



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMS - 3ª RM
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017
COMPRA INSTITUCIONAL

(Processo Administrativo n.º 64460.001837/2017-98)

1. DO OBJETO

a) Gêneros do Quantitativo de Subsistência:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	Preço Médio (Estimativo)	Vlr Total (Estimativo)
01	Amido de milho	Kg	3.000	R\$ 3,48	R\$ 10.440,00
02	Arroz beneficiado e polido, tipo I	Kg	150.000	R\$ 3,23	R\$ 484.500,00
03	Farinha de mandioca seca	Kg	6.000	R\$ 3,45	R\$ 20.700,00
04	Feijão em grãos, preto, tipo I	Kg	100.000	R\$ 5,25	R\$ 525.000,00
05	Fubá de milho	Kg	7.000	R\$ 2,67	R\$ 18.690,00
06	Leite em pó integral instantâneo	Kg	40.000	R\$ 17,94	R\$ 717.600,00
07	Óleo de soja refinado tipo 1, frasco c/ 900 ml	Und	30.000	R\$ 4,56	R\$ 136.800,00
08	Suco de fruta integral sabor uva	L	25.000	R\$ 3,53	R\$ 88.250,00
09	Suco de fruta integral sabor laranja	L	25.000	R\$ 3,20	R\$ 80.000,00
10	Leite pasteurizado (UHT)	L	100.000	R\$ 2,50	R\$ 250.000,00

2. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

2.1 O prazo de entrega do objeto desta contratação é de até 30 (trinta) dias após o pedido (via nota de empenho) do D SUBS SA, podendo ou não ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido na assinatura do contrato:

2.2 Os vencedores deverão realizar a entrega da totalidade dos itens contratados durante a vigência do contrato. As entregas poderão ser fracionadas em semanas ou meses, conforme estabelecido no termo de contrato.

2.3

2.4 As datas de entrega dos materiais, dentre outras condições de fornecimento serão reguladas de maneira formal através termo de contrato, devidamente assinado pelas partes.

2.5 Dependendo do nível de estoque do artigo, as datas da cláusula anterior poderão ser postergadas ou antecipadas pelo contratante, desde que a notificação (via telefone ou e-mail) ocorra com no mínimo 14 dias corridos da data firmada, visando não interferir no planejamento da contratada.

2.5 Por ocasião da entrega dos gêneros alimentícios, os mesmos serão submetidos a exame laboratorial no Laboratório de Inspeção e Análise Bromatológica (LIAB) do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo para efeito de verificação de sua conformidade com a especificação constante no apêndice do presente termo de referência.

2.6 A chegada do material no D SUS SA deverá ocorrer de segunda-feira à quinta-feira das 08:00 às 11:00 horas e das 13:30 às 16:30 horas. **O descarregamento somente ocorrerá após a conclusão da análise pelo Laboratório da contratante.**

2.7 Todas as entregas dos itens deverão ser precedidas de confirmação com o Chefe da Seção de Suprimento pelo fone (55) 3313-2560 ou *e-mail* logistita@dssa.eb.mil.br com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência.

2.8 Os artigos deverão ser entregues em embalagens conforme a especificação prevista no CEAS.

2.9 A Contratada terá duas tentativas de fornecimento do material devido. Caso o material seja reprovado duas vezes pelo LIAB (Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia) da contratante, a contratada poderá perder o direito de entrega e ficará sujeito às sanções administrativas previstas.

2.10 Quaisquer descumprimento das cláusulas acima implicará em sanções administrativas aos fornecedores.

3. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

3.1 Todo artigo recebido será submetido à análise pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia – LIAB, da contratante. O laboratório realizará suas atividades e o artigo, caso seja liberado, será descarregado em até 24hs após a retirada da amostra. Dependendo do volume de análise do LIAB, o descarregamento poderá ser efetuado no dia da retirada da amostra.

