



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO LESTE
COMANDO DA 1ª REGIÃO MILITAR
(4º Dist Mil/1891)
REGIÃO MARECHAL HERMES DA FONSECA**

**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 02/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO NUP 64279.010774/2020-13
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios - Quantitativo de Subsistência (QS), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificação / Característica	CatMat	Und Medida	Qtd Mínima	Qtd Máxima	Valor Estimado	Valor Total
1	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO I (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	463589	Kg	29.680	89.040	R\$ 23,65	R\$ 2.105.796,00
2	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO II (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	463575	Kg	29.680	89.040	R\$ 15,34	R\$ 1.365.873,60
3	AÇÚCAR REFINADO (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-6: Fabricação e refinação de açúcar.</i>	463996	Kg	174.630	523.896	R\$ 3,25	R\$ 1.702.662,00
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF: 16-5: Beneficiamento e industrialização de leite e derivados.</i>	446019	Kg	196.865	590.592	R\$ 22,68	R\$ 13.394.626,56
5	ARROZ beneficiado e PARBOLIZADO – Tipo I (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	458910	Kg	258.155	774.468	R\$ 3,80	R\$ 2.942.978,40

6	ARROZ beneficiado e POLIDO - Tipo I (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	458908	Kg	258.155	774.468	R\$ 3,94	R\$ 3.051.403,92
7	FEIJÃO classe PRETO – TIPO I (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	464552	Kg	252.330	756.996	R\$ 5,62	R\$ 4.254.317,52
8	FEIJÃO classe CORES – TIPO I – CARIOQUINHA (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	464553	Kg	252.330	756.996	R\$ 5,99	R\$ 4.534.406,04
9	FARINHA DE MANDIOCA seca, fina e branca – Tipo I (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	458918	Kg	82.620	247.860	R\$ 5,37	R\$ 1.331.008,20
10	FUBÁ DE MILHO (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	459013	Kg	40.235	120.696	R\$ 4,10	R\$ 494.853,60
11	MACARRÃO – TIPO ESPAGUETE (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	458955	Kg	85.445	256.332	R\$ 5,19	R\$ 1.330.363,08
12	MACARRÃO TALHARIM - TIPO NINHO (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-1: Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares.</i>	458961	Kg	85.445	256.332	R\$ 7,00	R\$ 1.794.324,00
13	MARGARINA VEGETAL (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-7: Refino e preparação de óleo e gorduras vegetais.</i>	463699	Kg	78.570	235.716	R\$ 7,98	R\$ 1.881.013,68
14	ÓLEO DE SOJA , refinado, embalagem de 900 ML (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-7: Refino e preparação de óleo e gorduras vegetais.</i>	463692	Und	63.935	191.808	R\$ 4,01	R\$ 769.150,08

15	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR CAJU , adoçado (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-13: Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais.</i>	252018	Litro	20.720	62.160	R\$ 15,46	R\$ 960.993,60
16	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR LARANJA , adoçado (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-13: Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais.</i>	279605	Litro	20.720	62.160	R\$ 15,46	R\$ 960.993,60
17	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR MARACUJÁ , adoçado (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-13: Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais.</i>	252285	Litro	20.720	62.160	R\$ 15,46	R\$ 960.993,60
18	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR UVA , adoçado (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-13: Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais.</i>	279607	Litro	20.720	62.160	R\$ 15,46	R\$ 960.993,60
19	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, FILÉ MIGNON (sem cordão), desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447420	Kg	33.415	100.248	R\$ 47,11	R\$ 4.722.683,28
20	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, PICANHA da alcatra, desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447472	Kg	33.415	100.248	R\$ 45,81	R\$ 4.592.360,88
21	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, CORAÇÃO ou MIOLO DA ALCATRA , desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447479	Kg	200.500	601.500	R\$ 29,13	R\$ 17.521.695,00

22	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, COXÃO MOLE desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447431	Kg	139.240	417.720	R\$ 25,97	R\$ 10.848.188,40
23	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, CONTRA FILÉ de lombo (sem cordão), desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447461	Kg	125.315	375.948	R\$ 31,39	R\$ 11.801.007,72
24	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, PATINHO , desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447448	Kg	100.250	300.744	R\$ 24,98	R\$ 7.512.585,12
25	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, MAMINHA da alcatra, desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447470	Kg	57.456	172.368	R\$ 24,84	R\$ 4.281.621,12
26	Carne BOVINA in natura, quarto dianteiro, PÁ ou PALETA (miolo, sem músculo), desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447392	Kg	38.385	115.152	R\$ 21,33	R\$ 2.456.192,16
27	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, LAGARTO , desossada, congelada, peça inteira (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447441	Kg	38.385	115.152	R\$ 24,59	R\$ 2.831.587,68

28	Carne de AVE - PEITO DE FRANGO sem pele, desossado e congelado (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447594	Kg	229.705	689.112	R\$ 11,13	R\$ 7.669.816,56
29	Carne de AVE - COXA COM SOBRECORA DE FRANGO congelada (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447636	Kg	297.610	892.836	R\$ 9,81	R\$ 8.758.721,16
30	Carne SUÍNA desossada e congelada – PERNIL (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447525	Kg	41.793	125.376	R\$ 12,48	R\$ 1.564.692,48
31	Carne SUÍNA desossada e congelada – BISTECA (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-2: Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.</i>	447505	Kg	41.793	125.376	R\$ 11,78	R\$ 1.476.929,28
32	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE TILÁPIA (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-4: Preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados.</i>	448953	Kg	27.862	83.580	R\$ 32,75	R\$ 2.737.245,00
33	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE MERLUZA (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-4: Preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados.</i>	448897	Kg	27.862	83.580	R\$ 23,61	R\$ 1.973.323,80
34	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE PESCADA AMARELA (especificações detalhadas no CEAS/2017 – Anexo I – A a E). <i>CTF 16-4: Preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados.</i>	448888	Kg	27.862	83.580	R\$ 43,98	R\$ 3.675.848,40
VALOR TOTAL ESTIMADO							R\$ 139.221.249,12

1.2. Ressalta-se que não será aplicada a Cota Reservada para ME/EPP em 25% (vinte e cinco) por cento nos quantitativos dos itens cuja participação é ampla, conforme preconizado no inciso III, art. 48, da LC nº 123/2006, uma vez que o tratamento diferenciado e simplificado para as ME/EPP poderá representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, de acordo com o inciso II, do art. 10, do Decreto 8.538/2015.

1.2.1. Tendo em vista o grande vulto da estimativa de gasto da presente licitação, ao aplicarmos 25% (vinte e cinco) por cento nos quantitativos máximos de qualquer um dos 34 (trinta e quatro) itens do certame, já que todos são destinados a ampla participação, permaneceremos com valores estimados, por item, acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), contrapondo as regulamentações previstas no Decreto 8.538/2015 e na LC 123/2006.

1.2.2. Sendo assim, não será viável destinar Cota Reserva para ME/EPP em itens cujos valores, mesmo com a aplicação de 25% (vinte e cinco) por cento nos quantitativos, permanecerem acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), uma vez que poderíamos comprometer nossos quantitativos junto a empresas incapazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, trazendo prejuízos irreparáveis para alimentação dos mais de 41.000 (quarenta e um mil) militares que compõem o efetivo da 1ª Região Militar.

1.3. Para o melhor detalhamento das especificações e características dos artigos do presente processo, reforça-se que deverão ser seguidas as diretrizes estabelecidas nos seguintes Anexos: Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (Anexo I-A) – CEAS/2017 (Portaria nº 40/COLOG, de 05 de maio de 2017); Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 (Anexo I-B); Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015 (Anexo I-C); Boletim Técnico N. 03/ 2018 – SGLRV/ Dabast; Retificação das Especificações Técnicas do Pescado (Anexo I-D); Boletim Técnico N. 05/2018 – SGLRV/ Dabast e Especificações Técnica de Preparado / Concentrado Líquido para Refresco de Fruta Adoçado (Anexo I-E).

1.4. Abaixo segue uma tabela de referência dos tópicos do CEAS/2017, por artigo, a fim de facilitar o entendimento dos Licitantes:

Item	Especificação / Característica	Tópico CEAS/2017
1	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO I	3.5.1
2	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO II	3.5.1
3	AÇÚCAR REFINADO	3.1.2
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	2.3.1
5	ARROZ beneficiado e PARBOLIZADO – Tipo I	3.2.2
6	ARROZ beneficiado e POLIDO - Tipo I	3.2.1
7	FELJÃO classe PRETO - TIPO I	3.2.3
8	FELJÃO classe CORES – TIPO I – CARIOQUINHA	3.2.3
9	FARINHA DE MANDIOCA seca, fina e branca - Tipo I	3.3.1
10	FUBÁ DE MILHO	3.3.3
11	MACARRÃO - TIPO ESPAGUETE	3.4.1
12	MACARRÃO TALHARIM - TIPO NINHO	3.4.1
13	MARGARINA VEGETAL	2.3.2
14	ÓLEO DE SOJA, refinado, embalagem de 900 ML	3.7.1
15	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR CAJU, adoçado	3.6

16	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR LARANJA , adoçado	3.6
17	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR MARACUJÁ , adoçado	3.6
18	Preparado, concentrado líquido para refresco SABOR UVA , adoçado	3.6
19	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, FILÉ MIGNON (sem cordão), desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
20	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, PICANHA da alcatra, desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
21	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, CORAÇÃO ou MIOLO DA ALCATRA , desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
22	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, COXÃO MOLE desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
23	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, CONTRA FILÉ de lombo (sem cordão), desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
24	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, PATINHO , desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
25	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, MAMINHA da alcatra, desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
26	Carne BOVINA in natura, quarto dianteiro, PÁ ou PALETA (miolo, sem músculo), desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.1
27	Carne BOVINA in natura, quarto traseiro, LAGARTO , desossada, congelada, peça inteira	2.1.1 e 5.1.2
28	Carne de AVE - PEITO DE FRANGO sem pele, desossado e congelado	5.2
29	Carne de AVE - COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO congelada	5.2
30	Carne SUÍNA desossada e congelada – PERNIL	5.3
31	Carne SUÍNA desossada e congelada – BISTECA	5.3
32	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE TILÁPIA	2.2.1 e 5.4
33	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE MERLUZA	2.2.1 e 5.4
34	PEIXE CONGELADO - FILÉ DE PESCADA AMARELA	2.2.1 e 5.4

1.5. Serão descritos a seguir, por item, trechos do CEAS/2017, a fim de reforçar a importância de conhecer e adotar as exigências estabelecidas neste Instrumento Convocatório, pois em descumprimento ao estabelecido no Edital e seus Anexos, a Licitante terá sua Proposta desclassificada.

