do objeto do pregão” (Súmula n. 177).
37. Quanto aos quantitativos, a justificativa da relação entre a demanda e a quantidade a ser contratada deve vir acompanhada, no que couber, dos critérios de medição utilizados, documentos comprobatórios, fotografias e outros meios probatórios que se fizerem necessários.

38. A estimativa de quantidades a serem adquiridas, devidamente justificada e baseada em estudos técnicos preliminares e elementos objetivos aplica-se também no sistema de registro de preços, consoante entendimento recente do TCU:

(...)

9.3. determinar à Secretaria-Geral de Controle Externo do TCU que oriente suas unidades, especialmente a Secretaria de Controle Externo das Aquisições Logísticas (Selog), sobre a necessidade de sempre avaliar os seguintes aspectos em processos envolvendo pregões para registro de preços:

9.3.1. planejamento da contratação, incluindo os procedimentos relativos à intenção de registro de preços e à estimativa de quantidades a serem adquiridas, devidamente justificada e baseada em estudos técnicos preliminares e elementos objetivos - arts. 6º, inciso I, e 10, § 7º, do Decreto-Lei 200/1967, art. 6º, inciso IX, da Lei 8.666/1993, arts. 4º, 5º, inciso V, e 8º do Decreto 7.892/2013 e Acórdãos 1.100/2008, 392/2011 e 3.137/2014, do Plenário, 612/2004 e 559/2009, da 1ª Câmara, e 1.720 e 4.411/2010, da 2ª Câmara;" (g.n)

Acórdão TCU n. 757/2015-Plenário (g.n.)

39. No presente caso, não se apresenta objeção à documentação que se encontra anexada no processo, vez que - aparentemente - contém os requisitos necessários à definição dos quantitativos que serão licitados porquanto o órgão consultante documentou a estimativa das quantidades, utilizou parâmetros de estimativa e incluiu as memórias de cálculo que dão suporte aos quantitativos. Deve-se ressaltar que não compete a esta Consultoria adentrar em questões técnicas, mas apenas verificar se há suporte documental coerente com aquele que é exigido pela legislação para a fase interna da licitação.
40. Via de regra, as aquisições da Administração Pública devem ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, em conformidade com o art. 23, §1º da Lei nº 8.666/93.
41. Sobre o tema, convém citar a doutrina:

Mas a adoção do fracionamento dependa da presença de requisitos de ordem técnica e econômica.

4.1.3) O requisito de natureza técnica

Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável nem, mesmo, recomendável. O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado. Não é possível desnaturar um certo objeto, fragmentando-o em contratações diversas e que importam o risco de impossibilidade de execução satisfatória. Se a Administração necessitar adquirir um veículo, não teria sentido licitar a compra por partes (pneus, chassis, motor, etc). Mas seria possível realizar a compra fracionada de uma pluralidade de veículos. Em suma, o impedimento de ordem técnica significa que a unidade do objeto a ser executado não pode ser destruída através do fracionamento.

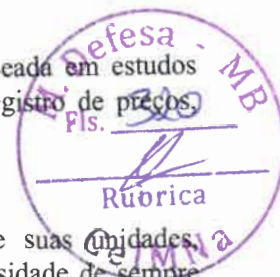
4.1.4.) O requisito de natureza econômica

Já o impedimento de ordem econômica se relaciona com o risco de o fracionamento aumentar o preço unitário a ser pago pela Administração. Em uma economia de escala, o aumento de quantitativos produz a redução dos preços. Por isso, não teria cabimento a Administração fracionar as contratações se isso acarretar o aumento de seus custos.

Como se extrai, o fundamento jurídico do fracionamento consiste na ampliação das vantagens econômicas para a Administração. Adota-se o fracionamento como instrumento de redução de despesas administrativas. A possibilidade de participação de maior número de interessados não é o objetivo imediato e primordial, mas via instrumental para obter melhores ofertas (em virtude do aumento da competitividade). Logo, a Administração não pode justificar um fracionamento que acarretar elevação de custos através do argumento de benefício a um número maior de particulares. (Marçal Justen Filho, Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 17ª edição, São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016, p. 440)

42. Importante lembrar que o TCU entende como obrigatória a adjudicação por item, nos editais das licitações, cujo objeto é divisível, desde que não haja prejuízo à contratação ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitante. Sempre bom lembrarmos sua sedimentada **Súmula 247**:

Súmula 247 do TCU - É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de



propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

43. Realmente, em tese, a reunião de diversos objetos em um único grupo pode gerar perda da competitividade, pelo impedimento à participação de empresas que atuem no mercado, com apenas parte do objeto contratual ampliado.
44. Por outro lado, por vezes, a reunião pode servir positivamente à Administração, pelo ganho em economia de escala ou pela vantagem no gerenciamento contratual, elementos que permitem o alcance de uma melhor proposta econômica.
45. Indubitável que a decisão final envolve contornos técnicos e gerenciais específicos.
46. No caso em análise, o edital indica que a adjudicação será por itens.

DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP

47. Nos termos do inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014, a administração pública deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00.
48. Da mesma forma, o art. 6º do Decreto 8.538, de 2015, estabelece que as licitações para contratações públicas de bens, serviços e obras, cujo valor esteja abaixo de R\$ 80.000,00, deverão ser destinadas exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.
49. No que tange a incidência do valor limite da licitação exclusiva por item de contratação, independentemente do valor global do certame, o inciso I do artigo 48 da LC 123/2006 é claro ao informar que a licitação exclusiva deverá ser realizada nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Art. 48. *Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)*

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

II - poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte; (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

§ 1o (Revogado). (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

§ 2o Na hipótese do inciso II do caput deste artigo, os empenhos e pagamentos do órgão ou entidade da administração pública poderão ser destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.

§ 3o Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

50. A parte consulente apresentou adoção do tratamento diferenciado, conforme item 4.1.2 na minuta do edital.
51. **No entanto, no estado onde o processo se encontra, já é possível o preenchimento do item supracitado que foi deixado em branco pela parte consulente, com motivação em destaque para tanto.**

ADEQUAÇÃO DA MODALIDADE LICITATÓRIA

52. Compete à administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de

utilizar a modalidade pregão. A Orientação Normativa nº 54, de 2014, da Advocacia-Geral da União, dispõe: "Compete ao agente ou setor técnico da administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável."

53. Vale salientar, em reforço, que o Decreto nº 10.024, de 2019, passou a dispor, nesse mesmo sentido,

Art. 3º (...)

