



COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO

**COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DA BAHIA****EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO CONAB N.º 02/2022****PROCESSO N.º 21205.000008/2019-68****TIPO:** Maior Desconto

A **COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB**, mediante o Pregoeiro designado pelo Ato de Superintendência SUREG/BA n.º 54 de 22 de julho de 2021, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local abaixo indicados realizará licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo desconto, sob o modo de disputa aberto, no regime de execução indireta por empreitada por preço global, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

O procedimento licitatório se dará na forma da Lei nº 13.303/2016, do Decreto 10.024/2019 e do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab - RLC, disponível no endereço eletrônico <https://www.conab.gov.br/index.php/institucional/normativos/normas-da-organizacao>, bem como, subsidiariamente, de outras leis e normas aplicáveis ao certame, inclusive Lei Complementar nº 123, de 2006, e mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:**DIA:** 01 de Abril de 2022**HORÁRIO:** 8:15h (horário de Brasília/DF)**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** www.comprasgovernamentais.gov.br**CÓDIGO UASG:** 135.101**1. DO OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa/laboratório especializado para a prestação de serviços laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas para aferição da qualidade dos produtos alimentícios adquiridos pela Conab, além da realização de teste de cocção para o produto feijão preto e/ou anão cores, de acordo com as legislações vigentes, bem como os Padrões – Especificações da Conab, especialmente a NOC 30.504, e especificações, quantidades, exigências e condições, estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.1.1. A licitação será realizada em lote único, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Catálogo de Serviço – CATSER do Compras Governamentais e as especificações constantes neste Edital, prevalecerão estas últimas.

2. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO

2.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, bem como perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SGE), por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

2.2. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

Nota explicativa: O credenciamento no SICAF, para fins de participação no Pregão Eletrônico (conforme previsto no §2º, do art. 293, do RLC), constitui-se em cadastro prévio de identificação, com a finalidade de agilizar o procedimento e permitir a efetiva participação dos interessados no certame – Parecer n. 129/2011/DECOR/CGU/AGU.

2.2.1. **Caberá ao licitante** interessado em participar deste Pregão Eletrônico, **credenciar-se previamente no Sicaf.**

2.2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

2.2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

2.2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a CONAB responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema

para imediato bloqueio de acesso.

2.3. Além do credenciamento mencionado, para se ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SGE, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

2.4. Como condição para participação no Pregão Eletrônico, a licitante credenciada assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

a.1) Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

a.2) a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

c) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição;

e) que a proposta foi elaborada de forma independente;

f) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado;

g) que está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.

2.5. Não poderão participar deste Pregão Eletrônico:

a) a empresa cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da Conab;

b) a empresa suspensa pela Conab, nos termos da Lei nº 13.303 de 2016 e impedida pela União, conforme disposto na Lei nº 10.520 de 2002;

c) a empresa declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666 de 1993, pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou pela unidade federativa a que está vinculada a Conab, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

d) a empresa constituída por sócio de empresa que estiver suspensa com a Conab, nos termos da Lei nº 13.303 de 2016, impedida com a União, conforme disposto na Lei nº 10.520 de 2002 ou declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666 de 1993;

e) a empresa cujo administrador seja sócio de empresa suspensa pela Conab, nos termos da Lei nº 13.303 de 2016, impedida com a União, conforme disposto na Lei nº 10.520 de 2002 ou declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666 de 1993;

f) a empresa constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa pela Conab, nos termos da Lei nº 13.303 de 2016, impedida pela União, conforme disposto na Lei nº 10.520 de 2002, ou declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666 de 1993, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

g) a empresa cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa pela Conab, nos termos da Lei nº 13.303 de 2016, impedida pela União, conforme disposto na Lei nº 10.520 de 2002 ou declarada inidônea nos termos da Lei nº 8.666 de 1993, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

h) a empresa que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea;

i) os interessados proibidos de participar de licitações e celebrar Contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

j) a sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País, bem como os estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

k) a empresa que se encontre em processo de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação, fusão, cisão, ou incorporação;

l) as entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

m) o próprio empregado ou dirigente da Conab, como pessoa física, que participe em procedimentos licitatórios na condição de licitante;

n) a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com autoridade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; dirigente da Conab ou empregado da Conab cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela contratação;

o) empresa cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a Conab há menos de 6 (seis) meses;

p) empresas cujos administradores ou sócios tenham relação de parentesco, em linha reta ou colateral por

consanguinidade ou afinidade até o terceiro grau, com agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na CONAB, incluindo neste parentesco cônjuge ou companheiro.