A) ITENS 01 E 02: CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO I E II

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação

CATEGORIA	CLASSIFICAÇÃO
CAFÉ I	aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.
CAFÉ II	aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos de tipo 6 COB, com máximo de 10% de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos pretos-verdes efermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Ponto de Torra

CATEGORIA	PADRÕES (Nº disco Agstron)
CAFÉ I	SCAA #55 a 75
CAFÉ II	SCAA #45 a 75

O produto avaliado **FORA DAS FAIXAS ESTABELECIDAS**, ou seja, torra escura ou muito escura e torra clara ou muito clara, **será recusado**.

Moagem

MOAGEM	RETENÇÃO (%)			Tolerância (%) que passa da peneira 30	
	PENEIRA 12 e 16	PENEIRA 20 e 30	FUNDO	MÍNIMO	MÁXIMO
GROSSA	33	55	12	9	15
MÉDIA	7	73	20	16	24
FINA	0	70	30	25	40

O produto que apresentar moagem **GROSSA** **será recusado**.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Umidade	5,0	MÁXIMO
Cafeína	0,7	MÍNIMO

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Extrato Aquoso	25,0	Mínimo
Extrato Etéreo	8,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	5,0	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v)	1,0	

Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA	TOLERÂNCIA
-----------------	---------	------------

	INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	5	10

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES(µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10	MÁXIMO

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, DEVERÁ ESTAR ACOMPANHADO DO LAUDO DE MICOTOXINA realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

- Primária: embalagem a vácuo puro, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08.
- Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; e 5) prazo de validade.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.
- O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado dos respectivos Certificados/Laudos, emitidos por laboratório especializado, com o resultado das seguintes especificações:**
 - pontuação da Qualidade Global do Café, ponto de torra e moagem; e**
 - análise de matérias estranhas conforme padrão estabelecido pela Resolução ANVISA no 14, de 28/03/14.**
- Os Certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que as amostras apresentadas.**
- No ato de recebimento, no OP, para cada lote diferente do produto será coletado pelo inspetor de alimentos do LIAB, CINCO AMOSTRAS que apresentem embalagem íntegra, extraídas aleatoriamente do lote, as quais serão encaminhadas para laboratório especializado para avaliação conforme descrição do item “b”.
- As amostras colhidas e remetidas para análise constituem ônus da empresa contratada, conforme previsto no Art. 75 da Lei no 8.666/93.

LEGISLAÇÃO

- Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port ANVISA no 326, de 30/07/97; c. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; d. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; e. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; f. Lei no 10.674, de 16/05/03; g. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; h. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; i. RDC ANVISA no 277, de 22/09/05; j. RDC ANVISA no 278, de 22/09/05; k.

RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; l. Res. SAA/SP no 31, 22/06/07; m. Res. SAA/SP no 30, 22/06/07; n. Port INMETRO no 153, de 19/05/08; o. Res. SAA/SP no 19, de 05/04/10; p. RDC ANVISA no 07, de 18/02/11; q. IN MAPA no 07, de 22/02/13; e r. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

B) ITEM 03: ACÚCAR REFINADO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido a partir do suco de *Saccharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

ASPECTO	Sólido, microcristalino, seco e solto.
COR	Branca.
ODOR E SABOR	Doce, característicos do produto.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES		PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Umidade (%)		0,3	Máximo
Resíduo Mineral Fixo		0,2	Máximo
Polarimetria (a 20°C)		99,0	Mínimo
CLASSE	TIPO	PONTOS PRETOS (n°/100g máx)	PARTÍCULAS MAGNETIZÁVEIS (mg/kg máx)
BRANCO	REFINADO	5	5

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	-	5

EMBALAGEM

a..Primária: saco de polietileno resistente **com capacidade para 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa)**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port. INMETRO n° 153, de 19/05/08.

b. Secundária: **fardo com 10 unidades de 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e a marca; 2) Identificação da origem; 3) Identificação do lote; 4) Conteúdo líquido; e 5) Prazo de validade.

OBSERVAÇÕES

a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **nove meses**.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; d. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; e. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; f. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; i. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA no 271, de 22/09/05; k. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; l. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14; m. BOLETIM TÉCNICO Nº 4/2018 – SGLS/D ABST – RETIFICAÇÃO DO CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA, de 13/09/18.

C) ITEM 04: LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

ASPECTO	
COR	Pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
ODOR E SABOR	Branco-amarelado
	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES Matéria gorda (%)	PADRÃO
	INTEGRAL
Umidade (%)	≥ 26
Acidez titulável (ml de NaOH0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 3,5
Índice de solubilidade (ml)	≤ 18,0
Amido	≤ 1,0
	Negativo

Umectabilidade (s)	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≥ 85

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMO	TOLERÂNCIA (Para amostra indicativa)
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
Coliformes a 45oC/g	10
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	4 x 10 ³

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina M1	5	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, DEVERÁ ESTAR ACOMPANHADO DO LAUDO DE MICOTOXINA realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

- Primária: produto devera ser embalado em material atóxico, **com capacidade para 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.
- Secundária: caixa de papelão ou fardo **contendo 10 (dez) unidade de 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo liquido; 5) prazo de validade; 6) instruções de preparo; e 7) número de registro no SIF.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **nove meses**.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).
- Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentara na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”.

LEGISLAÇÃO

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; b. Lei no 8.078, de 11/09/90; c. Portaria MAA no 369, de 04/09/97; d. Portaria MAA no 368, de 04/09/97; e. RDC SVS/MS no 12, de 02/01/01; f. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; g. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; h. Lei no 10.674, de 16/05/03; i. IN MAPA no 62, de 26/08/03; j. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; k. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; l. IN MAPA no 22, de 24/11/05; m. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; n. IN MAPA no 68, de 12/12/06; o. RDC ANVISA no 07, de 18/02/11; p. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14. q. BOLETIM TÉCNICO Nº 4/2018 – SGLS/D ABST – RETIFICAÇÃO DO CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA, de 13/09/18.

D) ITEM 05: ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO TIPO I

Marcas de Referência: Tio Urbano, Prato Fino, Tio João ou outra de qualidade similar/equivalente ou superior.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação Merceológica

CLASSE	LONGO FINO
TIPO	1

Análise Macroscópicas

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas a saúde.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% dos grãos cozidos	30 min no máximo
Umidade	14	Máximo

Análise sensorial para tempo de cozimento de arroz

ANÁLISE DA TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo maciez	7	Hilo central macio
Atributo coesão	9	Solto

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	OBSERVAÇÕES
Zearalelona	100	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, DEVERÁ ESTAR ACOMPANHADO DO LAUDO DE MICOTOXINA realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, **será recusado.**

EMBALAGEM

- Primária: saco de polietileno resistente, **com capacidade para 5 Kg (cinco quilogramas), vedada entrega em embalagem diversa**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO n° 153, de 19/05/08.
- Secundária: **fardo com 6 (seis) unidades de 5 (cinco) quilogramas (vedada entrega em embalagem diversa)**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes e envoltos por filme plástico (strech).
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) prazo de validade; e 6) informações quanto a classificação vegetal.

OBSERVAÇÕES

a. O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

b. Se na verificação da conformidade e da qualidade do material em face das especificações contratuais, realizada pelo LIAB, houver discordância quanto a qualidade do produto, o fornecedor devesa custear o processo de arbitragem, ou seja, realizar novamente a classificação do produto. Para fins de nova classificação, será considerada a amostra coletada do lote entregue no OP.

c. Foi levada em consideração a preferência de consumo nacional para o arroz de grãos longos e finos que se avolumam na panela e permanecem soltos e macios depois do cozimento. A análise sensorial para tempo de cozimento do arroz tem caráter complementar as outras, podendo ser dispensada caso não haja condições para a sua realização.

d. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **dez meses**.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. IN SARC/MAPA no 06, de 16/05/01; d. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; e. RDC ANVISA no 259 de 20/09/02; f. Lei no 10.674, de 16/05/03; g. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; h. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; i. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; j. Dec. MAPA no 6.268, de 22/11/07; k. IN MAPA no 06, de 16/02/09; l. RDC ANVISA no 07, 18/02/11; m. IN MAPA no 02, de 06/02/12; e n. IN MAPA no 8, de 22/04/14.

