

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INSTRUÇÃO ALMIRANTE SYLVIO DE CAMARGO
(Processo Administrativo nº 63092.002337/2024-75)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades do Centro de Instrução Almirante Sylvio de Camargo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Feijão Preto: Especificação conforme o apêndice MAR 71000/109F, deste Termo de Referência.	472894	KG	3.000	R\$ 9,56	R\$ 28.680,00
2	Feijão Carioca: Especificação conforme o apêndice MAR 71000/689, deste Termo de Referência.	464553	KG	3.000	R\$ 9,16	R\$ 27.480,00
Valor Total					R\$ 56.160,00	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) dias contados do(a) envio da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A necessidade de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para este centro é vital, dada a sua capacidade de atender diariamente mais de 1800 alunos, além de militares e servidores civis.

2.2. A disponibilidade de alimentos é essencial para garantir a nutrição adequada e o funcionamento eficaz do centro. A contratação de gêneros alimentícios é imprescindível para fornecer refeições balanceadas e satisfatórias, contribuindo para o bem-estar e o desempenho das pessoas atendidas.

2.3. Portanto, a fundamentação dessa contratação baseia-se na necessidade de suprir a demanda diária de alimentos para um grande número de militares, promovendo a saúde e a qualidade de vida dentro do ambiente do centro.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades deste centro deve considerar todo o ciclo de vida do objeto, desde a seleção dos produtos até o seu consumo e descarte responsável.
- 3.2. Seleção de Fornecedores: Escolha de fornecedores confiáveis e certificados, que garantam a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.
- 3.3. Aquisição Responsável: Realização de um processo de compra transparente e competitivo, buscando melhores preços sem comprometer a qualidade dos alimentos.
- 3.4. Armazenamento Adequado: Garantia de condições adequadas de armazenamento dos gêneros alimentícios para preservar sua qualidade e segurança até o momento do consumo.
- 3.5. Preparação e Distribuição: Implementação de procedimentos seguros e higiênicos para o preparo e distribuição das refeições, garantindo a integridade dos alimentos e evitando contaminações.
- 3.6. Consumo Consciente: Promoção de uma cultura de consumo consciente, incentivando escolhas alimentares saudáveis e o aproveitamento integral dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- 3.7. Descarte Sustentável: Gerenciamento adequado dos resíduos gerados durante o processo, priorizando a reciclagem e o descarte responsável, de acordo com as normas ambientais.
- 3.8. Considerando o grande número de alunos, militares e servidores civis atendidos diariamente pelo centro, é essencial que a solução seja escalável, eficiente e sustentável em todas as etapas do ciclo de vida dos alimentos.

Sustentabilidade:

- 3.9. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

3.9.1. A CONTRATADA deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental no que couber.

Subcontratação

- 3.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 4.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa única, ou em data a ser combinada entre a contratante e contratada.
- 4.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Estrada do Quilombo, s/nº, Bananal, Ilha do Governador, Rio de Janeiro-RJ, CEP: 21911-016, em horário comercial.

4.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato ou termo equivalente, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

5.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

5.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

5.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

5.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

5.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

5.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

5.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

5.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

5.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

5.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o

fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

5.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

5.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

5.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

5.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05(cinco)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **10 (dez)** dias úteis.

6.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

6.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

6.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 6.10.1. o prazo de validade;
- 6.10.2. a data da emissão;
- 6.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 6.10.5. o valor a pagar; e
- 6.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

6.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

6.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

6.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

6.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

6.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.23. O contratado 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.

Cessão de crédito

6.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

6.24.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

6.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

6.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

6.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

6.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

- 7.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)
- 7.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 7.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 7.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

- 7.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 7.10. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 7.11. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 7.12. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 7.13. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

- 7.14. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 7.15. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.16. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 7.17. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.18. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 7.19. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.20. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

7.21. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

7.22. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

7.23. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

7.24. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

7.25. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.26. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.27. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

7.29. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.30. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.31. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.32. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

7.34. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

7.35. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

7.36. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

7.36.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

7.36.2. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.36.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

7.36.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

7.37. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 1% valor total estimado da parcela pertinente.

7.38. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

7.39. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

7.40. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

7.41. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.42. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

7.42.1.1. **Quantidade mínima de 1.500KG de Feijão preto; e**

7.42.1.2. **Quantidade mínima de 1.500 KG de Feijão carioca.**

7.42.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

7.42.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.42.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.43. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

7.43.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

7.43.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

7.43.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 56.160,00 (cinquenta e seis mil, cento e sessenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 0001/732100;
- II) Fonte de Recursos: 1000000000;
- III) Programa de Trabalho: 174713;
- IV) Elemento de Despesa: 339030;
- V) Plano Interno: B44101002DD;

9.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

ELABORADO POR:



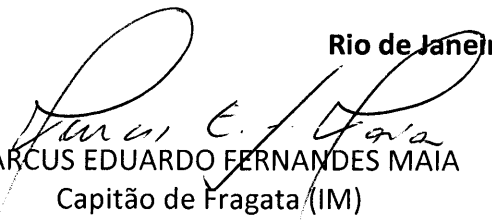
DIEGO AQUINO DA SILVA
Capitão-Tenente (IM)
Gestor de Municciamento

Rio de Janeiro  de Abril de 2024.



REVISADO POR:

Rio de Janeiro, 26 de Abril de 2024.