3. DA PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA E SUA VERSÃO ESCRITA

3.1. O licitante deverá registrar proposta de preços eletrônica, exclusivamente por meio do sistema Compras Governamentais, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

3.1.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

3.2. O licitante deverá informar em sua proposta de preços eletrônica, mediante o preenchimento no sistema eletrônico, o valor unitário e total dos itens e/ou o valor total do lote, bem como a especificação clara e completa dos serviços a serem executados, em conformidade com o Termo de Referência.

3.2.1. O licitante deverá cotar o preço do objeto licitatório em moeda nacional.

3.2.2. O licitante deverá consignar o valor da proposta já considerados inclusos os custos operacionais, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto desta licitação e que influenciem na formação do preço da proposta.

3.2.3. Por ocasião do registro de sua proposta de preços no site Compras Governamentais, o licitante deverá realizar as declarações previstas no item 2.4 deste Edital, assinalando, para tanto, os campos específicos do sistema eletrônico em apreço.

3.2.4. Quando couber, o licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema Compras Governamentais, se o serviço ofertado se enquadra em algum critério de margem de preferência, caso haja indicação, neste aspecto, no Termo de Referência.

3.2.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

3.3. As propostas eletrônicas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

3.3.1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

3.3.2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

3.3.3. As propostas terão validade de no mínimo 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

3.4. A proposta elaborada em desacordo com este Edital e Anexos poderá ser desclassificada, após observado o disposto no subitem 20.4 deste Edital.

3.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

3.6. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.7. O licitante deverá, ainda, encaminhar, exclusivamente por meio do Sistema, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, a versão escrita da proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no item 10 deste edital.

3.8. O encaminhamento eletrônico da versão escrita da Proposta de Preços do licitante vencedor, para a apresentação conforme subitem 9.1 deste Edital, deverá conter, em especial, as seguintes informações:

a) as especificações do serviço, conforme apresentado no Termo de Referência;

b) o preço unitário e global do item e/ou do lote, em algarismos e por extenso (havendo discordância entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos, devendo o Pregoeiro proceder às correções necessárias);

c) o prazo de validade da proposta, de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 dias;

d) a declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídos todos os custos necessários à prestação dos serviços objeto deste pregão, inclusive, todos os impostos (IOF e outros), tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a sobre ele incidir, nada mais sendo lícito pleitear a esse título;

e) a declaração expressa de que se responsabiliza pela prestação dos serviços no prazo estabelecido no Termo de Referência;

f) os seguintes dados da licitante: Razão Social, endereço, celular do representante/telefone/Fax, e-mail, número do CNPJ/MF, banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento.

3.8.1. A proposta de preços descrita no subitem anterior deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, em papel timbrado da licitante, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas que impeçam sua perfeita compreensão, devidamente datada, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal da licitante.

- 3.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 3.10. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado, após o encerramento do envio de lances, na forma disposta nos itens 9 e 10 deste edital.
- 3.11. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Contrato, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA CLASSIFICAÇÃO PRELIMINAR DAS PROPOSTAS

- 4.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 4.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 4.3. O Pregoeiro, anteriormente ao início da fase de lances, verificará, previamente, as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas principais, exigidas no Termo de Referência.
- 4.3.1. A não desclassificação preliminar da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 4.4. Somente os licitantes com propostas preliminarmente classificadas participarão da fase de lances.
- 4.5. Quando do registro das propostas no Sistema Eletrônico, os licitantes deverão observar a orientação estabelecida pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no sentido de incluir o detalhamento do objeto ofertado no campo "Descrição Detalhada do Objeto".
- 4.5.1. A ausência do detalhamento do objeto no citado campo não acarretará a desclassificação da proposta da licitante, podendo tal falha ser sanada mediante realização de diligência destinada a esclarecer ou complementar as informações.

5. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 5.1. Aberta à etapa competitiva, os licitantes poderão registrar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado para a abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital, contendo cada lance no máximo 02 (duas) casas decimais, relativas à parte dos centavos.
- 5.3. Os licitantes somente poderão oferecer lances inferiores aos últimos por eles ofertados e registrados pelo sistema.
- 5.4. O intervalo entre lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos.
- 5.4.1. Os lances enviados em desacordo com o subitem anterior serão descartados automaticamente pelo sistema.
- 5.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.6. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de, no mínimo, R\$ 100,00 (cem reais).
- 5.7. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação dos licitantes.
- 5.8. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 5.9. A etapa de envio de lances na sessão, **sob o modo de disputa aberto**, durará 10 (dez) minutos, e após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.9.1. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 5.9.2. Na hipótese de não haver novos lances durante o período de prorrogação, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 5.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 5.11. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, e mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 6.1. Encerrada a etapa de lances será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.3. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada será considerado empate ficto, ao que se procederá da seguinte forma:

6.3.1. a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, poderá ser adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

6.3.2. caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará os licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita neste item, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

6.3.3. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste item, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

6.3.4. o convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

6.3.5. na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com os demais licitantes.

7. DA NEGOCIAÇÃO

7.1. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá, via sistema, encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

7.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8. DA DESCONEXÃO

8.1. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8.2. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.3. No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro, aos participantes, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

9. DO ENVIO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá, **se necessário**, encaminhar eletronicamente a versão escrita de sua Proposta de Preços adequada ao último lance e à negociação realizada, na forma do item 3.7 deste Edital, em até 2 (duas) horas após a solicitação do Pregoeiro, preferencialmente em arquivo único, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Compras Governamentais.

9.1.1. Em conjunto com a versão escrita da Proposta de Preços, a licitante detentora da melhor oferta também deverá encaminhar eletronicamente os documentos que comprovem sua condição de habilitação, nos moldes do que determina o título 10 deste Edital, no mesmo prazo e forma estipulados no item 9.1, qual seja, via sistema, por meio do campo “Anexo de Proposta” e em até 02 (duas) horas da convocação do anexo.

9.1.2. Em caso de aceitação da proposta e habilitação do fornecedor, os originais ou cópias autenticadas dos documentos remetidos por meio do sistema Compras Governamentais deverão ser encaminhados fisicamente à Conab, na forma estabelecida no item 10.1.1 deste Edital.

9.1.3. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação solicitada, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

9.2. Encaminhada a proposta, o pregoeiro, pelo critério de menor preço global do item ou lote, a examinará, em conjunto com a área demandante, quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado constante no Termo de Referência, a sua exequibilidade e ao seu cumprimento às especificações técnicas do objeto.

9.2.1. Com vistas à análise da proposta de preços e dos documentos habilitatórios referenciados no Título 10 deste Edital, o Pregoeiro poderá suspender a sessão do certame, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.2.2. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da CONAB ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar a sua decisão.

9.2.3. Será considerado aceita a proposta de preços do licitante que oferecer o menor preço conforme disposto no caput do item 9.2 e que atender as exigências editalícias.

9.2.4. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

9.2.5. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao estimado no Termo de Referência ou com preços manifestamente inexequíveis.

9.2.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade, por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

9.2.5.2. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.2.5.3. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas de anexos ou dados não exigidos neste Edital, tais como: "condições gerais", "cláusulas contratuais" etc.

9.2.6. Se o lance ou a proposta de menor valor não forem aceitos ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará o lance ou proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de um lance ou proposta que atenda ao Edital.