§ 1º A classificação de bens e serviços como comuns depende de exame predominantemente fático e de natureza técnica.

54. Na concepção de Marçal Justen Filho, "bem ou serviço comum é aquele que se apresenta sob identidade e características padronizadas e que se encontra disponível, a qualquer tempo, num mercado próprio" (Pregão – Comentários à Legislação do Pregão Comum e Eletrônico. Editora Dialética, São Paulo, 2005, pág. 30).

55. Igualmente, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520, de 2002:

Art. 1º Para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, que será regida por esta Lei.

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

56. Outrossim, o Decreto nº 10.024, de 2019, além de reiterar essa definição de bem comum, também estabeleceu o que deve ser entendido por bens e serviços especiais:

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

(...)

II - bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

III - bens e serviços especiais - bens que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade técnica, não podem ser considerados bens e serviços comuns, nos termos do inciso II;

57. Ademais, segundo o §1º, do artigo 1º, do Decreto nº 10.024, de 2019, a aquisição de bens e serviços comuns na Administração Pública deve ser empreendida, obrigatoriamente, através da modalidade Pregão, na forma eletrônica, de maneira que a escolha do Administrador se encontra em conformidade com o regime jurídico pertinente.

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

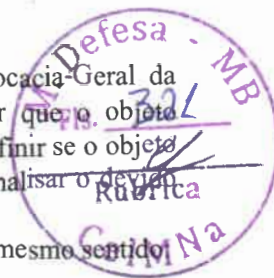
§ 1º A utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais é obrigatória.

58. Ainda quanto a este aspecto, o Decreto nº 10.024, de 2019, no §2º, do artigo 3º, passou a dispor que "os bens e serviços que envolverem o desenvolvimento de soluções específicas de natureza intelectual, científica e técnica, caso possam ser definidos nos termos do disposto no inciso II do caput, serão licitados por pregão, na forma eletrônica."

59. O presente procedimento licitatório é destinado à aquisição de bens comuns, conforme classificação empreendida pelo órgão.

60. Atestada a natureza comum dos bens destinados à aquisição pretendidos, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520, de 2002, julga-se adequada a opção do órgão pela contratação mediante pregão.

61. Ademais, segundo o art. 1º, §1º, do Decreto nº 10.024, de 2019, a aquisição de bens e serviços comuns na Administração Pública deve ser empreendida obrigatoriamente através da modalidade Pregão em sua forma eletrônica, de maneira que a escolha do Administrador se encontra em conformidade com o regime jurídico pertinente.



DA ADOÇÃO DO SRP

62. Em relação à adoção do Sistema de Registro de Preços, necessário sempre pontuar que ele é um procedimento auxiliar permitido pela Lei, que facilita a atuação da Administração em relação a futuras prestações de serviços e aquisição gradual de bens. Utilizando esse procedimento, pode-se abrir um certame licitatório em que o vencedor terá seus preços registrados, para que posteriores necessidades de contratação sejam dirigidas diretamente a ele, de acordo com os preços aferidos.
63. Jorge Ulisses Jacoby Fernandes destaca as inúmeras vantagens da adoção do Sistema de Registro de Preços, em seu livro *Carona em Sistema de Registro de Preços: uma opção inteligente para redução de custos e controle*:
- o Desnecessidade de dotação orçamentária, no SRP, a proposta mais vantajosa é selecionada, a Administração fica no aguardo da aprovação dos recursos orçamentários e financeiros;
 - o Atendimento de demandas imprevisíveis;
 - o Redução dos volumes de estoque;
 - o Eliminação dos fracionamentos de despesa – o SRP permite a realização de uma ampla concorrência ou pregão de tudo o que se comprar no exercício;
 - o Maior celeridade na aquisição;
 - o Ampliação da competitividade – no SRP, os itens são licitados de forma autônoma e os lotes de aquisições têm dimensões diferentes, o que privilegia a participação de pequenas e médias empresas;
 - o Redução dos custos da licitação – na SRP, ao reduzir o número de licitações, barateia o custo das aquisições;
 - o Maior aproveitamento de bens – o SRP evita a perda de bens deterioráveis.
64. De acordo com o regulamento federal, o Sistema de Registro de Preços deverá ser adotado:
- I. quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
 - II. quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;
 - III. quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou
 - IV. quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.
65. Não identificamos óbice à adoção dessa sistemática, na presente contratação; pelo contrário, tendo em vista a pretensão contratual, o SRP pode ser uma ferramenta útil à obtenção de contratações mais eficientes.
66. A parte consulente apresentou suas razões para a adoção do SRP em documento separado à fl. 188.

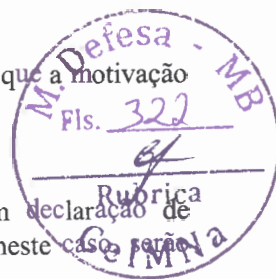
ANÁLISE DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

67. A seguir, passa-se à verificação do atendimento dos requisitos previstos nos Decreto n. 7.892/2013 e Decreto n. 10.024/2019, conjugados com as regras da Lei nº 10.520, de 2002 e da Lei nº 8.666, de 1993, necessários à instrução da fase preparatória do pregão, sendo certo que cabe ao Administrador observar as demais exigências concernentes à fase externa do procedimento em momento oportuno, posterior a presente manifestação jurídica.
68. Assim, serão tecidas considerações acerca das determinações constantes do ordenamento jurídico, em face do caso vertente, com a ressalva de que os textos das minutas anexadas serão analisados em tópicos especialmente abertos para essa finalidade.
69. A autorização para abertura da licitação devidamente assinada pela autoridade competente decorre da exigência do art. 21, inc. V do Decreto nº 3.555, de 2000 e arts. 8º, inc. V e 13, inc. III, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico). No presente caso, tal exigência foi cumprida.
70. O Termo de Referência é o documento que deverá conter as informações e os elementos técnicos necessários para assegurar a viabilidade da contratação, com fundamento no Estudo Técnico Preliminar, sobretudo em relação à avaliação do custo, considerando os preços praticados no mercado, a definição dos métodos, a estratégia e suprimento, e o prazo da execução do contrato. Tal

documento deverá ser aprovado motivadamente pela autoridade competente, ainda que a motivação conste na forma do art. 50, §1º, da Lei n. 9.784, de 1999:

Art. 50 ...

§ 1º A motivação deve ser explícita, clara e congruente, podendo consistir em declaração de concordância com fundamentos de anteriores pareceres, informações, decisões ou propostas, que, neste caso, serão parte integrante do ato.