E) ITEM 06: ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO I

Marcas de referência: Tio Urbano, Prato fino, Tio João ou outra de qualidade similar/equivalente ou superior.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação Merceológica

CLASSE	LONGO FINO
TIPO	1

Análise Macroscópicas

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas a saúde.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min no Máximo
Umidade (%)	14	Máximo

Análise sensorial para tempo de cozimento de arroz

ANALISE DA TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Coesão	9	Solto

Análise Toxicológica

Determinações	Padrões	Observações
Zearalelona	100	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do Laudo de Micotoxina realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno resistente, **com capacidade para 5 (cinco) quilogramas (vedada entrega em embalagem diversa)**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08.

b. Secundária: **fardo com 6 (seis) unidades de 5 (cinco) quilogramas (vedada entrega em embalagem diversa)**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser entregues empilhados em palletes envoltos por filme plástico (strech).

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) prazo de validade; e 6) informações quanto a classificação vegetal.

OBSERVAÇÕES

a. O produto, no ato de entrega das amostras durante o pregão e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

b. Se na verificação da conformidade e da qualidade do material em face das especificações contratuais, realizada pelo LIAB, houver discordância quanto a qualidade do produto, o fornecedor devesa custear o processo de arbitragem, ou seja, realizar novamente a classificação do produto. Para fins de nova classificação, será considerada a amostra coletada do lote entregue no OP.

c. Foi levada em consideração a preferência de consumo nacional para o arroz de grãos longos e finos que se avolumam na panela e permanecem soltos e macios depois do cozimento. A análise sensorial para tempo de cozimento do arroz tem caráter complementar às outras, podendo ser dispensada caso não haja condições para a sua realização.

d. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **dez meses**.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. IN SARC/MAPA no 06, de 16/05/01; d. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; e. RDC ANVISA no 259 de 20/09/02; f. Lei no 10.674, de 16/05/03; g. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; h. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; i. RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; j. Dec. MAPA no 6.268, de 22/11/07; k. IN MAPA no 06, de 16/02/09; l. RDC ANVISA no 07, 18/02/11; m. IN MAPA no 02, de 06/02/12; e n. **IN MAPA no 8, de 22/04/14.**

F) ITEM 07: FEIJÃO ANÃO OU COMUM TIPO 1, classe PRETO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris* L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação Merceológica

CLASSE	PRETO
TIPO	1

Análises Macroscópicas

Isento de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas e substâncias nocivas a saúde.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min, no máximo
Umidade (%)	14	Máximo

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do Laudo de Micotoxina realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

- Primária: saco de polietileno resistente **com capacidade de 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO no 153, de 19/05/08.
- Secundária: **fardo com 30 (trinta) unidades de 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa)**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser entregues empilhados em pallets, envoltos por filme plástico.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) prazo de validade; e 6) informações quanto a classificação vegetal

OBSERVAÇÕES

- O produto, no ato de entrega das amostras durante o pregão e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.**
- Se na verificação da conformidade e da qualidade do material em face das especificações contratuais, realizada pelo LIAB, houver discordância quanto a qualidade do produto, o

fornecedor devesse custear o processo de arbitragem, ou seja, realizar novamente a classificação do produto. Para fins de nova classificação, será considerada a amostra coletada do lote entregue no OP.

c. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **cinco meses**.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. IN SARC/MAPA no 06, de 16/05/01; d. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; e. RDC ANVISA no 259 de 20/09/02; f. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; g. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; h. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; i. Dec. MAPA no 6.268, de 22/11/07; j. IN MAPA no 12, de 28/03/08; k. IN MAPA no 56, de 24/11/09; l. RDC ANVISA no 07, 18/02/11; m. IN MAPA no 48, de 01/11/11; e n. IN MAPA no 8, de 22/04/14.

G) ITEM 08: FEIJÃO ANÃO OU COMUM TIPO 1, classe CORES

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris* L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação Merceológica

CLASSE	CORES
TIPO	1

Análise Macroscópicas

Isento de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas e substâncias nocivas a saúde.
--

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min no máximo
Umidade (%)	14	Máximo

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do Laudo de Micotoxina realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno resistente **com capacidade para 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa)**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO no 153, de 19/05/08.

b. Secundária: **fardo com 30 unidades de 1 (um) quilograma (vedada entrega em embalagem diversa)**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de

armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) prazo de validade; e 6) informações quanto a classificação vegetal.

OBSERVAÇÕES

a. **O produto, no ato de entrega das amostras durante o pregão e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.**

b. Se na verificação da conformidade e da qualidade do material em face das especificações contratuais, realizada pelo LIAB, houver discordância quanto a qualidade do produto, o fornecedor devesa custear o processo de arbitragem, ou seja, realizar novamente a classificação do produto. Para fins de nova classificação, será considerada a amostra coletada do lote entregue no OP.

c. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. IN SARC/MAPA no 06, de 16/05/01; d. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; e. RDC ANVISA no 259 de 20/09/02; f. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; g. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; h. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; i. Dec. MAPA no 6.268, de 22/11/07; j. IN MAPA no 12, de 28/03/08; k. IN MAPA no 56, de 24/11/09; l. RDC ANVISA no 07, 18/02/11; m. IN MAPA no 48, de 01/11/11; e n. IN MAPA no 8, de 22/04/14.

H) ITEM 09: FARINHA DE MANDIOCA, Grupo SECA, Classe FINA, Cor BRANCA, Tipo I

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas a temperatura adequada. Produzido, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Classificação Merceológica

GRUPO	SECA
CLASSE	FINA
COR	BRANCA
TIPO	1

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	MÁXIMO
Umidade (%)	13,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,4	

Amido (%)	86,0	MÍNIMO
Fibra Bruta (%)	23,0	MÁXIMO

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
SALMONELLA SP/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	0	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3 X 10 ³	5	2	10 ²	3 X 10 ³

EMBALAGEM

- Primária: saco de polietileno resistente **com capacidade para 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port. INMETRO n° 153, de 19/05/08.
- Secundária: **fardo com 20 (vinte) unidades de 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e a marca; 2) Identificação da origem; 3) Identificação do lote; 4) Conteúdo líquido; 5) Prazo de validade; e 6) Informações quanto a classificação vegetal.

OBSERVAÇÕES

- O produto, no ato de entrega das amostras durante o pregão e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.**
- Se na verificação da conformidade e da qualidade do material em face das especificações contratuais, realizada pelo LIAB, houver discordância quanto a qualidade do produto, o fornecedor deves custear o processo de arbitragem, ou seja, realizar novamente a classificação do produto. Para fins de classificação será considerada a amostra coletada do lote entregue no OP.
- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **nove meses**.

LEGISLAÇÃO

- Lei no 8.078, de 11/09/90; b. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; c. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; d. IN SARC/MAPA no 06, de 16/05/01; e. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; f. RDC ANVISA no 259 de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; i RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA no 278, de 22/09/05; k. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; l. Dec. MAPA no 6.268, de 22/11/07; m. IN MAPA no 52, de 07/11/11; n. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14; e o. IN MAPA no 8, de 22/04/14.

D) ITEM 10: FUBÁ DE MILHO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

ASPECTO	Pó fino, áspero ao tato.
COR	Amarelada.
ODOR E SABOR	Característicos do produto.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	5,0	Máximo
Umidade (%)	15,0	
Umidade (%)	72,0	Mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,0	Máximo

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45oC/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3 X 10 ³	5	2	10 ²	3X10 ³

Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo
Zearalenona	150	Máximo
Fumonisina B1+ B2	1500	Máximo

O produto, no ato de entrega das amostras durante o processo licitatório e no ato de entrega no Órgão Provedor, deverá estar acompanhado do Laudo de Micotoxina realizado em laboratório externo, para cada lote entregue, caso contrário, será recusado.

EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno resistente **com capacidade para 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

b. Secundária: **fardo ou caixa contendo 20 (vinte) unidades de 1 Kg (um quilograma), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.

c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e a marca; 2) Identificação da origem; 3) Identificação do lote; 4) Conteúdo líquido; e 5) Prazo de validade.

OBSERVAÇÕES

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **cinco meses**.

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; c. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; d. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; e. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; f. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; i. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA no 263, de 22/09/05; k. RDC ANVISA no 278, de 22/09/05; l. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; m. RDC ANVISA no 07, de 18/02/11; e n. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

J) ITENS 11 E 12: MACARRÃO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto não fermentado apresentado sob varias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substancias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Praticas de Fabricação”.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

ASPECTO	Massa seca, variando conforme o tipo.
COR	Homogênea.
ODOR E SABOR	Característicos do produto.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-Química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	13,0	MÁXIMO
Acidez (em ml SAN)	5,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,35	

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	AMOSTRAGEM INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45oC/g	10 ²	5	3	5x10	10 ²
Estafilococos coag. Positivo/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
<i>Bacillus cereus</i> /g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³

EMBALAGEM

- a. Primária: **pacote plástico selado de 500g (quinhentos grammas), vedada entrega em embalagem diversa**, impermeável, que permita boa visualização do produto, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port. INMETRO n° 153, de 19/05/08.
- b. Secundária: **fardo ou caixa contendo 20 (vinte) pacotes de 500g (quinhentos grammas), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e a marca; 2) Identificação da origem; 3) Identificação do lote; 4) Conteúdo líquido; e 5) Prazo de validade.