9.2.7. Ocorrendo a situação a que se refere o item anterior, o pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.2.8. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, deverá ser procedida nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2.9. No caso de haver empate entre propostas comerciais que atendam integralmente as condições/exigências editalícias, a proposta vencedora será sorteado pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.2.9.1. Não sendo realizado o sorteio pelo sistema, observar-se-á o disposto no art. 45, § 2.º, da Lei n.º 8.666/93.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública e a negociação, o licitante detentor da melhor proposta ou lance, deverá, **se necessário, encaminhar, via sistema**, na forma do item 9.1, a documentação de habilitação à Conab, em conjunto com sua Proposta de Preços e no prazo máximo de 02 (duas) horas após a solicitação do Pregoeiro.

10.1.1. Em caso de aceitação da proposta e habilitação do fornecedor, os documentos originais ou cópias autenticadas referentes à habilitação enviada via sistema Compras Governamentais, juntamente a Proposta de Preços atualizada, **acaso solicitados pelo Pregoeiro**, deverão ser encaminhados no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar da solicitação ao Pregoeiro, em envelope fechado, no endereço Rua da Polônia nº 05, Edf, Professor Orlando Gomes, Comércio - Salvador/BA CEP: 40.015-150, com, no mínimo, os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO / SUREG/BA

EQUIPE DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022

ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL E CNPJ

10.2. A habilitação da licitante será verificada por meio do SICAF e dos documentos complementares elencados no item 10.4.

10.3. A licitante já regularmente cadastrada e habilitada parcialmente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, ficará dispensada de apresentar os documentos relacionados nos subitens 10.4.1, 10.4.2 e 10.4.3 "b", quando os registros no SICAF correlatos a estes documentos estiverem válidos, completos e regulares.

10.4. Para a habilitação, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar os seguintes documentos complementares, observando-se, para tanto, a exceção prevista no item anterior:

10.4.1. **Relativos à Habilitação Jurídica:**

a) no caso de:

a.1) empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a.2) microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

a.3) sociedade empresária/comercial ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

a.4) sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede,

acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

a.5) microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

a.6) empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

a.7) participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

b) os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.4.2. **Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

d) prova de regularidade perante a Fazenda Estadual e a Municipal, do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei;

e) prova de regularidade perante a Seguridade Social (INSS) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e

f) 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. (Lei 12.440, de 8/7/2011).

10.4.2.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.4.2.1.1. Havendo alguma restrição na comprovação da sua regularidade fiscal, será assegurado à licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte o prazo de 5 (cinco) dias úteis - cujo termo inicial corresponderá ao momento da divulgação do resultado da fase de habilitação - prorrogáveis por igual período, a critério da Conab e a pedido justificado da licitante, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.4.2.1.2. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação e acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Conab convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação de cada item ou grupo, para assinatura do Contrato ou revogar a licitação.

10.4.3. **Relativos à Qualificação Econômico – Financeira:**

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis, e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

a.1) O Balanço Patrimonial deverá estar assinado por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

a.2) A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos índices de liquidez geral (LG), solvência geral (SG), e liquidez corrente (LC), superiores a 1 (um), resultantes de aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta “On-line”, no caso de empresas inscritas no SICAF, quando possível:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

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

b) Comprovação de Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante-Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social;

c) comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

c.1) Acompanhado do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentados memórias de cálculos referentes aos índices exigidos nas alíneas 'a.2', 'b' e 'c'.

d) Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme Anexo VIII deste Termo de Referência, de que um doze avos dos Contratos firmados com a Administração Pública ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante que poderá ser atualizado na forma descrita no inciso anterior, observados os seguintes requisitos:

d.1) a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício - DRE, relativa ao último exercício social; e

d.2) caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na DRE apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

e) Certidão Negativa de Falência ou recuperação Judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação.