71. No caso em exame, o Termo de Referência que foi anexado consta como aprovado à fl. 227.

72. A pesquisa ampla e idônea com base no valor de mercado é essencial para propiciar a adequada estimativa de custos da contratação de forma transparente e proba, e ao mesmo tempo, possibilitar a aferição do valor referencial das parcelas de uma licitação como parâmetro na análise da exequibilidade ou aceitabilidade das propostas ou lances das empresas licitantes na ocasião do certame, podendo nortear o valor máximo aceitável.

73. Dispõe o art. 43 da Lei nº 8.666, de 1993:

Art. 43 A licitação será processada e julgada com observância dos seguintes procedimentos:

(...)

IV – verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital e, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou fixados por órgão oficial competente, ou ainda com os constantes do sistema de registro de preços, os quais deverão ser devidamente registrados na ata de julgamento, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis;

74. O Decreto nº 10.024, de 2019, estabelece:

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

(...)

XI - termo de referência - documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que deverá conter:

a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:

(...)

2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e

Art. 8º O processo relativo ao pregão, na forma eletrônica, será instruído com os seguintes documentos, no mínimo:

(...)

III - planilha estimativa de despesa;

75. Ainda a Lei 8.666, de 1993, determina o seguinte:

Art. 15. As compras, sempre que possível, deverão: (...)

II - ser processadas através de sistema de registro de preços; (...)

§ 1º O registro de preços será precedido de ampla pesquisa de mercado.”

76. Considerando que a função consultiva deve proporcionar à Autoridade o máximo de segurança possível para a prática do ato, não se pode deixar de alertar a necessidade de fixar o valor de referência de uma contratação com embasamento técnico suficiente que permita constatar, pelo menos aproximadamente, o valor justo a ser pago.

77. Ademais, que a correta estimativa do valor contratual é essencial para a verificação da necessidade ou não de se proceder à licitação de participação exclusiva das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 6º do Decreto nº 8.538 de 2015 e as Cooperativas enquadradas no art. 34, da Lei nº 11.488, de 2007.

78. Insta destacar que as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples anexação de orçamentos das empresas nos autos, cabendo ao responsável a análise detida de cada proposta, não apenas sob seu aspecto formal (identificação da empresa, idoneidade, compatibilidade da sua finalidade social com o objeto da licitação, etc.), como do seu teor. É de bom alvitre alertar

ao órgão para a importância da congruência entre os preços das propostas, considerando que eventuais valores desarrazoados ou evidentemente inexequíveis podem distorcer os resultados das pesquisas efetuadas, de maneira que cumprirá ao órgão o discernimento sobre os orçamentos efetivamente aptos a comporem a planilha de preços, podendo até serem excluídos aqueles demasiadamente discrepantes dos demais.

79. Salienta-se que é de inteira responsabilidade da autoridade contratante a verificação quanto à plausibilidade dos valores apresentados. Como sempre, frise-se que os membros desta Consultoria Jurídica não detêm competência legal, conhecimento especializado ou mesmo ferramentas para avaliar a adequação das avaliações de preços realizadas nos processos submetidos à análise jurídica. A responsabilidade pela idoneidade e lisura de tais atos recai integralmente sobre os agentes do órgão promotor da licitação, conforme bem ressaltado pela doutrina de Jessé Torres Pereira Junior e Marinês Restelatto Dotti:

“A aceitação de proposta com sobrepreço pelo pregoeiro ou comissão de licitação, seguida da homologação do procedimento licitatório pela autoridade competente, sujeita-os a responsabilidade, solidariamente com o agente que realizou a pesquisa de preços. O mesmo pode ocorrer com a autoridade superior competente pela ratificação dos atos do processo da contratação direta e o responsável pela pesquisa de preços.

A aceitação de oferta inexequível, de que resulte a inexecução do objeto em razão da impossibilidade de o contratado cobrir os custos da contratação, também atrai a responsabilidade desses agentes (o que realizou a pesquisa de preços, o pregoeiro, os integrantes da comissão de licitação e a autoridade que homologou o procedimento ou ratificou os atos praticados no processo da contratação direta). Em ambas as hipóteses – inexecutabilidade ou sobrepreço –, será necessário aquilatar a conduta de cada um desses agentes e as circunstâncias em que atuaram, para o efeito de imputar-lhes responsabilidade”. (“Responsabilidade por pesquisa de preços em licitações e contratações diretas”, Fórum de Contratação e Gestão Pública - FCGP, Editora Fórum, Belo Horizonte, ano 10, nº 116, ago. 2011).

80. Outrossim, o inciso V do artigo 10 da Lei nº 8.429 de 1992 (Lei de Improbidade Administrativa) estatui a respeito:

Art. 10. Constitui ato de improbidade administrativa que causa lesão ao erário qualquer ação ou omissão, dolosa ou culposa, que enseje perda patrimonial, desvio, apropriação, malbaratamento ou dilapidação dos bens ou haveres das entidades referidas no art. 1º desta Lei, e notadamente:

(...)

V – permitir ou facilitar a aquisição, permuta ou locação do bem ou serviço por preço superior ao de mercado;

81. Considerando, ainda, que se trata de pregão destinado à formação de Ata de Registro de Preços, é necessário que sejam consideradas também as quantidades mínima e máxima do objeto na realização da pesquisa de preço, de maneira que os orçamentos contemplem os possíveis ganhos decorrentes de economia de escala.
82. Além disso, cumpre destacar os procedimentos a serem observados na “pesquisa de preços” para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, instituídos pela Instrução Normativa n. 73, de 5 de agosto de 2020, do Ministério da Economia, que estabeleceu “parâmetros” específicos, a serem observados conforme disciplinado no seu art. 5º, como segue:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de

divulgação do instrumento convocatório.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereço e telefone de contato; e

d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

83. Observe-se que o órgão deve priorizar a consulta ao Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br> e a verificação dos preços de contratações públicas recentes.