3.2 O objeto será rejeitado caso não esteja em conformidade com as especificações técnicas (apêndice “a” do presente termo de referência).

3.3 Caso o material seja rejeitado e o laudo seja emitido com parecer recusando o artigo, a contratada deverá retirar das instalações do D SUBS SA o material recusado, o mais breve possível, , sem prejuízo das sanções cabíveis, conforme previsto nos Art. 69, 70 e 76, da Lei nº 8.666/93.

3.4 Caso o artigo seja recusado pelo LIAB, a contratada terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis para a segunda tentativa de entrega.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 Fornecer o objeto de acordo com a especificação técnica e as condições estabelecidas no edital e demais anexos que fazem parte desta ata.

4.2 Cumprir os prazos estipulados para entrega do objeto, substituindo-o, às suas expensas, no prazo fixado, quando se verificarem imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções.

4.3 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

4.4 Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de validade da ata.

4.5 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros considerados necessários para recebimento de correspondência.

4.6 Arcar com todas as despesas com embalagem, seguro, **transporte e descarga** dos materiais até o local de entrega.

4.7 Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto da presente Chamada Pública.

4.8 Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis.

4.9 Manter, durante o prazo de vigência do Edital, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

4.10 Responder pelos danos e prejuízos de qualquer natureza, causados à contratante, ao meio ambiente ou terceiros, por seus empregados, contratados, subcontratados e prepostos, em decorrência da execução do objeto contratado, respondendo por si e por seus sucessores.

4.11 Arcar com todos os ônus e as obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, que se relacionem direta ou

indiretamente com seus funcionários, motoristas, chapas, dirigentes, prepostos. Caso o pessoal não seja oriundo da empresa, a contratada deverá zelar por tais direitos ao efetuar a contratação do transporte e mão-de-obra, não cabendo à contratante qualquer responsabilidade trabalhista ou previdenciária.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com as cláusulas constante no edital e anexos.

5.2 Pagar à contratada o valor resultante do fornecimento do objeto, na forma estabelecida no edital.

5.3 Exigir da contratada, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato.

5.4 Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato.

5.5 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada.

5.6 Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto.

5.7 Promover pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços estabelecidos permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

6. DA GARANTIA

6.1 Tendo em vista que o Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia – LIAB realiza análise em amostra representativa do lote, normalmente inferior a 2% da carga, a contratante fica obrigada, pelo prazo de 6 (seis) meses após o recebimento a substituir no todo ou em parte o lote que apresentar qualquer problema oriundo da produção ou transporte do material.

Santo Ângelo, RS , de de 2017.

JOÃO CARLOS ALEXANDRE DE LIMA - Ten Cel

Ordenador de Despesas



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMS - 3ª RM
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

APÊNDICE “A” DO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I)

(Processo Administrativo n.º 64460.001837/2017-98)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CARACTERÍSTICAS DOS ARTIGOS

1 - AMIDO DE MILHO

1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

1.2 ESPECIFICAÇÕES

1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, apresentando ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	— branca.
Odor e Sabor	— característicos do produto.

1.2.2 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.

1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,5	máximo
Umidade (%)	15,0	máximo
Amido (%)	84,0	mínimo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	máximo

1.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M

<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

1.3 EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno 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.

b. 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.

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;

1.4 OBSERVAÇÕES

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

1.5 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.

2 - ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

2.1 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 Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.2 ESPECIFICAÇÕES

2.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	LONGO FINO
TIPO	1

2.2.2 Análise Macroscópica

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

2.2.3 Análise Físico-química

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

2.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DA TEXTURA	PADRÕES	DESEJÁVEL
Atributo Maciez	7	hilo central macio
Atributo Coesão	9	solto

2.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Zearalenona	100	máximo

- Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

2.3 EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno 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. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

b. Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

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;
- 5) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

2.4 OBSERVAÇÕES

a. O produto, no ato de entrega no OP, 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 deverá 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.