10.4.4. **Relativo à Qualificação Técnica, apresentar:**

10.4.4.1. Um ou mais Atestados de Capacidade Técnica emitidos por entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta e/ou empresa privada, de execução de serviços com características e condições semelhantes ao objeto (VIGILÂNCIA Armada) que comprovem:

a) Experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços terceirizados, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura da licitação:

a.1) Para comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados;

a.2) Os períodos concomitantes serão computados uma única vez;

a.3) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

a.4) O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

a.5) Os atestados deverão estar acompanhados de seus respectivos contratos de prestação de serviços, nos termos da alínea 'c' do presente subitem.

b) É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata a alínea anterior, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.

b.1) O atestado deverá conter, além do nome do atestante, endereço e telefone da pessoa jurídica, ou qualquer outra forma de que a Conab possa valer-se para manter contato com a empresa declarante.

b.2) A Conab se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade dos atestados, podendo, requisitar cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

c) Cópia(s) de contrato(s) executado(s) ou em execução a pelo menos doze meses, na data de publicação do Edital, **referente(s) ao(s) atestado(s) apresentado(s)**, comprovando que a licitante gerencia no mínimo 12 (doze) postos de serviços com características e condições semelhantes ao objeto do presente pregão:

c.1) A exigência do quantitativo estipulado na alínea anterior é condição mínima necessária para que a licitante comprove a capacidade de arcar com todas as suas despesas operacionais, aceitando-se o somatório de atestados para fins da comprovação.

10.4.4.2. Alvará de funcionamento conforme legislação vigente;

10.4.4.3. Renovação/Revisão anual do Alvará de Funcionamento de que trata o item anterior, em conformidade legislação vigente;

10.4.4.4. **Declarações a serem enviadas via sistema Compras Governamentais:**

a) declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;

b) declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme o inciso VI do art. 14 do Decreto nº 5.450/2005, ou seja, que não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores;

c) declaração de que é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte de acordo com o art. 3º da Lei Complementar 123/2006, se for o caso;

d) declaração de elaboração independente de proposta;

e) declaração de que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado; e

f) declaração de que está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.

10.5. Em atendimento à determinação do Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 1.793/2011 do Plenário), o Pregoeiro, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta de regularidade do fornecedor nos seguintes cadastros:

a) SICAF, verificando, ainda, a composição societária das empresas neste sistema, a fim de se certificar se entre os sócios há empregados da Conab;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

10.5.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 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.

10.5.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.6. Os documentos, dentro de seus prazos de validade, poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente, ou por empregado da CONAB mediante a apresentação dos originais, ou cópia da publicação em órgão da imprensa oficial.

10.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, considerando-se, para tanto, o disposto nos itens editalícios 20.3 e 20.4.

10.8. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital, observado o disposto no item 9.2.8.

10.9. Será considerado vencedor deste pregão o licitante que oferecer o menor preço e que atender as exigências editalícias, referentes à proposta de preços e à habilitação.

11. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá o prazo mínimo de 30 minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

11.1.1. Intenção motivada de recorrer é aquela que indica, objetivamente, contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, delineando o fato e o direito que a licitante deseja ver revisto pela autoridade superior àquela que proferiu a decisão.

11.1.2. O Pregoeiro examinará, em juízo de admissibilidade, a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

11.1.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.1.4. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.1.5. A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer no prazo estabelecido importará a decadência desse direito e autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

11.1.6. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema e em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

11.1.7. Qualquer recurso contra a decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo.

11.1.8. Para efeito do disposto no artigo 3º, inciso II, da Lei nº 9784/1999, fica franqueada aos interessados a vista dos autos do Processo que cuida desta licitação.

11.1.9. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, a sessão pública poderá ser reaberta, ocasião em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.2. Os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente, conforme RLC.

11.3. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

11.5. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro ao licitante declarado vencedor, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente, após a regular decisão dos recursos eventualmente apresentados.

11.6. A homologação deste Pregão caberá a autoridade competente que autorizou a deflagração do processo licitatório, na forma do art. 322 RLC.

11.7. O objeto deste Pregão será adjudicado integralmente ao licitante vencedor.

12. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

12.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por Contrato celebrado entre a CONAB e o licitante vencedor, que observará os termos do RLC e das demais normas pertinentes.

12.2. O licitante vencedor será convocado para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação, celebrar o termo de

Contrato.