84. O Acórdão TCU n. 125/2016-Plenário entendeu que a utilização de preços praticados por outros órgãos públicos, que consiste basicamente na consulta ao Pannel de Preços, é obrigação do gestor, vez que a expressão "sempre que possível", utilizada pelo art. 15 da Lei n. 8.666, de 1993, não dá margem à discricionariedade se for materialmente possível a utilização desses valores referenciais. Como segue: 21. *Prosseguindo, o termo "sempre que possível" (constante do caput do art. 15) deve ser interpretado no sentido de que a consulta é obrigatória quando existirem órgãos ou entidades que tenham efetuado aquisições similares. É dizer, não há discricionariedade do gestor para deixar de utilizar a consulta quando ela puder ser realizada. A não realização da pesquisa deve ser plenamente justificada pelo gestor.*

85. Demais disso, compete ao órgão verificar se entre os bens licitados estão aqueles que tenham seus preços cotados nos Catálogos de Soluções de TIC divulgados pelo Ministério da Economia. Para esses bens, vale a regra prevista no art. 8º:

Art. 8º As estimativas de preços de itens constantes nos Catálogos de Soluções de TIC com Condições Padronizadas, publicados pela Secretaria de Governo Digital da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, deverão utilizar como parâmetro máximo o Preço Máximo de Compra de Item de TIC - PMC-TIC, salvo se a pesquisa de preços realizada resultar em valor inferior ao PMC-TIC.

86. Pesquisa de preços juntada. Utilizados como parâmetros o painel de preços e a pesquisa junto à mídia especializada.

87. **Não visualizei o relatório com a metodologia empregada e análise crítica da pesquisa.**

88. Mapa comparativo de preços juntado às fls. 26/30.

89. A declaração de disponibilidade orçamentária com a respectiva indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica da despesa é uma imposição legal, conforme dispõe o artigo 10, IX, Lei 8.429, de 1992, e artigos 38 e 55 da Lei nº 8.666, de 1993.

90. Declaração nesse sentido à fl. 184.

91. Atente-se que compete ao órgão verificar, previamente ao envio dos autos para análise do órgão de assessoramento jurídico, a aplicabilidade da Orientação Normativa nº 52. do Advogado-Geral da União, a fim de dispensar a necessidade da declaração acerca dos arts. 16 e 17 da Lei Complementar nº 101, de 2000: *"As despesas ordinárias e rotineiras da administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da lei complementar nº 101, de 2000".*

92. Em se tratando de licitação para Registro de Preços é aplicável a Orientação Normativa AGU n. 20/2009, nos seguintes termos: "Na licitação para registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da assinatura do contrato". Portanto, o órgão deverá zelar pelo seu cumprimento e promover a indicação em momento anterior à celebração do contrato ou retirada do respectivo termo substitutivo.

93. O art. 8º, inc. VI, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico) exige a comprovação da legitimidade do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio.

94. **Não foi visualizada tal designação.**



95. Nos termos do art. 5º, inciso I, do Decreto nº 7.892, de 2013, cabe ao órgão gerenciador registrar sua intenção de registro de preços no Portal de Compras do Governo Federal.
96. Outrossim, conforme art. 4º, §1º, do Decreto 7.892, de 2013 (com a redação dada pelo Decreto nº 8.250, de 2014), o órgão poderá dispensá-la, justificadamente.
97. Justificativa pela dispensa do registro da IRP à fl. 190.
98. O art. 8º, inc. VII e VIII, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico) exige que o processo licitatório seja instruído com as minutas do edital, termo de contrato ou instrumento equivalente, e, se for o caso, minuta da ata de registro de preços.

ANÁLISE DAS MINUTAS

99. Inicialmente, cumpre destacar que o órgão adotou os modelos elaborados nacionalmente pela AGU. Esta adoção é, inclusive, recomendada pela Instrução Normativa nº 05, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, artigos 29 e 35:

Art. 29. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência e Projetos Básicos da Advocacia-Geral União, observadas as diretrizes dispostas no Anexo V, bem como os Cadernos de Logística expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º Cumpre ao setor requisitante a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação, observado o disposto no art. 23.

Art. 35. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de atos convocatórios e contratos da Advocacia-Geral União, observado o disposto no Anexo VII, bem como os Cadernos de Logística expedidos por esta Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º No caso da contratação de prestação de serviços por meio do sistema de credenciamento, deverão ser observadas as diretrizes constantes do item 3 do Anexo VII-B.

100. Embora a presente contratação não envolva serviços, pode-se identificar na adoção das minutas padronizadas pela AGU uma boa prática administrativa replicável nas licitações de aquisição.
101. De qualquer forma, dado o seu caráter genérico, e considerando-se as possíveis peculiaridades de cada objeto, o gestor responsável deverá tomar as medidas de cautela quanto a eventuais adaptações ou acréscimos que se fizerem necessários nas minutas para a sua adequação ao caso concreto.
102. Além disso, uma vez que os modelos estão sujeitos a um processo dinâmico, o que importa em frequentes aperfeiçoamentos e atualizações, é importante que o órgão acompanhe eventuais atualizações feitas pela AGU.
103. O termo de referência é o “documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares” (art. 3º, inc. XI, do Decreto nº 10.024, de 2019) que contempla, além do detalhamento do objeto, os requisitos para participação no certame, seu processamento, até final contratação e a execução contratual.
104. Em sua elaboração, o órgão deve atentar para os requisitos descritos no art. 3º, inc. XI, alínea a e 14, inc. II, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico).
105. No caso específico dos autos, o Termo de Referência foi anexado. Apesar de se tratar de documento extremamente técnico, cuja avaliação cabe, em última instância, ao próprio órgão assistido, ele parece conter as previsões necessárias, atendendo às prescrições legais pertinentes.
106. Os requisitos e elementos a serem observados na minuta do edital são aqueles previstos no art. 14, inc. III e IV, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico), art. 9º do Decreto nº 7.892, de 2013 (SRP) e art. 40 da Lei nº 8.666, de 1993.
107. No que tange à nossa específica atribuição, de análise das minutas, conforme atestado no processo, o órgão consulente utilizou as pertinentes minutas disponibilizadas pela AGU.
108. **Opina-se que quaisquer alterações nas minutas sejam devidamente motivadas em documento em separado.**

109. Os requisitos da minuta da ata de registro de preços estão previstos no Decreto nº 7.892, de 2013, devendo estar em conformidade também com a minuta do edital e do termo de referência.
110. No presente caso, verifica-se que houve a juntada da minuta da ata de registro de preços em modelo atualizado.
111. **Não foi visualizada a minuta do termo de contrato ou documento hábil substituto (e.g., minuta de empenho – modelo).**



III - CONCLUSÃO

112. Considerando as informações existentes nos autos do Processo e nos limites da análise jurídica apresentada, que não alcança questões relacionadas aos aspectos técnicos ou do juízo de valor das competências discricionárias exercidas durante o procedimento, são estas as orientações jurídicas que entendemos pertinentes e devem ser consideradas, para adequação do edital e seus anexos.
113. Conclui-se pela inexistência de óbices legais ao prosseguimento do presente processo, nos termos delineados pelo presente parecer e nos limites da competência de análise deste órgão de assessoramento jurídico. **Todavia, deve-se observar as ressalvas/sugestões em negrito, em especial os parágrafos 51, 87 e 94.**
114. Ressalta-se que a presente manifestação se limita à análise jurídica da fase interna do processo licitatório, recomendando-se, em sua fase externa, o atendimento integral ao Edital e às Leis que regem a matéria.