2.5 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, de 18/02/11;
- m. IN MAPA nº 02, de 06/02/12; e
- n. IN MAPA nº 8, de 22/04/14;

3 - FARINHA DE MANDIOCA

3.1 CARACTERÍSTICAS

GERAIS

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

3.2 ESPECIFICAÇÕES

3.2.1 Classificação Merceológica

GRUPO	SECA
	D'ÁGUA
CLASSE	FINA
	MÉDIA
	GROSSA
COR	BRANCA
	AMARELA
TIPO	1

3.2.2 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

3.2.3 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 (%)	2,3	máximo

3.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA	
	AMOSTRA	AMOSTRA REPRESENTATIVA

		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

3.3 EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno 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. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

b. Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo 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) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

3.4 OBSERVAÇÕES

a. O produto, no ato de entrega no OP, 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 deverá 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.

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

3.5 LEGISLAÇÃO

- a. 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.

4 - FEIJÃO ANÃO OU COMUM

4.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas

Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

4.2 ESPECIFICAÇÕES

4.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	PRETO
	CORES
TIPO	1

4.2.2 Análise Macroscópica

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

4.2.3 Análise Físico-química

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

4.2.4 Análise Toxicológica

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

- Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

4.3 EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno 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. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

b. Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo 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) prazo de validade; e
- 6) informações quanto à classificação vegetal.

4.4 OBSERVAÇÕES

a. O produto, no ato de entrega no OP, 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 deverá 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.

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

4.5 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;

1. 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.

5 - FUBÁ DE MILHO

5.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

5.2 ESPECIFICAÇÕES

5.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, áspero ao tato.
Cor	— amarelada.
Odor e Sabor	— característicos do produto.

5.2.2 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.

5.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (*)	OBSERVAÇÕES
Acidez (em ml SAN)	5,0	máximo
Umidade (%)	15,0	
Amido (%)	72,0	mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,0	máximo

5.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

5.2.5 Análise Toxicológica

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

- Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

5.3 EMBALAGEM

a. Primária: saco de polietileno 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.

b. 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.

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.

5.4 OBSERVAÇÕES

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

5.5 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.

6 - LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

6.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

6.2 ESPECIFICAÇÕES

6.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor	— branco-amarelado
Odor e sabor	— agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

6.2.2 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.

6.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÃO		
	INTEGRAL	PARCIALMENTE DESNATADO	DESNATADO
Matéria gorda (%)	≥ 26	1,5 a 25,9	< 1,5
Umidade (%)	≤ 3,5	≤ 4,0	≤ 4,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0	≤ 18,0	≤ 18,0
Índice de solubilidade (ml)	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0
Amido	negativo	negativo	negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≤ 85	≤ 90	≤ 90

6.2.4 Análise Microbiológica

MICROORGANISMO	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
Coliformes a 45°C/g	10
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> /g	4 x 10 ³

6.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina M1	5	Máximo

- Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

6.3 EMBALAGEM

a. Primária: produto deverá ser embalado em material 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: caixa de papelão ou fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo 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) prazo de validade;
- 6) instruções de preparo; e
- 7) número de registro no SIF.

6.4 OBSERVAÇÕES

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

b. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

c. Não serão aceitos produtos destinados à programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”.

d. A embalagem primária deverá ser definida no edital de compra de acordo com as necessidades de armazenagem de cada OP.

6.5 LEGISLAÇÃO

- a. 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; e
- p. RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

7- ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

7.1 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”.

7.2 ESPECIFICAÇÕES

7.2.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25°C	— límpido e isento de impurezas.
Cor	— característico da matéria-prima.
Odor e Sabor	— característico.

7.2.2 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.

7.2.3 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	
Índice de Peróxido (meq/kg)	2,5	
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,1	
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

7.3 EMBALAGEM

a. Primária: garrafa ou galão plástico, 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 nº 153, de 19/05/08.

b. 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.

c. 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.