OBSERVAÇÕES

- a. De acordo com a preferência regional e com o objetivo de evitar a monotonia alimentar poderão ser adquiridas massas secas do tipo longo e curto.
- b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **dez meses**.

LEGISLAÇÃO

- a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. ANVISA no 326, de 30/07/97; c. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; d. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; e. Port. INMETRO no 157, de 19/08/02; f. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; i. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA no 263, de 22/09/05; k. RDC ANVISA no 278, de 22/09/05; l. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; m. Port. INMETRO no 153, de 19/05/08; e n. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

K) ITEM 13: MARGARINA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados a alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

ASPECTO	Firme, homogêneo e uniforme.
COR	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
ODOR E SABOR	Característicos.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	Conforme rotulagem do produto	Somente para produtos que exigirem refrigeração
Lipídios Totais(%)	70	Mínimo
Cloretos (em NaCl) (%)	2,5	Máximo

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMO	TOLERÂNCIA
Salmonella sp/25 g	AUS
Coliformes a 45°C/g	3
Bolores e leveduras	5 X 10 ²

EMBALAGEM

a. O produto devera ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Devera conter o lacre de segurança entre a tampa plástica e o produto, garantindo que a margarina não foi aberta. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08.

b. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) prazo de validade; 6) lista de ingredientes; 7) número do registro no DIPOV/DAS; 8) condições de conservação; e 9) teor de lipídios.

OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **cinco meses**.
b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOV.

LEGISLAÇÃO

a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; b. Lei no 8.078, de 11/09/90; c. Port. MAA no 368, de 04/09/97; d. Port. MAA no 372, de 04/09/97; e. Port INMETRO no 157, de 19/08/02; f. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. IN MAPA no 62, de 26/08/03; i. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; j. RDC ANVISA no 123, 13/05/04; k. IN MAPA no 22, de 24/11/05; l. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; m. Port INMETRO no 153, de 19/05/08; e n. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

L) ITEM 14: ÓLEO DE SOJA, REFINADO, TIPO 1

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycinemax L.* (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito

estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas
Cor	Característico da matéria-prima
Odor e Sabor	Característico

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Densidade relativa a 20°C	0,919 - 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 - 1,470	
Índice de saponificação	189 - 195	
Índice de Iodo (Wijs)	124 - 139	
Matéria insaponificável, g/100g	1,5	

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Índice de Acidez, mg KOH/g	0,20	MÁXIMO
Ponto de fumaça	210°C	MÍNIMO
Índice de Peróxido (meq/kg)	2,5	MÁXIMO
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,1	
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

EMBALAGEM

- Primária: **garrafa em plástico de 900ml (novecentos mililitros), vedada entrega em embalagem diversa**, tipo PET, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port. INMETRO nº153, de 19/05/08.
- Secundária: **caixa contendo 20 (vinte) unidades de garrafas de 900 ml (novecentos mililitros), vedada entrega em embalagem diversa**, resistente, de boa qualidade, adequada para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Os fardos deverão ser empilhados em palletes com medida de 1 x 1,20m, envoltos por filme plástico para fixação da carga.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e marca; 2) Identificação de origem; 3) Lista de ingredientes; 4) Identificação do lote; 5) Data de validade; 6) Conteúdo líquido; e 7) Classificação quanto o tipo.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **nove meses**.

LEGISLAÇÃO

- Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Port. MAARA no 795, 13/12/93; c. Port. SVS/MS no 326, de 30/07/97; d. RDC ANVISA no 23, de 15/03/00; e. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; f. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; g. Lei no 10.674, de 16/05/03; h. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; i. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA no 270, de 22/09/05; k. RDC ANVISA no 278, de 22/09/05; l. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; m. IN MAPA no

49, de 22/12/06; n. Port. INMETRO no 153, de 19/05/08; o. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14; e P. BOLETIM TÉCNICO Nº 4/2018 – SGLS/D ABST – RETIFICAÇÃO DO CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA, de 13/09/18.

M) ITENS 15, 16, 17 E 18: CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO ADOÇADO

Verificar, além do CEAS/2017, o Boletim Técnico Nº 05/2018-SGLS/D Abst

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem a açúcar cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável para seu consumo. Envasado assepticamente em embalagem hermética através de processo tecnológico adequado, que não permita passagem de luz e ar. Garantindo sua apresentação e conservação até momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Processado, acondicionado e conservado conforma as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

ESPECIFICAÇÕES

Concentração

DILUIÇÃO	1 (um) litro do produto concentrado a 6 (seis) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo. SABOR CAJU.
DILUIÇÃO	1 (um) litro do produto concentrado a 6 (seis) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo. SABOR LARANJA
DILUIÇÃO	1 (um) litro do produto concentrado a 6 (seis) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo. SABOR MARACUJÁ.
DILUIÇÃO	1 (um) litro do produto concentrado a 5 (cinco) litros de água potável (constante na rotulagem) totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para consumo. SABOR UVA.

Características organolépticas

Cor, odor e sabor	Característico da fruta
Aspecto	Líquido turvo

Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES
SABOR	CAJU
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C (1)	60° ± 0,5
pH (1)	2,90 a 3,40

Determinação realizada diretamente no produto sem diluição.

Análise microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	TOLERÂNCIA	
	AMOSTRA	AMOSTRA REPRESENTATIVA

	INDICATIVA	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> SP/25g	AUS	5	0	-	AUS
Coliformes a 35°C/50ml	AUS	5	0	-	AUS

EMBALAGEM

O produto deverá estar, **OBRIGATORIAMENTE**, em embalagem tipo BAG IN BOX NA seguinte apresentação:

- Primária: produto envasado hermeticamente em embalagem tipo bolsa (bag) flexível multicamada, resistente, com capacidade líquida para 5 litros, que permite a conservação do produto à temperatura ambiente. O filme será composto por duas camadas: camada interna em PEBD (polietileno de baixa densidade) e camada externa em PET metalizado, atóxico, próprio para contato com alimento, resistente à temperatura de pasteurização e eficaz na barreira ao oxigênio. A bolsa deve conter uma válvula de extração em polietileno de alta densidade, inviolável, capaz de impedir a entrada de ar na embalagem durante a dosagem
- Secundária: caixa de papelão (Box) ondulado reforçado, resistente ao empilhamento recomendado, com capacidade para armazenar uma bolsa flexível (bag) de 5 litros, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com abertura circular para válvula de extração na parte inferior, resistente à danos durante o transporte e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) Denominação de venda e marca; 2) Identificação de origem; 3) Lista de ingredientes; 4) Conteúdo líquido; 5) Informação nutricional; 6) Forma de diluição destinada ao consumo como bebida pronta para consumo; 7) Prazo de validade; 8) Identificação do lote; 9) Condições de armazenagem; e 10) Número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



BAG



BAG IN BOX



VÁLVULA DE EXTRAÇÃO

OBSERVAÇÕES

- As expressões concentrado líquido e preparado líquido são equivalentes, porém mutuamente excludentes;
- No ato do recebimento o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem;
- Deverão constar na embalagem secundária informações de empilhamento máximo, conforme recomendação do fabricante;
- Não serão aceitos produtos com adição de conservantes, aromas e corantes artificiais;
- Após abertura o produto deve se conservar próprio para consumo por, no mínimo, 5 (cinco) dias em temperatura de refrigeração (2 a 8°C); e
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

LEGISLAÇÃO

a. Lei no 8.078, de 11/09/90; b. Lei n° 8.918, de 14/07/94; c. Port MAA n° 368, de 04/09/97; d. Port SVS /MS n° 326, de 30/07/97; e. RDC ANVISA n° 12, de 02/01/01; f. Port INMETRO n° 157, de 19/08/02; g. RDC ANVISA n° 259, de 20/09/02; h. RDC ANVISA n°360, de 23/12/03; i. RDC ANVISA n° 123, de 13/05/04; j. RDC ANVISA n° 163, de 17/08/06; k. Decreto n° 6.871, de 04/06/09; l. IN MAPA n° 18, de 19/06/13; m. RDC ANVISA n° 14, de 28/03/14; e n. BOLETIM TÉCNICO N° 5/2018 – SGLS/ D ABST – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PREPARADO/CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO, de 11/10/18.

N) ITENS 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26 E 27: CARNES BOVINAS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação n° 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN no 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

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; a 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; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	no interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	sem sinais de alteração das características organolépticas.
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Gordura de cobertura	$\leq 5\%$	exceto picanha e contra-filé
	6 a 10 mm de espessura	somente para os cortes de picanha e contrafilé

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

EMBALAGEM

- a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, a vácuo ou perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 e 30 quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) corte contido (alcatra, acém, etc.); 6) data de fabricação; 7) data de validade; 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e 9) carimbo e número de registro no SIF.