Rio de Janeiro, 07 de dezembro de 2022.

ALBERTO TORRES DA SILVA
ADVOGADO DA UNIÃO

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <https://supersapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 63397002659202228 e da chave de acesso 2a34a871

Documento assinado eletronicamente por ALBERTO TORRES DA SILVA, com certificado A1 institucional (*.agu.gov.br), de acordo com os normativos legais aplicáveis. A conferência da autenticidade do documento está disponível com o código 1054683574 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): ALBERTO TORRES DA SILVA, com certificado A1 institucional (*.agu.gov.br). Data e Hora: 07-12-2022 10:54. Número de Série: 77218269410488336199396275606. Emissor: Autoridade Certificadora do SERPRO SSLv1.

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

DIVISÃO DE OBTENÇÃO

RELATÓRIO



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 63397.002659/2022-28

Pregão Eletrônico (SRP) Nº 31/2022

OBJETO: 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.

Após detido exame do Parecer nº 05897/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU, datado de 07 de dezembro de 2022, de lavra do Advogado da União Dr. ALBERTO TORRES DA SILVA, originário da CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO ESPECIALIZADA VIRTUAL DE AQUISIÇÕES e exarado nos autos do processo administrativo citado, assim relata a Divisão de Obtenção desta Organização Militar:

Recomendações contidas no Parecer	Providências
50. A parte consulente apresentou adoção do tratamento diferenciado, conforme item 4.1.2 na minuta do edital. 51. No entanto, no estado onde o processo se encontra, já é possível o preenchimento do item supracitado que foi deixado em branco pela parte consulente, com motivação em destaque para tanto.	Recomendação atendida, o referido item foi preenchido após a conclusão da IRP e consta na versão final que será publicada no comprasnet.
87. Não visualizei o relatório com a metodologia empregada e análise crítica da pesquisa.	O referido relatório com a justificativa da metodologia empregada na pesquisa de preços foi elaborada e segue anexa a este relatório.
93. O art. 8º, inc. VI, do Decreto nº 10.024, de 2019 (pregão eletrônico) exige a comprovação da legitimidade do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio. 94. Não foi visualizada tal designação.	A portaria de pregoeiros atualizada desta Organização Militar foi incluída no processo e segue anexa a este relatório. Neste ponto, cabe lembrar as particularidades da carreira Militar, são inúmeras as atribuições dos Militares de Carreira, como por exemplo; viagens em comissões ao exterior, missões embarcadas na costa Brasileira, serviços administrativos e operativos com duração mínima de 24h, viagens a serviço para operação Acolhida, ajuda Humanitária, GLO (Garantia da Lei e da Ordem), dentre outras. Diante dessa gama de atividades, frente às limitações inerentes à organização da força a Administração designou Pregoeiros e Equipe de apoio fixos para todos os certames.

111. Não foi visualizada a minuta do termo de contrato ou documento hábil substituto (e.g., nota de empenho – modelo).	O contrato será substituído por notas de empenho emitidas de forma individualizada para cada aquisição. Tais notas são emitidas no sistema SIAFI, não havendo minuta a ser elaborada pela Organização Gerenciadora da licitação.
---	--

É o que cumpre registrar.

Natal/RN, 15 de dezembro de 2022.



CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

Segundo Tenente (IM)

Ajudante da Divisão de Obtenção

MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

DIVISÃO DE OBTENÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2022

(Processo Administrativo nº 63397.002659/2022-28)

Referência: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, de 5 de agosto de 2020.

JUSTIFICATIVA DO PREÇO OFERTADO PELA FUTURA CONTRATADA

O Termo de Referência destina-se ao 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 no Edital e seus anexos.

Os parâmetros para a realização da pesquisa de preços fundamentaram-se no art. 5º e 6º da referência supracitada.

“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;



- II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:
- a) descrição do objeto, valor unitário e total;
 - b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;
 - c) endereço e telefone de contato; e
 - d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

Metodologia

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a **média**, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente."

Os parâmetros foram utilizados de forma combinada, valendo-se dos incisos I e IV do art. 5º desta Instrução Normativa. A combinação tem como intuito refletir os preços reais do mercado, coadunando-os com preços provenientes de processos licitatórios.

Insta salientar que os preços obtidos atendem os requisitos da IN nº 73/2020. Em face ao exposto, a metodologia aplicada para obtenção do valor unitário máximo aceitável, conforme Anexo A do Edital, é a "MÉDIA" dos valores obtidos na pesquisa de preços com fornecedores, fim preservar a exequibilidade dos preços referenciais.

Natal, RN, 08 de dezembro de 2022.


REINALDO ALMEIDA DAS CHAGAS JUNIOR
Primeiro-Tenente (IM)
Encarregado da Divisão de Abastecimento



MARINHA DO BRASIL



CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL

30/011

63397.002222/2021-11

PORTARIA Nº 32/CeIMNa, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O DIRETOR DO CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM NATAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas com base na Lei nº 10.520/2002, Art. 3º, inciso IV, e Decreto nº 5.450/2005, Art. 8º, inciso I, resolve:

Art. 1º Designar os militares abaixo relacionados para desempenhar as funções descritas acima de seus nomes, a fim de cumprir com os atos necessários à realização de processos licitatórios desta Organização Militar:

Pregoeiros:

1º Ten (QC-IM) 17.0560.39 LARISSA PAZ LOUREIRO;
2º Ten (IM) 12.0476.19 CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES;
SO-RM1-ES 85.8553.75 VIRGILIO DA SILVA MARQUES;
3º SG-AD 12.1393.27 ELSON RODRIGO SOUZA DO NASCIMENTO;
3º SG-AD 12.1389.32 RENATA DA SILVA SARAIVA RODRIGUES; e
3º SG-PL 12.0355.72 JONATHAN DE SOUZA MARTINS.

Equipe de Apoio:

2º SG-PL 02.1441.82 CRISTIANO LIMA DOS SANTOS JÚNIOR;
3º SG-CL 87.0746.56 PRISCILLA FREITAS MARTINS PEREIRA GOIS;
MN-RM2 15.0739.39 CAIO CÉSAR DE LIMA LOURENÇO; e
MN-RC 22.1695.21 RAFAEL DA SILVA COSTA.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na presente data.