7.4 OBSERVAÇÕES

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

7.5 LEGISLAÇÃO

- a. 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; e
- o. RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

8 - SUCO DE FRUTA INTEGRAL

8.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida de partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, submetido a processo tecnológico adequado que assegure sua conservação e armazenagem a temperatura ambiente até o momento do consumo; considera-se como suco integral o produto sem adição de açúcares e na sua concentração natural; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

8.2 ESPECIFICAÇÕES

8.2.1 Características Específicas

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: uva, maçã, abacaxi, limão, laranja, caju, pêra e maracujá; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer os Anexos XVII, XVIII, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV e XXVII da Instrução Normativa MAPA nº 01, de 7 Jan 00.

8.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo
Cor	— característico da fruta
Odor e Sabor	— característicos da fruta

8.2.3 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.

8.2.4 Análise Físico-química

a. Suco de uva

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	14,0	mínimo
Acidez total em ácido tartárico (g/100g)	0,41	mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	20,0	máximo
Sólidos insolúveis % v/v	5,0	máximo
Acidez volátil em ácido acético(g/100g)	0,05	máximo

8.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Coliformes a 45°C/ ml	10	5	0	AUS	-
<i>Salmonella</i> sp/25ml	AUS	5	0	AUS	-

8.3 EMBALAGEM

a. Primária: produto envasado em embalagem 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, com capacidade mínima de 1(um) litro.

b. 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.

c. Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

- 1) denominação de venda e marca;
- 2) identificação de origem;
- 3) lista de ingredientes;
- 4) identificação do lote;
- 5) data de validade;
- 6) modo de conservação;
- 7) conteúdo líquido; e
- 8) número de registro no Ministério da Agricultura.

8.4 OBSERVAÇÕES

- a. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.
- b. A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta.
- c. É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

8.5 LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b. Lei nº 8.918, de 14/07/94;
- c. Port. MAA nº 368, de 04/09/97;
- d. Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

- e. IN MAPA nº 01, de 07 Jan 00
- f. RDC ANVISA 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. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- k. RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;
- l. RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;
- m. Decreto nº 6.871, de 04/06/09; e
- n. RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

9- SUCO DE FRUTA INTEGRAL

9.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida de partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, submetido a processo tecnológico adequado que assegure sua conservação e armazenagem a temperatura ambiente até o momento do consumo; considera-se como suco integral o produto sem adição de açúcares e na sua concentração natural; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

9.2 ESPECIFICAÇÕES

9.2.1 Características Específicas

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: uva, maçã, abacaxi, limão, laranja, caju, pêra e maracujá; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer os Anexos XVII, XVIII, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV e XXVII da Instrução Normativa MAPA nº 01, de 7 Jan 00.

9.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo
Cor	— característico da fruta
Odor e Sabor	— característicos da fruta

9.2.3 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.

9.2.4 Análise Físico-química

a. Suco de laranja

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,5	mínimo

Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	mínimo
--	-----	--------

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Ácido ascórbico (mg/100g)	25,0	mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,0	máximo
Óleo essencial de laranja %v/v	0,035	máximo

9.2.5 Análise Microbiológica

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Coliformes a 45°C/ ml	10	5	0	AUS	-
<i>Salmonella</i> sp/25ml	AUS	5	0	AUS	-

9.3 EMBALAGEM

d. Primária: produto envasado em embalagem 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, com capacidade mínima de 1(um) litro.

e. 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.

f. Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

- 9) denominação de venda e marca;
- 10) identificação de origem;
- 11) lista de ingredientes;
- 12) identificação do lote;
- 13) data de validade;
- 14) modo de conservação;
- 15) conteúdo líquido; e
- 16) número de registro no Ministério da Agricultura.