OBSERVAÇÕES

- a. A regulamentação e proporcionalidade dos cortes a serem adquiridos será estabelecida pela D Abst.As RM/Gpt Log/OP poderão licitar e adquirir, considerada a preferência regional, os cortes abaixo relacionados:

CORTES	
DIANTEIRO	ACÉM
	PÁ
TRASEIRO	FILE-MIGNON (SEM CORDAO)
	CONTRA-FILE DE LOMBO (SEM CORDÃO)
	MAMINHA
	FRALDINHA
	PICANHA
	CORACÃO DE ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE

- b. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- c. Para fins de aquisição do corte “picanha”, somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.
- d. Para fins de aquisição do corte “contra-file”, somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento e mínimo de área de olho de lombo de 80 cm².
- e. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

LEGISLAÇÃO

a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; b. Port. MA n° 01, de 07/10/81; c. Port. MAA n° 05, de 08/11/88; d. Lei n° 8.078, de 11/09/90; e. Port. MAA o 368, de 04/09/97; f. Port. SVS/MS n° 1002/1004, de 11/12/98; g. IN SDA/MAA n° 20, de 21/07/99; h. RDC SVS/MS n° 12, de 02/01/01; i. Portaria INMETRO n° 157, de 19/08/02; j. RDC ANVISA n° 259, de 20/09/02; k. Lei no 10.674, de 16/05/03; l. IN MAPA n° 62, de 26/08/03; m. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; n. IN MAPA n° 09, de 04/05/04; o. RDC ANVISA n° 123, de 13/05/04; p. IN MAPA n° 22, de 24/11/05; q. RDC ANVISA n° 163, de 17/08/06; r. IN MAPA n° 51, de 29/12/06; e s. RDC ANVISA n° 14, de 28/03/14.

O) ITEM 28: PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Genero *Gallus*, declaradas aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

ESPECIFICAÇÕES

Tipificação do Corte

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracoides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

Características Organolépticas

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	Característica da espécie.
Consistência	Firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.
--

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	No interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas.
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO

PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,92

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	AUS	5	3	5 x 10 ³	104

EMBALAGEM

- Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de até cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.
- Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento técnico vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) conteúdo líquido; 4) número do lote; 5) data de fabricação; 6) data de validade; 7) tipo de corte contido; 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); 9) carimbo e número de registro no SIF; e 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

LEGISLAÇÃO

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;
- Lei no 8.078, de 11/09/90;
- Port. MAA no 210, de 10/11/98;
- IN SDA/MAA no 20, de 21/07/1999;
- RDC SVS/MS no 12, de 02/01/01;
- RDC SVS/MS no 13, de 02/01/01;
- Port INMETRO no 157, de 19/08/02;
- RDC ANVISA no 259, de 20/09/02;
- Lei no 10.674, de 16/05/03;
- IN MAPA no 62, de 26/08/03;
- RDC ANVISA no 360, de 23/12/03;
- RDC ANVISA no 123, de 13/05/04;
- IN MAPA no 22, de 24/11/05;
- RDC ANVISA no 163, de 17/08/06;
- IN MAPA no 08, de 11/03/2009;
- IN MAPA no 32, de 3/12/10;
- IN MAPA no 25, de 18/07/13; e **r. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.**

P) ITEM 29: COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

ESPECIFICAÇÕES

Tipificação do Corte

Considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pelos ossos tíbio-tarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.
--

Características Organolépticas

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	Característica da espécie.
Consistência	Firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	No interior da massa muscular; sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas.
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA E SOBRECOXA DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	AUS	5	3	5 x 10 ³	104

EMBALAGEM

- Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de até cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.
- Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento técnico vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) conteúdo líquido; 4) número do lote; 5) data de fabricação; 6) data de validade; 7) tipo de corte contido; 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); 9) carimbo e número de registro no SIF; e 10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

LEGISLAÇÃO

a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal; b. Lei no 8.078, de 11/09/90; c. Port. MAA no 210, de 10/11/98; d. IN SDA/MAA no 20, de 21/07/99; e. RDC SVS/MS no 12, de 02/01/01; f. Res SVS/MS no 13, de 02/01/01; g. Port INMETRO no 157, de 19/08/02; h. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; i. Lei no 10.674, de 16/05/03; j. IN MAPA no 62, de 26/08/03; k. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; l. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; m. IN MAPA no 22, de 24/11/05; n. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; o. IN MAPA no 08, de 11/03/2009; p. IN MAPA no 32, de 3/12/10; q. IN MAPA no 25, de 18/07/13; e r. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

Q) ITEM 30: CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA – PERNIL

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

Aspecto	Cortes de espessura média entre 1 a 2 cm, sem manchas e ausência de limo na superfície; a superfície ao corte deveser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco; a peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	Variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	Firme e compacta.
Odor e sabor	Agradável e característico.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas.
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Gordura de cobertura	8	Máximo

Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g.	AUS	5	0	AUS	-

EMBALAGEM

- a. Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) corte contido (pernil, lombo); 6) data de fabricação; 7) data de validade; 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e 9) número de registro no SIF.

OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

LEGISLAÇÃO

- a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal; b. Lei no 8.078, de 11/09/90; c. Port. MAA no 368, de 04/09/97; d. Port SVS/MS no 1002/1004, de 11/12/98; e. IN SDA/MAA no 20, de 21/07/99; f. RDC SVS/MS no 12, de 02/01/01; g. Port INMETRO no 157, de 19/08/02; h. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; i. Lei no 10.674, de 16/05/03; j. IN MAPA no 62, de 26/08/03; k. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; l. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; m. IN MAPA no 22, de 24/11/05; n. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; o. IN MAPA no 51, de 29/12/06; e p. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

R) ITEM 31: CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA – BISTECA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

ESPECIFICAÇÕES

Características Organolépticas

Aspecto	Cortes de espessura média entre 1 a 2 cm, sem manchas e ausência de limo na superfície; a superfície ao corte deveser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco; a peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	Variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	Firme e compacta.
Odor e sabor	Agradável e característico.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias

estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Límite de temperatura de recebimento	$\leq -12^{\circ}\text{C}$ (tolerância de $+2^{\circ}\text{C}$)	Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas.
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	

Análise Microbiológica

MICRO-ORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g.	AUS	5	0	AUS	-

EMBALAGEM

- Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.
- Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) corte contido (pernil, lombo); 6) data de fabricação; 7) data de validade; 8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e 9) número de registro no SIF.

OBSERVAÇÕES

- O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

LEGISLAÇÃO

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;
- Lei no 8.078, de 11/09/90;
- Port. MAA no 368, de 04/09/97;
- Port SVS/MS no 1002/1004, de 11/12/98;
- IN SDA/MAA no 20, de 21/07/99;
- RDC SVS/MS no 12, de 02/01/01;
- Port INMETRO no 157, de 19/08/02;
- RDC ANVISA no 259, de 20/09/02;
- Lei no 10.674, de 16/05/03;
- IN MAPA no 62, de 26/08/03;
- RDC ANVISA no 360, de 23/12/03;
- RDC ANVISA no 123, de 13/05/04;
- IN MAPA no 22, de 24/11/05;
- RDC ANVISA no 163, de 17/08/06;
- IN MAPA no 51, de 29/12/06;
- e p. RDC ANVISA no 14, de 28/03/14.

S) ITENS 32, 33 E 34: PEIXES CONGELADOS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18oC (dezoito graus Celsius negativos);durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos).

ESPECIFICAÇÕES

Tipificação

Em posta	Posta em corte transversal, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.
Em filé	Em filé, sem espinha, cortado em fatias longitudinais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.

Características Organolépticas

Aparência	Superfície do corte lisa e uniforme
Textura	Músculo com consistência firme, elástica, flexível.
Cor	Brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	Fresco, agradável e característico da espécie.
Sabor	Agradável, característico da espécie.

Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura máxima de recebimento	≤ -18°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Limite de glaciamento (%)	≤12%	No caso de produto submetido ao processo de glaciamento
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
Reação de gás sulfídrico (H ₂ S)	Negativo	
Prova para amônia (NH ₃)	Negativo	
PH	≤ 7,00	Excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae
	≤ 7,20	Somente as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae
Bases voláteis totais (BVT)	≤ 30 mg/100 g	Exceto as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae, Merluccidae e elasmobrânquios
	≤ 35 mg/100 g	Somente as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae, Merluccidae
	≤ 40 mg/100 g	Somente para elasmobrânquios
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular (*)	≤ 6,00	Exceto espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae, Scombridae, Paralichthyidae, Ophididae, Serranidae e Pleuronectidae
	≤ 5,00	Somente as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae
	≤ 6,50	Somente as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophididae, Serranidae e Pleuronectidae

(*) Não aplicável aos elasmobrânquios.

Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA
-----------------	--------------------	------------

		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g.	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
E. coli	5x10 ²	5	2	11	5x10 ²

EMBALAGEM

- a. Primária: postas ou files embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO n° 153, de 19/05/08.
- b. Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
- c. Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1) denominação de venda e a marca; 2) identificação da origem; 3) identificação do lote; 4) conteúdo líquido; 5) nome comum da espécie; 6) prazo de validade; 7) forma de apresentação; 8) expressão “com pele” ou “sem pele” no caso do filé; 9) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e 10) número de registro no SIF.

OBSERVAÇÕES

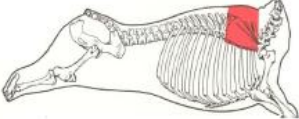

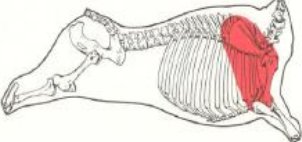

- a. As espécies adquiridas deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.
- b. No ato do recebimento o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
- c. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).
- d. A presença ou ausência de pele será definida no edital de compra de acordo com a espécie adquirida.
- e. Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e a água incorporada no processo de glaciamento.