MARCUS EDUARDO FERNANDES MAIA
Capitão de Fragata (IM)
Responsável pela conformidade Documental

APROVADO POR:

Aprovo o Termo de Referência nos termos dos incisos I e VIII do art. 72, c/c art. 7º da Lei 14.133/2021 e Decreto-Lei 200/1967.


Rio de Janeiro, 26 de Abril de 2024.
LUIZ FELIPE DE ALMEIDA RODRIGUES
Capitão de Mar e Guerra (FN)
Ordenador de Despesas



FEIJÃO PRETO

MAR 71000/109F

Especificação

03/05/2023

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO

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

- a) grupo: I;
- b) classe: preto; e
- c) tipos: 1 e 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) grupo I - feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.;
- b) preto - produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; e
- c) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme Tabela 1 da Instrução Normativa 12/2008 MAPA, prevista no anexo disposta nesta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

**Decreto Lei
986/1969**

Institui Normas Básicas sobre Alimentos, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Subsistência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/109E/2012

Palavra-chave: Feijão Preto

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Portaria 326/1997 SVS/MS	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.
RDC 275/2002 Anvisa	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL - 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
IN 12/2008 MAPA	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
IN 56/2009 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
IN 48/2011 MAPA	Altera a Instrução Normativa MAPA nº12 de março de 2008. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
Portaria 350/2012 Inmetro	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
RDC 429/2020 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
Portaria 251/2021 Inmetro	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
RDC 623/2022 Anvisa	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
IN 160/2022 Anvisa	Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da



5 CONDIÇÕES GERAIS

5.1 O feijão preto deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Sem sementes tratadas ou tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, que modifiquem sua qualidade e estado de conservação.

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

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

5.4 O feijão preto deverá apresentar dois tipos de embalagens:

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

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

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

5.4.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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



5.6.1 Dentro de um mesmo lote não será admitida a mistura de lotes e todas as embalagens devem ser do mesmo material e ter idêntica capacidade de acondicionamento.

5.7 A empresa licitante deverá apresentar, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação.

6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 14%.

Fonte: Instituto Adolf Lutz-IAL (2008) e IN MAPA nº12/2008.

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

6.3 Características macroscópicas e microscópicas:

O produto deverá seguir a recomendação da legislação própria relacionada a presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar quantidade limitada de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



ANEXO

ANÁLISE DE FEIJÃO PRETO

TESTE DE COCÇÃO
(panela de pressão)

- a) Colocar 100g de feijão em 500mL de água;
- b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;
- c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;
- d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 min.);
- e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e
- f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.

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

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

OBS.

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





FEIJÃO CARIOCA

MAR 71000/689

Especificação

12/DEZ/2012

1 OBJETIVO

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

2 DEFINIÇÃO

Entende-se por feijão carioca, para efeito desta Especificação, os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L. .

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 O feijão carioca, para fornecimento na Marinha, será classificado em grupo, classe e tipo como disposto a seguir:

- a) grupo: I;
- b) classe: cores; e
- c) tipos: 1 e 2, de acordo com o edital.

3.2 Para efeito desta Especificação consideram-se:

- a) grupo I - feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.;
- b) cores - produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho; e
- c) tipo - de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância, conforme o item 5.4 desta Especificação.

4 NORMAS E/OU DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

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

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Subsistência

Palavra-chave: Feijão Carioca

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

Portaria 248/2008 INMETRO/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de Produtos Pré-Medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
IN 12/2008 MAPA	Estabelece o Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão Oficial de Classificação, com os Requisitos de Identidade e Qualidade, a Amostragem, o Modo de Apresentação e a Marcação ou Rotulagem, publicada no D.O.U. de 31/03/2008.
IN 56/2009 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art.s 8º, 13, 14, 15, 16), publicada no D.O.U. de 25/11/2009.
IN 48/2011 MAPA	Altera a Instrução Normativa 12 de 28/03/2008 (Art.13 e 14), publicada no D.O.U. de 03/11/2011.
Portaria 350/2012 INMETRO/MDIC	Altera a Portaria 248 de 17/07/2008 (subitem 2.1), publicada no D.O.U. de 10/07/2012.

5 CONDIÇÕES GERAIS

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

5.2 Características macroscópicas:

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

5.3 Características microbiológicas:

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

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

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

5.6 O feijão carioca deverá apresentar dois tipos de embalagens:

- a) embalagem primária: composta por saco plástico (material sintético), atóxico e transparente contendo 1 Kg de peso líquido do produto; e



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

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

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

5.6.2 Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1 Características físico-químicas:

Umidade máx. 14%.

6.2 Teste de cocção:

O produto deverá apresentar um bom cozimento (vide anexo).

7 INSPEÇÃO

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

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

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

8 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

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



ANEXO

ANÁLISE DE FEIJÃO CARIOCATESTE DE COCCÃO
(panela de pressão)

- a) Colocar 100 g de feijão carioca em 500 ml de água;
- b) Ajustar a tampa e deixar esquentar devagar até que o escapamento do vapor evidencie o ponto de fervura;
- c) Deixar o vapor escapar durante 1 minuto para diminuição da pressão dentro da panela;
- d) Diminuir a chama. Decorridos 40 minutos apagar o fogo. Retirar a panela do calor, a fim de deixar a pressão diminuir gradualmente (10 a 15 min.);
- e) Abrir a panela quando não houver mais escapamento de vapor ao se tocar a válvula; e
- f) Verificar se os grãos estão macios, roliços e cheios ao serem amassados com os dedos ou com uma colher.

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

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

OBS.

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