Art. 3º Revoga-se a Portaria nº 42, de 1º de dezembro de 2021.

No impedimento de:

FLAVIO SOBRAL FERNANDES
Capitão de Fragata (IM)
Diretor

JOSÉ JORGE BLANCO DA FONSECA JUNIOR
Capitão de Corveta (IM)
Vice-Diretor

ASSINADO DIGITALMENTE

Distribuição:

CeIMNa-30, CeIMNa-50 e Arquivo.

63397.003071/2022-91

Resumo da IRP

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº da IRP

783810 - 100011/2022

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação

Menor Preço

Data Provável da Licitação

08/03/2023

Prazo Estimado de Validade da Ata

12

Compra Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Não

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

CPF

153.421.967-60

DDD/Telefone

84 32163462

DDD/Fax

E-mail

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Número

Complemento

Bairro

Município

Natal/RN

CEP

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
1	Material	456555-Carne processada	Embalagem 56 G	Menor Preço	1,1900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	3255
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	600
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1

1 of 6

13/02/2023 09:15

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade		
2	Material	446638-Queijo	Quilograma	Menor Preço	57,4600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	80
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
3	Material	447724-Embutido	Quilograma	Menor Preço	13,1000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	210
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
4	Material	462729-Gelatina Alimentícia	Pacote 1 KG	Menor Preço	11,3900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	177
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
5	Material	446532-Creme De Leite	Embalagem 200 G	Menor Preço	5,1400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	525
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
6	Material	446618-Ovo	Bandeja 30 UN	Menor Preço	20,4000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	215



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade		
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
7	Material	<u>447771-Frios</u>	Quilograma	Menor Preço	22,7000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	140
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
8	Material	<u>446384-Manteiga</u>	Embalagem 500 G	Menor Preço	22,0500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	201
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	20
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
9	Material	<u>459152-Farinha De Rosca</u>	Embalagem 1 KG	Menor Preço	10,2100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	165
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
10	Material	<u>396192-Mistura alimenticia</u>	Quilograma	Menor Preço	5,8300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	129
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
						NATAL	
11	Material	<u>217784-Refrigerante</u>	Garrafa 2 L	Menor Preço	8,8000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 380
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 120
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
12	Material	<u>463575-Café</u>	Pacote 250 G	Menor Preço	8,1900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 269
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
13	Material	<u>465332-Farinha de trigo</u>	Quilograma	Menor Preço	7,0000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 97
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
14	Material	<u>460406-Pão</u>	Embalagem 500 G	Menor Preço	7,6100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 705
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 100
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
15	Material	<u>465549-Pão</u>	Quilograma	Menor Preço	15,1500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 835



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade		
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
16	Material	464013-Leite Condensado	Lata 395 G	Menor Preço	7,8400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	389
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
17	Material	447581-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	21,3700	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	515
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
18	Material	447638-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	12,2300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	470
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
19	Material	447479-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	44,7000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	605
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade	
						NATAL	
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
20	Material	447441-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	34,3600	783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1



200 registros encontrados, exibindo do 1º ao 20º.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Adicional

Observação

Ao preencher as quantidades demandadas, ter especial atenção aos locais de entrega dos itens, os quais estão divididos da seguinte forma:

- Entrega em Fortaleza-CE: Itens 01 a 40;

Anexo(s)	
Arquivo	Anexado em
ANEXO A - TR.doc	21/11/2022
CEIMNA Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
MODELO PARA PREENCHIMENTO Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
Modelo de TMI.doc	21/11/2022



Resumo da IRP

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº da IRP

783810 - 00031/2022

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação

Menor Preço

Data Provável da
Licitação

08/03/2023

Prazo Estimado de
Validade da Ata

12

Compra
Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada
ME/SGD

Não

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

CPF

153.421.967-60

DDD/Telefone

84 32163462

DDD/Fax

E-mail

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Número

Complemento

Bairro

Município

CEP

Natal/RN

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
21	Material	447508-Carne suína in natura	Quilograma	Menor Preço	16,5300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	465
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
22	Material	464552- <u>Leguminosa</u>	Quilograma	Menor Preço	8,3300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
23	Material	458908-Arroz beneficiado	Quilograma	Menor Preço	4,5900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
24	Material	463997-Açúcar	Embalagem 1 KG	Menor Preço	4,6600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
25	Material	459637-Leite em pó	Quilograma	Menor Preço	35,0100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
26	Material	463692-Óleo Vegetal Comestível	Embalagem 900 ML	Menor Preço	11,0700	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade		
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
27	Material	458953- Macarrão	Embalagem 500 G	Menor Preço	4,4400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	135
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
28	Material	445485-Água mineral natural	Garrafão 20 L	Menor Preço	7,8100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	1080
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	90
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
29	Material	459670-Massa De Tomate	Embalagem 340 G	Menor Preço	3,6800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	201
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
30	Material	291893-Sal	Pacote 1 KG	Menor Preço	1,5600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	117
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
						NATAL	
31	Material	463754-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	6,5000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
32	Material	463770-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	4,3600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 429
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
33	Material	463806-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	5,5100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 269
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
34	Material	463780-Legume In Natura	Quilograma	Menor Preço	7,4600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 417
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
35	Material	463833-Verdura in natura	Quilograma	Menor Preço	5,4000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE 417



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
36	Material	463938-Condimento	Quilograma	Menor Preço	20,9300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	245
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	20
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
37	Material	464398-Fruta	Quilograma	Menor Preço	6,4500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	165
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	15
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
38	Material	464393-Fruta	Quilograma	Menor Preço	2,8100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	165
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	20
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
39	Material	464401-Fruta	Quilograma	Menor Preço	9,7400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	165
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	20
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade		
						NATAL		
40	Material	464418-Fruta	Quilograma	Menor Preço	2,7800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Fortaleza/CE	
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Fortaleza/CE	30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



200 registros encontrados, exibindo do 21° ao 40°.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Adicional

Observação

Ao preencher as quantidades demandadas, ter especial atenção aos locais de entrega dos itens, os quais estão divididos da seguinte forma:
- Entrega em Fortaleza-CE: Itens 01 a 40;

Anexo(s)	
Arquivo	Anexado em
ANEXO A - TR.doc	21/11/2022
CEIMNA Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
MODELO PARA PREENCHIMENTO Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
Modelo de TMI.doc	21/11/2022