LEGISLAÇÃO

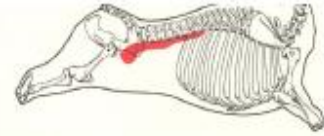

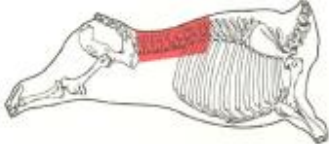



- a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal; b. Port. MA no 01, de 07/10/81; c. Lei n° 8.078, de 11/09/90; d. Port. MAA n° 368, de 04/09/97; e. RDC ANVISA no 12, de 02/01/01; f. Port INMETRO no 157, de 19/08/02; g. RDC ANVISA no 259, de 20/09/02; h. Lei n° 10.674, de 16/05/03; i. IN MAPA no 62, de 26/08/03; j. RDC ANVISA no 360, de 23/12/03; k. RDC ANVISA no 123, de 13/05/04; l. IN MAPA no 22, de 24/11/05; m. RDC ANVISA no 163, de 17/08/06; n. Port INMETRO n° 153, de 19/05/08; o. Port INMETRO/MDIC n° 38 de 11/02/10; p. Ofício Circular GA/DIPOA n° 26/10; q. IN MAPA n° 25, de 02/06/11; r. RDC ANVISA n°14, de 28/03/14; e s. BOLETIM TÉCNICO N° 3/2018 – SGLS/D ABST – RETIFICAÇÕES DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PESCADO. De 24/05/18.

PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE BOVINA, DE AVE E SUÍNA

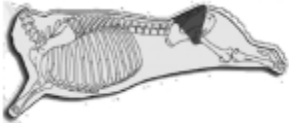

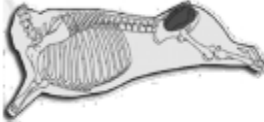

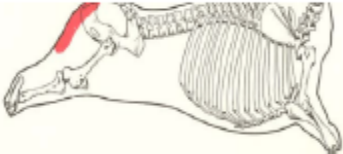

CARNE BOVINA – DIANTEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÕES
ACÊM		— corte obtido pela separação das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.
		
PÁ		— corte obtido da paleta por separação do músculo do dianteiro. Composta pela raquete, peixinho e coração da paleta.
		

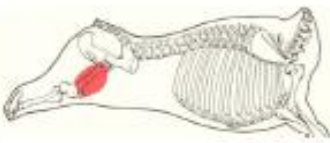

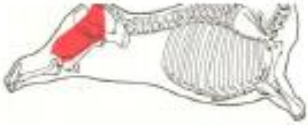

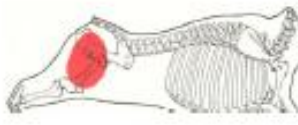



CARNE BOVINA – TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÕES
<p>FILE MIGNON (sem cordão)</p>		<p>— corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e fêmur (terceiro trocater); isento do músculo psoas menor (cordão).</p>
		
<p>CONTRA-FILE</p>		<p>— corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas e as seis lombares, seccionadas longitudinalmente, e à porção dorsal das três últimas costelas do traseiro-serrote.</p>
		
<p>MAMINHA</p>		<p>— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a maminha é obtida da separação do coração da alcatra e da picanha, será constituída do músculo tensor da fâscia lata.</p>
		

CARNE BOVINA TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÕES
PICANHA		<p>— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada de parte do músculo glúteo bíceps.</p>
		
CORAÇÃO DE ALCATRA		<p>— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. O coração-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, será constituído dos músculos glúteos médio acessório e profundo.</p>
		
LAGARTO		<p>— corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole.</p>
		

CARNE BOVINA – TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÕES
PATINHO		<p>— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela.</p>
		
COXÃO DURO		<p>— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tibia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.</p>
		
COXÃO MOLE		<p>— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e isquão), do fêmur e da tibia (extremidade proximal); separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.</p>
		
FRALDINHA		<p>— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às seis últimas costelas e ao apêndice xifóide.</p>
		

CARNE DE AVE – COXA COM SOBRECOPA

Nomenclatura	Padronização	Observações
COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO		Corte obtido da parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.

CARNE SUÍNA

Nomenclatura	Padronização	Observações
PERNIL		Corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombo sacral.

BISTECA		O corte proveniente do lombo, com osso fatiado.
---------	--	---

- 1.6. O prazo de vigência da contratação é de 08 (oito) meses, contados da assinatura do Termo Contrato e prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 1.7. O fornecedor deverá observar ainda a Adoção dos Critérios de Sustentabilidade Ambiental, observando o estabelecido no art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de Janeiro de 2010 e o Guia Prático de Licitações Sustentáveis, conforme consta no Edital e seus Anexos.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A necessidade de aquisição dos produtos da presente licitação encontra fundamento no art. 1º, da Lei 10.520, de 2002 e no inciso I, do art 3º, do Decreto 7.892, de 2013 e no Parecer nº 125/2010/DECOR/CGU/AGU, por haver conveniência a aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão e necessidade de contratações frequentes.
- 2.2. A contratação pretendida na presente licitação não se enquadra nos Incisos I ao V, do art 3º, da Portaria nº 249/2012, não constituindo dessa forma em atividade de custeio.
- 2.3. Em cumprimento ao disposto no Inciso II, do § 7º, do art 15, da Lei nº 8.666/1993 e no Acórdão nº 480/2011 - Plenário do Tribunal de Contas da União, a metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos máximos e mínimos estimados no presente Registro de Preços adotou os seguintes parâmetros:

- 2.3.1. Os níveis de suprimento são definidos pelo Estado Maior do Exército - EME (art 56, da Portaria nº 09-D Log, de 27/jun/2002 - NARSUP), levando em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Suprimento) (1), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. (Inc I ao VIII, do art 57, da NARSUP). O fator de Suprimento (FS) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabela de cada artigo (Portaria nº 963/SELOM, de 09 de agosto de 2005) e o número de dias do mês.
- 2.3.2. O Fator de Consumo (FS), índice calculado com base no consumo mensal de cada artigo de subsistência pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo Comando da 1ª Região Militar (Cmdo 1ª RM), é informado por meio do Quadro Demonstrativo de Atividade de Aproveitamento (QDAA) ao Órgão Provedor (OP) de vinculação (1º Depósito de Subsistência - 1º D Sup).
- 2.3.3. O 1º D Sup, Órgão Provedor de vinculação, informa, através do Mapa de Acompanhamento da Gestão de Artigos de Subsistência - MAGAS (Anexo B da NARSUP), a Diretoria de Abastecimento (D Abast) e ao Comando da 1ª Região Militar as necessidades de artigos de subsistência, conforme sua peculiaridade, observando os fatores acima descritos (§ 1º, do Art 59, da NARSUP).
- 2.3.4. Considerando o efetivo base (efetivo consolidado das OM apoiadas), a Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos (Anexo a Portaria nº 963/SELOM, de 09 de agosto de 2005), ou seja, a quantidade tabelar de cada artigo, o Fator de Consumo mensal de cada OM e o Fator de Suprimento mensal projetado para cada artigo de subsistência, foi calculada a necessidade dos artigos de subsistência descritos no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS), aprovado pela Portaria nº 40/COLOG, de 05 de maio de 2017, por um período de 08 (oito) meses, prorrogável por mais 04 (quatro) meses, com acréscimo de 25% de nível estratégico para atender as necessidades previstas das OM empregadas nas operações de segurança pra os anos de 2020/2021, definindo dessa forma o Quantitativo Máximo. Já o Quantitativo Mínimo a ser fornecido em cada pedido, foi calculado com base em 04 (quatro) meses de consumo mensal médio.
- 2.3.5. O Comando da 1ª Região Militar é um Grande Comando Territorial responsável por atender as demandas de aquisição estabelecidas pelos Órgãos de Direção Setorial (ODS) que, por sua finalidade precípua, consolida as informações prestadas pelo Órgão Provedor de vinculação. Os Quadros e Mapas acima mencionados encontram-se arquivados no 1º D Sup que é o Órgão Provedor (OP).
- 2.3.6. As características dos produtos a serem adquiridos na presente licitação enquadram-se na conveniência e oportunidade, e buscam uniformizar os procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar (Art 2º, da Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 – Anexo I-B e a Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015 – Anexo I-C).
- 2.3.7. Cabe salientar que as especificações definidas no Termo de Referência para os itens propostos, visam além de estabelecer de forma objetiva e pormenorizada, as características e especificações técnicas (Padrões de Identidade e Qualidade) para os gêneros alimentícios

(artigos de Classe I) adquiridos pela logística de subsistência, compatibilizar a legislação utilizada no Exército Brasileiro com a legislação nacional e internacional (MERCOSUL) e promover melhora gradual e contínua na qualidade dos artigos de subsistência licitados (CEAS/2017).