9.4 OBSERVAÇÕES

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

e. A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta.

f. É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

9.5 LEGISLAÇÃO

- a. Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- b. Lei nº 8.918, de 14/07/94;
- c. Port. MAA nº 368, de 04/09/97;
- d. Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;
- e. IN MAPA nº 01, de 07 Jan 00
- f. RDC ANVISA 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. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- k. RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;
- l. RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;
- m. Decreto nº 6.871, de 04/06/09; e
- n. RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

10 - LEITE UHT INTEGRAL

10.1. Características Gerais

Entende-se por leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT), o leite homogenizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

10. 2. Composição

10.2..1 Ingredientes obrigatórios

Leite de vaca

10.2.2 Ingredientes opcionais

Creme

10.2.3 Características sensoriais

- Aspecto: líquido - Cor: Branca - Odor e sabor: Característicos, sem sabores nem odores estranhos.

10. 3. Parâmetros mínimos de qualidade

REQUISITOS	LEITE INTEGRAL	MÉTODOS DE ANÁLISES
------------	----------------	---------------------

Matéria Gorda	Mín 3,0	FIL C 1987
Acidez g ac. Láctico/100ml	0,14 a 0,18	AOAC 15ª ed, 947.05
Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	FIL 48 1969
Extrato seco desengordurado % (m/m)	Min. 8,2	FIL 21B 1987

10.4. Especificações

10.4.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25° C	Isento de impurezas
Cor	Característico
Odor e sabor	Característico

10.4.2 Análise Microbiológica

Após 07 (sete) dias de incubação a +35°C (trinta e cinco graus Celsius) não devem existir sinais de alteração da embalagem nem quaisquer modificações físico-químicas e organolépticas do produto que evidenciem alteração.

10.5. Embalagem

a) Produto acondicionado em caixas tipo “Longa Vida tetra pack” formada por três materiais: papel, plástico e alumínio, distribuídos em seis camadas dispostas em ordem determinada, que passam por um processo de laminação, que consiste, simplificada, em realizar uma compressão sobre as folhas dos diversos constituintes para uni-las, embalagens estéreis (assépticas) que são apropriadas para impedir o desenvolvimento de micro-organismos e conservar o valor nutricional.

b) A embalagem não deverá apresentar amassamento, ruptura e avaria.

c) Deverá conter impresso: - denominação de venda e marca; - identificação da origem; - conteúdo líquido; - número do lote; - prazo de validade.

10.6. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

Serão aceitos os usos dos seguintes estabilizantes:

Sódio (monofosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expresso em P205.

10.7. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

10.8. Higiene

10.8.1 As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

10. 8.2 Critérios macroscópicos

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

10.8.3 Critérios microbiológicos e tolerância

O leite UAT (UHT) não deve ter micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem a 25-37°C, durante 7 dias, deve obedecer:

REQUISITO	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO	CATEGORIA (I.C.M.S.F)	MÉTODO DE ANÁLISE
Aeróbicos MESÓFILOS/ml	n=5; c=0; m=100	10	FIL 100B:191

10.9. Pesos e medidas

Será aplicada a legislação específica.

10. 10. Rotulagem

10. 10.1 Será aplicada a legislação específica.

10.10.2 O produto será rotulado como “leite UAT (UHT) integral”, “leite UAT (UHT) parcialmente desnatado ou semidesnatado” e “leite UAT (UHT) desnatado”, segundo tipo correspondente.

Poderá ser usada a expressão “longa vida” e/ou “homogeneizado”.

Deverá ser indicado no rótulo do “leite UAT (UHT) parcialmente desnatado” ou Leite UAT (UHT) semidesnatado” a percentagem da matéria gorda correspondente.

10. 11. Métodos de análise

Os métodos de análises recomendados são os indicados no item 4.2.2 e 7.3 da Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.

10. 12. Amostragem

Serão seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 508:1985.

10. 13. Observações

a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

b) O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses.

c) O produto poderá conter a inclusão de Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de UAT (UHT), conforme portaria específica.

10. 14. Legislação

- Regulação técnico de identidade e qualidade do leite, conforme Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. - Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.