Resumo da IRP

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº da IRP

783810 - 00031/2022

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação

Menor Preço

Data Provável da
Licitação

08/03/2023

Prazo Estimado de
Validade da Ata

12

Compra
Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada
ME/SGD

Não

Rubrica

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

CPF

153.421.967-60

DDD/Telefone

84

32163462

DDD/Fax

E-mail

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Número

Complemento

Bairro

Município

CEP

Natal/RN

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
41	Material	456555-Carne processada	Embalagem 56 G	Menor Preço	1,4100	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	1005
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
42	Material	446638-Queijo	Quilograma	Menor Preço	56,9800	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS	Parnamirim/RN	350

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						PARNAMIRIM		
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	305
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
43	Material	<u>447724-Embutido</u>	Quilograma	Menor Preço	14,5900	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100
						783000 - COMANDO DO 3 DISTRITO NAVAL	Natal/RN	800
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
44	Material	<u>462729-Gelatina Alimenticia</u>	Pacote 1 KG	Menor Preço	10,0300	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	50
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	185
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
45	Material	<u>446532-Creme De Leite</u>	Embalagem 200 G	Menor Preço	4,6500	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	2376
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	505
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
46	Material	<u>446618-Ovo</u>	Bandeja 30 UN	Menor Preço	18,8600	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	5790



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						158374 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO	Pau dos Ferros/RN	330
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100
						783000 - COMANDO DO 3.DISTRITO NAVAL	Natal/RN	1000
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	205
						783200 - GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE NATAL	Natal/RN	1000
						783350 - CAPITANIA DOS PORTOS DO ESTADO DO RN	Natal/RN	800
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Natal/RN	4400
						783701 - HOSPITAL NAVAL DE NATAL	Natal/RN	800
						783800 - BASE NAVAL DE NATAL - RN	Natal/RN	2860
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
47	Material	447771-Frios	Quilograma	Menor Preço	26,7100	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	125
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
48	Material	446384-Manteiga	Embalagem 500 G	Menor Preço	22,4000	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM	Parnamirim/RN	400
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	1320
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100
49	Material	459152- Farinha De Rosca	Embalagem 1 KG	Menor Preço	9,6500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	50
50	Material	396192-Mistura alimentícia	Quilograma	Menor Preço	5,7800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	105
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
51	Material	217784-Refrigerante	Garrafa 2 L	Menor Preço	9,0900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	245
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	475
52	Material	463575-Café	Pacote 250 G	Menor Preço	7,9400	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	245
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
53	Material	465332-Farinha de trigo	Quilograma	Menor Preço	6,9800	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 396
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 50
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 85
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
54	Material	460406-Pão	Embalagem 500 G	Menor Preço	7,0200	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 216
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 150
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 1005
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
55	Material	465549-Pão	Quilograma	Menor Preço	15,7300	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 687
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 1205
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
56	Material	464013-Leite Condensado	Lata 395 G	Menor Preço	7,9200	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 1044
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 305



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN
57	Material	447581-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	23,8300	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 245
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
58	Material	447638-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	15,0800	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 11532
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 245
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
59	Material	447479-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	43,9400	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 305
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
60	Material	447441-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	31,7800	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 305
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1

200 registros encontrados, exibindo do 41º ao 60º.



EMERSON



1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10



Adicional



Observação

Ao preencher as quantidades demandadas, ter especial atenção aos locais de entrega dos itens, os quais estão divididos da seguinte forma:

- Entrega em Fortaleza-CE: Itens 01 a 40;

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>ANEXO A - TR.doc</u>	21/11/2022
<u>CEIMNA Estudos Preliminares.doc</u>	21/11/2022
<u>MODELO PARA PREENCHIMENTO Estudos Preliminares.doc</u>	21/11/2022
<u>Modelo de TMI.doc</u>	21/11/2022

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG

UASG Gerenciadora

52131 - COMANDO DA MARINHA

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº IRP

783810 - 00031/2022

Modalidade de Licitação

Tipo de Licitação

Data Provável da Licitação

Prazo Estimado de Validade da Ata

Compra Nacional

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Pregão Eletrônico

Menor Preço

08/03/2023

12

Não

Não

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CPF

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

153.421.967-60

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

84 32163462

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

Órgão da UASG

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

Número

Complemento

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Bairro

Município

CEP

Natal/RN

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
61	Material	447508-Carne suína in natura	Quilograma	Menor Preço	18,3700	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	300
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
62	Material	464552-Leguminosa	Quilograma	Menor Preço	8,2600	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS	Natal/RN	3363

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega	Quantidade
						NATAL CENTRAL	
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
							245
							1
63	Material	458908-Arroz beneficiado	Quilograma	Menor Preço	4,3400	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Natal/RN
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
							7139
							200
							245
							1400
							1
64	Material	463997-Açúcar	Embalagem 1 KG	Menor Preço	4,7100	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM	Parnamirim/RN
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN
							270
							7946
							300
							205
							1
65	Material	459637-Leite em pó	Quilograma	Menor Preço	36,5300	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM	Parnamirim/RN
							400



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega	Quantidade
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 205
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
66	Material	463692-Óleo Vegetal Comestível	Embalagem 900 ML	Menor Preço	11,0200	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 2787
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
67	Material	458953-Macarrão	Embalagem 500 G	Menor Preço	4,4600	158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN 4118
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 100
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
68	Material	445485-Água mineral natural	Garrafão 20 L	Menor Preço	10,2400	110096 - SUPERINT. DE ADMINISTRACAO EM PERNAMBUCO	Natal/RN 1280
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN 100
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN 1205



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	
69	Material	459670-Massa De Tomate	Embalagem 340 G	Menor Preço	3,6300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	100
70	Material	291893-Sal	Pacote 1 KG	Menor Preço	1,3700	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	105
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
71	Material	463754-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	6,8400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	405
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
72	Material	463770-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	4,9800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	405
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
73	Material	463806-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	5,9100	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	245

M. Delella - MB
Fls. 350
Rubrica
Ce/MNa

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
74	Material	463780- <u>Legume In Natura</u>	Quilograma	Menor Preço	8,0500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	405
						783701 - HOSPITAL NAVAL DE NATAL	Natal/RN	600
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	1000
75	Material	463833- <u>Verdura in natura</u>	Quilograma	Menor Preço	5,0400	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	405
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
						158369 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	Natal/RN	400
76	Material	463938- <u>Condimento</u>	Quilograma	Menor Preço	21,0200	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	245
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
77	Material	464398- <u>Fruta</u>	Quilograma	Menor Preço	7,6000	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
78	Material	464393-Fruta	Quilograma	Menor Preço	3,0300	160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	400
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
79	Material	464401-Fruta	Quilograma	Menor Preço	10,3600	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM	Parnamirim/RN	350
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	200
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
80	Material	464418-Fruta	Quilograma	Menor Preço	3,1300	152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM	Parnamirim/RN	500
						160345 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE NATAL	Natal/RN	400
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Natal/RN	165
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1

200 registros encontrados, exibindo do 61º ao 80º.