2.3.8. Destaca-se na tabela abaixo o consumo médio mensal e o saldo atual em estoque dos artigos do QS, dados que também foram considerados para a definição dos quantitativos:

ARTIGOS	CONSUMO MENSAL MÉDIO MAJORADO	SALDO ATUAL EM ESTOQUE
Arroz beneficiado e parboilizado tipo I	64.539	183.152
Arroz Beneficiado e polido, Tipo I	64.539	183.152
Farinha de mandioca seca	20.655	27.877
Feijão preto, tipo I	63.083	133.474
Leite em pó instantâneo	49.216	58.576
Fubá de milho	10.058	16.412
Açúcar refinado	43.658	82.958
Margarina vegetal	19.643	20.638
Macarrão, tipo espaguete	21.361	67.490
Macarrão, tipo talharim	21.361	20.480
Óleo de soja refinado	15.984	2.897
Suco de Caju (litro)	5.180	47.957
Suco de Laranja (litro)	5.180	63.742
Suco de Maracujá (litro)	5.180	58.352
Suco de uva (litro)	5.180	40.082
Café torrado e moído, tipo I	7.420	35
Café torrado e moído, tipo II	7.420	35
Carne bovina – Paleta	9.596	1.022
Carne bovina – Filé mignon	8.354	0
Carne bovina – Maminha	14.364	0
Carne bovina – Picanha	8.354	0
Carne bovina – Alcatra	50.125	0
Carne bovina – Contra filé	31.329	0
Carne bovina – Lagarto	9.596	0
Carne bovina – Coxão mole	34.810	2.578
Carne bovina – Patinho	25.062	5.583
Peito de frango sem pele, desossado	57.426	46.867
Coxa/sobrecoxa de frango	74.403	79.957
Carne suína – Pernil	10.448	0
Carne suína – Bisteca	10.448	0
Peixe congelado em filé – Pescada amarela	6.965	3.420
Peixe congelado em filé – Merluza	6.965	0
Peixe congelado em filé – Tilápia	6.965	0

2.3.9. **Efetivo Total Alimentado:** 42.145 (quarenta e dois mil, cento e quarenta e cinco mil) militares.

2.3.10. **Organizações Militares Apoiadas:** AGR, BESCO, DC MUN, 1º BE CMB (ES), 1º BG, 1º B I MTZ, 1º BPE, C I G, CAEX, CTEX, CMDO 1ª DE, BA ADM AP /1ª RM, CMDO AD/1, CMDO 9ª BDA INF MTZ/GUES, BMSA, 1º D SUP, 5ª GEO, ECT, 11º GAC, 21º GAC, IBEX, LQFEX, BCMS, PM RJ, 2º RCG, 15º RCMEC(ES), PMN, BA AP LOG EX, 25º B LOG (ES), 2º B I MTZ (ES), 57º B I MTZ (ES), 31º GAC (ES), 38º BI, 2ª CIA INF, 32º BIL, 9ª BIA AAAE, 1º ESQ C LEVE, CGEA, C POR - RJ, CEP, ESAO, ESACOSAAE, ECEME, ESIE, ESSLOG, ESSEX, CCFEX, CMRJ, CIOPEP, CI PQDT GPB, 1º GAAAE, HCE, HGE RJ, IME, 25º BI PQDT, 26º BI PQDT, 27º BI PQDT, BDOMPSA, 20º B LOG PQDT, 21ª Bia AAAE PQDT, CMDO BDA INF PQDT, CA LESTE, CCOPAB, 1ª CIA E CMBT PQDT, ESEQEX, 1º ESQ C PQDT, 8º GAC PQDT,

MHEX/FC, 111ª CIA AP MB e 11º BPE.

- 2.3.11. Ressalta-se que a quantidade a ser licitada corresponde a 8 (oito) meses de consumo mensal médio majorado com o nível estratégico, a fim de se obter uma margem de segurança quanto ao abastecimento.
- 2.3.12. O saldo atual de estoque usualmente reflete no nível de segurança de alimentação da tropa em 30 (trinta) dias que deverá ser consumido até o próximo provimento. As quantidades informadas referem-se a consulta feita através do sistema SISCOFIS.
- 2.3.13. A Diretoria de Abastecimento (D Abst), por meio do CEAS/2017, regulamenta a aquisição de filé mignon, picanha, coração da alcatra e filé de salmão, desde que obedecendo a proporção a ser distribuída no cardápio, sendo possível a Região Militar e o Órgão Provedor licitar e adquirir, considerando para tal as preferências regionais, a disponibilidade de recursos, o efetivo apoiado, fator de suprimento e as dotações estabelecidas pelo Estado-Maior do Exército.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. A natureza do objeto a ser contratado é definida como comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei nº 10.520/2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 4.1. Os artigos adquiridos, objeto deste Pregão, deverão ser entregues, por conta e risco do Licitante Contratado, no 1º Depósito de Suprimento (1º D Sup) – situado à Rua Doutor Garnier nº 390, Rocha, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20.975-000, nos prazos, quantidades e especificações definidas no presente Termo de Referência.
- 4.2. Quando da data de recebimento da Nota de Empenho (NE), o Fornecedor terá o prazo de até 60 (sessenta) dias, a contar da data de recebimento da Nota de Empenho (NE), para concluir a totalidade da entrega do bem demandado pela Administração, conforme tabela abaixo:

Nº DE DIAS APÓS A DATA DE RECEBIMENTO DA NOTA DE EMPENHO (NE)	PERCENTUAL DE ENTREGA DAS QUANTIDADES EMPENHADAS
30	50%
60	100%

- 4.3. Todo o transporte a ser executado em função das entregas será de única e total responsabilidade da firma fornecedora, correndo por sua conta e risco tal operação, inclusive carga e descarga, seguro e demais despesas.
- 4.4. O recebimento dos artigos estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, modelos, embalagens, prazos de validade e instruções, conforme definições constantes do Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (Anexo I-A) - CEAS/2017, Portaria nº 40/COLOG, de 05 de maio de 2017, Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 (Anexo I-B) e a Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015 (Anexo I-C), Boletim Técnico N. 03/ 2018 – SGLRV/ DAbast – Retificação das Especificações Técnicas do Pescado (Anexo I-D), Boletim Técnico N. 05/2018 – SGLRV/ DAbast – Especificações

Técnica de Preparado / Concentrado Líquido para Refresco de Fruta Adoçado (Anexo I-E).

- 4.5. As entregas deverão seguir um padrão de dias designados pelo 1º D Sup, sendo estes, todas as segundas-feiras e terças-feiras de cada mês das 8 horas às 16 horas, **EXCETO FERIADOS NACIONAIS, ESTADUAIS, MUNICIPAIS E MILITARES**. Destaca-se que a não observância dos dias mencionados, possivelmente, acarretará na permanência do gênero no local durante o final de semana, a fim de aguardar resultado de sua análise.
- 4.6. O fornecedor deverá ter ciência das seguintes informações, prazos relacionados ao descarregamento e coleta de amostra dos materiais no 1º D Sup:
- 4.6.1. Para o descarregamento total da entrega do bem o prazo é de até 72 (setenta e duas) horas úteis (a contar do momento da coleta da amostra);
- 4.6.2. O descarregamento ocorrerá no máximo, até as 14 horas, 2 (duas) horas antes do término do expediente;
- 4.6.3. A coleta da amostra ocorrerá no máximo, até as 15 horas, 1 (uma) hora antes do término do expediente;
- 4.6.4. Dependendo do item relacionado a entrega/amostra, poderá ser utilizado o prazo de até 10 (dez) dias após a chegada do item para o seu descarregamento e coleta total, conforme item 4.8.1.1 do CEAS/2017;
- 4.6.5. O descarregamento somente ocorrerá na presença de um responsável da empresa contratada no 1º D Sup; e
- 4.6.6. Durante o descarregamento e/ou coleta da amostra, ficará estritamente proibida à presença de cônjuges, filhos, sobrinhos, amigos e afins nas dependências do quartelamento.
- 4.7. O fornecedor deve seguir uma **padronização dos paletes** para a entrega conforme itens abaixo:
- 4.7.1. Preparado/Concentrado Líquido para Refresco – Produto envasado com 5 litros deve vir embalado em caixa de papelão com dois vasilhames em cada caixa. Paletizar com lastro de 30 caixas e altura de 4 caixas, totalizando 600 litros por palete.
- 4.7.2. Fubá - Deve ser entregue em fardo de 20 kg contendo 20 pacotes de 1 kg ou 30 kg, contendo 30 pacotes de 1 kg. Para o fardo de 30 kg paletizar com lastro de 5 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 750 kg por palete e para fardo de 20 kg paletizar com lastro de 7 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 700 kg por palete.
- 4.7.3. Farinha Mandioca – Deve ser entregue em fardo de 20 kg contendo 20 pacotes de 1 kg ou 30 kg, contendo 30 pacotes de 1 kg. Para o fardo de 30 kg paletizar com lastro de 5 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 750 kg por palete e para fardo de 20 kg paletizar com lastro de 7 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 700 kg por palete.
- 4.7.4. Café – Deve ser entregue em caixa de papelão contendo 20 pacotes de 500 gr. Paletizar com lastro de 8 caixas e altura de 5 caixas, totalizando 400 kg por palete.

- 4.7.5. Feijão – Deve ser entregue em fardos de 30 kg contendo 30 pacotes de 1 kg. Paletizar com lastro de 5 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 750 kg por palete.
- 4.7.6. Arroz – Deve ser entregue em fardos de 30 kg contendo 30 pacotes de 1 kg ou 6 pacotes de 5 kg. Paletizar com lastro de 5 fardos e altura de 5 fardos, totalizando 750 kg por palete.
- 4.7.7. Óleo de Soja – Deve ser entregue em caixa de papelão contendo 20 garrafas de 900 ml. Paletizar com lastro de 8 caixas e altura de 4 caixas, totalizando 576 litros por palete.
- 4.7.8. Margarina – Deve ser entregue em balde de 15 kg. Paletizar com lastro de 12 baldes e altura de 4 baldes, totalizando 720 kg por palete.
- 4.7.9. Macarrão Espaguete – Deve ser entregue em fardo de 10 kg contendo 20 pacotes de 500 gr. Paletizar com lastro de 10 fardos e altura de 8 fardos, totalizando 800 kg por palete.
- 4.7.10. Macarrão Talharim – Deve ser entregue em caixa de 10 kg contendo 20 pacotes de 500 gr. Paletizar com lastro de 7 caixas e altura de 3 caixas, totalizando 800 kg por palete.
- 4.7.11. Macarrão Talharim (ninho) - Deve ser entregue em fardo de 10 kg contendo 20 pacotes de 500 gr. Paletizar com lastro de 4 fardos e altura de 8 fardos, totalizando 210 kg por palete.
- 4.7.12. Açúcar – Deve ser entregue em fardo de 10 kg contendo 10 pacotes de 1 kg. Paletizar com lastro de 11 fardos e altura de 10 fardos, totalizando 1100 kg por palete.
- 4.7.13. Leite em pó – Deve ser entregue em caixa de papelão contendo 10 pacotes de 1 kg. Paletizar com lastro de 10 fardos e altura de 7 fardos, totalizando 700 kg por palete.
- 4.8. O fornecedor deve ter ciência sobre o tempo de espera das entregas no 1º D Sup (48 à 72 horas ou até mesmo 10 (dez) dias, dependendo do item – CEAS/2017).
- 4.9. Os bens serão recebidos pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência – CEAS/2017 (Portaria nº 40/COLOG, de 08 de maio de 2017) e demais Anexos.
- 4.10. **Recebimento Provisório**
- 4.10.1. O LIAB (Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia) do 1º D Sup realizará a verificação dos produtos entregues, realizando ensaios e testes para atestar se os artigos estão em conformidade com as especificações, a qualidade e as quantidades contratadas, no prazo de 10 (dez) dias para emissão de laudo (NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA – PORTARIA Nº 02, DE 16 DE OUTUBRO DE 2008).
- 4.10.2. Não sendo atendidas as especificações, os artigos serão devolvidos, ficando a empresa licitante vencedora obrigada a trocar, às suas expensas, tendo o prazo de até 08 (oito) dias corridos para recolher o material que vier a ser recusado, de acordo com o disposto no art. 69, da Lei nº 8.666/93, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Lei 8.666/93. Terá ainda o prazo de até 15 (quinze) dias corridos para repor o mesmo, com a finalidade de ser feita uma nova análise.

Será contada a data para fins de instauração de Processo Administrativo e eventual sanção administrativa, o dia que o objeto for recusado após a 2ª (segunda) análise.

- 4.10.3. No caso dos itens serem reprovados pela 3ª (terceira) vez, o contrato de fornecimento poderá ser cancelado, com a adoção das medidas administrativas e legais previstas em Lei. Assim sendo, a segunda empresa classificada no certame será convocada para contratar com o Comando da 1ª Região Militar o fornecimento dos gêneros, condicionada ao atendimento das condições enumeradas no presente Edital e seus Anexos.
- 4.10.4. As embalagens dos gêneros alimentícios a serem descartadas após o consumo deverão, preferencialmente, ser recicláveis, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- 4.10.5. A comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para o café dar-se-á por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA) ou indicado pela contratada, e só após a realização dessa análise será realizado o recebimento definitivo.
- 4.10.6. Havendo a necessidade de realização de testes e ensaios mais detalhados ou a troca do produto, o 1º D Sup registrará no verso da Nota Fiscal/Fatura os produtos que não serão recebidos definitivamente. Procedendo-se a realização de testes junto a órgãos governamentais, fabricante ou empresas especializadas, visando à análise da qualidade, autenticidade e conformidade com as especificações contratadas.
- 4.10.7. Salvo disposições em contrário e constantes de ato normativo, os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.
- 4.10.8. Os preços apresentados devem considerar taxas, impostos, fretes e /ou emolumentos que lhe forem devidos, não se aceitando a inclusão de quaisquer outros fatores que onerem os preços e o contrato a posteriori.

4.11. **Recebimento Definitivo**

- 4.11.1. Verificada a compatibilidade entre as especificações contratadas e o produto apresentado, será registrado no verso da Nota Fiscal/Fatura o recebimento definitivo dos produtos, configurando-se a aceitação do produto por Comissão composta 1º Depósito de Suprimento.
- 4.11.2. Só haverá o recebimento definitivo dos produtos, após a análise das especificações, da quantidade e qualidade do material, resguardando-se ao 1º D Sup o direito de não aceitar o gênero cuja qualidade seja comprovadamente baixa em desacordo com a especificação do CEAS/2017.
- 4.11.3. Concluindo que o produto fornecido está em desacordo com o edital o Ordenador de Despesas do Comando da 1ª Região Militar poderá aplicar a penalidade de suspensão, sem prejuízo das demais previstas neste termo e na legislação em vigor.
- 4.11.4. O fornecedor ficará obrigado a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação. Desse modo, a aceitação do recebimento fica condicionada a inspeção de Comissão desta Administração.

- 4.11.5. O fornecedor deverá ter ciência que não é permitido a presença de outras pessoas que não o motorista responsável pela entrega, ou seja, está determinadamente PROIBIDA a presença de cônjuges, filhos, sobrinhos, amigos e afins nas dependências do aquartelamento.
- 4.11.6. Todas as entregas com pesos não padronizados, conforme item 4.7 deste Termo de Referência, deverão vir, impreterivelmente, com o ROMANEIO DE EMBARQUE, especificando o peso de cada Pallet e as mercadorias que se encontram nele, para fins de conferência. A carga deverá ter uma arrumação que proporcione o acesso para retirada de amostra, principalmente quando tem mais de um item na mesma entrega.
- 4.11.7. As amostras colhidas para análise constituem em ônus do fornecedor, conforme previsto no art. 75 da Lei nº 8.666/93, devendo a mesma considerar as quantidades por lote de entrega dos artigos, devendo providenciar a reposição das quantidades retiradas para amostra, nas entregas subsequentes ou enviá-las junto com a carga total contratada no momento da entrega, conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2016-SGSL/D abst de 21 DEZ 16 – PADRONIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PARA DETERMINAÇÃO DE TAMANHO DE AMOSTRA PARA GÊNEROS DE QS.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

- 5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- 6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva NOTA FISCAL, na qual constarão as indicações referentes a: numeração da Nota de Empenho (NE), a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade do material, a ausência das informações supracitadas atrasará o início das análises, que somente se iniciarão quando estiver com todas as informações na Nota Fiscal.
- 6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 6.1.7. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços contratados.
- 6.1.8. A empresa vencedora deverá entregar o material, nas datas previstas, no 1º Depósito de Suprimento.
- 6.1.9. Todos os artigos fornecidos deverão estar acondicionados em embalagem original lacrada, com integridade preservada e prazo de validade visível exigido pelo Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência - CEAS/2017 (Portaria nº 40/COLOG, de 05 de maio de 2017).
- 6.1.10. A aceitação da proposta por verificação dos laudos de análise prévia no decorrer da licitação, não exime o licitante de que durante todo o contrato as qualidades dos itens ofertados devam atender às especificações constantes no CEAS/2017 e demais anexos, os quais serão, a cada entrega, analisados pelo LIAB do 1º D Sup.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir o Contrato/Nota de Empenho, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicadas pelo Contratado.
- 10.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na Nota Fiscal apresentada.
- 10.2.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo,

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

- 10.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 10.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 10.9. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 10.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 10.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
 - 10.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 10.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 10.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

11. REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. O adjudicatário, no prazo de 05 (cinco) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

- 12.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- 12.2.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
 - 12.2.2. Seguro-garantia;
 - 12.2.3. Fiança bancária.
- 12.3. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do contratante.
- 12.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.
- 12.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 12.6. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 12.7. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93).

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 13.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 13.2.2. Multa moratória de 0,33% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre a parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

- 13.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência;
- 13.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

- 13.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 13.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 13.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 14.1. O custo total estimado da contratação é de R\$ 139.221.249,12 (cento e trinta e nove milhões, duzentos e vinte um mil, duzentos e quarenta e nove reais e doze centavos).

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 15.1. A despesa com a aquisição do material será disponibilizada por ocasião da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o art. 7º, §2º do Decreto nº 7.892/2013.

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2020.

MARCUS VINICIUS SERRENHO DE CARVALHO - CEL
Ch do Esc Log do Cmdo 1ª RM

ATO DE APROVAÇÃO

APROVO o presente Termo de Referência, de acordo com o inciso II, artigo 14, do Decreto nº. 10.024/2019, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame de Registro de Preços para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), com a finalidade de suprir as necessidades dos Órgãos, estando presentes todos os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação, de forma clara e concisa.

DECLARO que a despesa relacionada com a aquisição a ser realizada será disponibilizada por ocasião da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o art. 7º, §2º do

Decreto nº 7.892/2013 e em conformidade com a Orientação Normativa AGU nº 20, de 1º de abril de 2009.

Rio de Janeiro, 20 de maio de 2020.

CLÁUDIO BRUNO FERREIRA– TC
Ordenador de Despesas do Cmdo 1ª RM