1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Adicional

Observação

Ao preencher as quantidades demandadas, ter especial atenção aos locais de entrega dos itens, os quais estão divididos da seguinte forma:

- Entrega em Fortaleza-CE: Itens 01 a 40;



Anexo(s)	Arquivo	Anexoado em
	ANEXO A - TR.doc	21/11/2022
	CEIMNA Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
	MODELO PARA PREENCHIMENTO Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
	Modelo de TMI.doc	21/11/2022

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº da IRP

783810 - 00031/2022

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação

Menor Preço

Data Provável da
Licitação

08/03/2023

Prazo Estimado de
Validade da Ata

12

Compra
Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada
ME/SGD

Não

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

CPF

153.421.967-60

DDD/Telefone

84 32163462

DDD/Fax

E-mail

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Número

Complemento

Bairro

Município

CEP

Natal/RN

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
81	Material	456555-Carne processada	Embalagem 56 G	Menor Preço	1,3400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	3255
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	600
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
82	Material	446638-Queijo	Quilograma	Menor Preço	40,9500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	
83	Material	447724-Embutido	Quilograma	Menor Preço	11,0600	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	230
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
84	Material	462729-Gelatina Alimenticia	Pacote 1 KG	Menor Preço	20,2500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	197
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
85	Material	446532-Creme De Leite	Embalagem 200 G	Menor Preço	3,6200	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	625
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	85
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
86	Material	446618-Ovo	Bandeja 30 UN	Menor Preço	17,9500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	235

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	
87	Material	<u>447771-Frios</u>	Quilograma	Menor Preço	28,9500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	140
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
88	Material	<u>446384-Manteiga</u>	Embalagem 500 G	Menor Preço	24,4500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	201
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	20
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
89	Material	<u>459152-Farinha De Rosca</u>	Embalagem 1 KG	Menor Preço	7,1200	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	165
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
90	Material	<u>396192-Mistura alimenticia</u>	Quilograma	Menor Preço	5,7800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	129
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega Quantidade	
						NATAL	
91	Material	217784-Refrigerante	Garrafa 2 L	Menor Preço	8,2900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 120
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
92	Material	463575-Café	Pacote 250 G	Menor Preço	8,6900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 269
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
93	Material	465332-Farinha de trigo	Quilograma	Menor Preço	4,8900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 97
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
94	Material	460406-Pão	Embalagem 500 G	Menor Preço	8,0900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 1305
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 100
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
95	Material	465549-Pão	Quilograma	Menor Preço	11,9900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 1235



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
96	Material	464013-Leite Condensado	Lata 395 G	Menor Preço	7,3700	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	449
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
97	Material	447581-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	22,8500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	515
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
98	Material	447638-Carne de ave in natura	Quilograma	Menor Preço	12,5800	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	470
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
99	Material	447479-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	48,4500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	665
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
						NATAL	
						783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB
100	Material	447441-Carne bovina in natura	Quilograma	Menor Preço	31,4900	783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1



200 registros encontrados, exibindo do 81º ao 100º.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Adicional

Observação

Ao preencher as quantidades demandadas, ter especial atenção aos locais de entrega dos itens, os quais estão divididos da seguinte forma:

- Entrega em Fortaleza-CE: Itens 01 a 40;

Anexo(s)	
Arquivo	Anexado em
ANEXO A - TR.doc	21/11/2022
CEIMNA Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
MODELO PARA PREENCHIMENTO Estudos Preliminares.doc	21/11/2022
Modelo de TMI.doc	21/11/2022



Resumo da IRP

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA

Nº da IRP

783810 - 00031/2022

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação

Menor Preço

Data Provável da
Licitação

08/03/2023

Prazo Estimado de
Validade da Ata

12

Compra
Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada
ME/SGD

Não

Objeto

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.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome

CARLOS ALBERTO DA SILVA MENDES

CPF

153.421.967-60

DDD/Telefone

84 32163462

DDD/Fax

E-mail

ceimna.licitacao@marinha.mil.br

Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NA

Órgão da UASG

52131 - COMANDO DA MARINHA

Logradouro

SILVIO PÉLICO, S/NR - ALECRIM

Número

Complemento

Bairro

Município

CEP

Natal/RN

59040150

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
101	Material	447508-Carne suína in natura	Quilograma	Menor Preço	17,9000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	465
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	350
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
102	Material	464552- <u>Leguminosa</u>	Quilograma	Menor Preço	8,7200	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
103	Material	458908-Arroz beneficiado	Quilograma	Menor Preço	4,9200	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 293
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
104	Material	463997-Açúcar	Embalagem 1 KG	Menor Preço	3,9500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 229
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 60
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
105	Material	459637-Leite em pó	Quilograma	Menor Preço	38,8000	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 229
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
106	Material	463692-Óleo Vegetal Comestível	Embalagem 900 ML	Menor Preço	8,9900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 195



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
107	Material	458953-Macarrão	Embalagem 500 G	Menor Preço	5,5400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	195
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
108	Material	445485-Água mineral natural	Garrafão 20 L	Menor Preço	8,7400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	1280
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	90
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
109	Material	459670-Massa De Tomate	Embalagem 340 G	Menor Preço	2,9300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	201
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	200
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1
110	Material	291893-Sal	Pacote 1 KG	Menor Preço	1,6300	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB	117
						783510 - SERVIÇO DE SINALIZAÇÃO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB	10
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN	1



Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
						NATAL	
111	Material	463754-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	6,6400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
112	Material	463770-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	4,6500	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 429
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 30
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
113	Material	463806-Legume in natura	Quilograma	Menor Preço	3,3900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 269
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
114	Material	463780-Legume In Natura	Quilograma	Menor Preço	5,9900	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 417
						783510 - SERVICO DE SINALIZACAO NAUTICA DO NORDESTE	Cabedelo/PB 50
						783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Natal/RN 1
115	Material	463833-Verdura in natura	Quilograma	Menor Preço	2,8400	783100 - COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORDESTE	Cabedelo/PB 417