12.3. Antes da assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante vencedor durante a vigência contratual.

12.4. Se o licitante vencedor não fizer a comprovação referida no subitem anterior ou recusar-se a assinar o Contrato, será convocado outro licitante para celebrá-lo, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

12.5. Antes da contratação será feita consulta ao CADIN – Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal, nos termos do Inciso III do art. 6.º da Lei n.º 10.522, de 19/07/2002, junto ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, a CNDT, ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e à Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

12.6. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de 19/04/2022, prorrogável na forma estabelecida na Cláusula Contratual pertinente, constante no Anexo II deste Edital.

12.7. A forma de prestação e de recebimento dos serviços objetos deste certame, bem como a garantia contratual, o prazo e o local de sua execução encontram-se previstos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

12.8. O reajuste dos preços dos serviços contratados e a subcontratação também deverão observar o disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

13. **DA FISCALIZAÇÃO**

13.1. O acompanhamento e a fiscalização das obrigações da contratante serão realizadas na forma apresentada no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

14. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

14.1. As obrigações da CONTRATANTE encontram-se previstas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato, Anexos I e II do Edital.

14.2. Compete ao licitante verificar as Obrigações da Contratante nos anexos mencionados, uma vez que fazem parte do detalhamento do objeto licitatório e, portanto, poderão influenciar na formação de sua Proposta de Preços.

15. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

15.1. As obrigações da CONTRATADA encontram-se previstas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato, Anexos I e II do Edital.

15.2. Compete ao licitante verificar as Obrigações da Contratada nos anexos mencionados, uma vez que fazem parte do detalhamento do objeto licitatório e, portanto, poderão influenciar na formação de sua Proposta de Preços.

16. **DO PAGAMENTO**

16.1. O pagamento pelos serviços descritos neste Edital e seus anexos será processado na forma estabelecida no Termo de Referência, disposto no Anexo I deste Edital.

17. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1. As sanções administrativas referentes à execução contratual são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

17.2. Compete ao licitante também verificar, no anexo mencionado, quais são as sanções administrativas cabíveis no caso de irregularidades na fase licitatória, perpetradas pelos seus participantes.

18. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

18.1. Os recursos orçamentários decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência estão consignados no Orçamento da Conab para o ano 2021, conforme segue: PTRES: 169113 - Natureza de Despesa: 339037 - Fonte: 0150022135 - PI: Vigilância.

18.1.1. As despesas para os anos seguintes estarão consignados na respectiva Lei Orçamentária referente ao exercício fiscal correspondente.

19. **DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

19.1. Até **3 (três) dias úteis** antes da data designada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o Edital deste Pregão mediante petição a ser enviada para o endereço eletrônico ba.pregao@conab.gov.br, até as 17 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

19.1.1. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de **2 (dois) dias úteis**.

19.2. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada e publicada nova data para a realização do certame, exceto

quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.3. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, através do endereço eletrônico ba.pregao@conab.gov.br.

19.3.1. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, responderá aos pedidos de esclarecimento no prazo de 2 (dois) dias úteis.

19.4. As respostas prestadas pelo Pregoeiro às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão entranhados nos autos do processo licitatório, enviadas por e-mail aos solicitantes e disponibilizadas no sistema eletrônico para consulta dos interessados.

19.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por considerá-lo inoportuno ou inconveniente e por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

20.1.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do Contrato.

20.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato.

20.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

20.2.1. Havendo necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, com, no mínimo, 24 (vinte e quatro horas) de antecedência.

20.3. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

20.4. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão eletrônico.

20.5. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

20.6. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na CONAB.

20.8. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão aquelas.

20.9. As normas que disciplinam este pregão eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

20.10. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da CONAB, sem prejuízo do disposto no inciso I, do artigo 245, do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab.

20.11. O Edital e seus Anexos estarão disponibilizados, na íntegra, nos endereços: www.comprasgovernamentais.gov.br e www.conab.gov.br. O Edital, ainda, poderá ser fornecido pela Conab a qualquer interessado, por meio do Pregoeiro, situada no (endereço da Conab), neste (cidade/estado), devendo para isso o mesmo recolher junto ao Banco do Brasil, o valor de R\$ 10,00 (dez reais), por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em nome da Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, a ser emitida através do site www.stn.fazenda.gov.br (SIAFI/GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO/IMPRESSÃO DE GRU), Unidade Gestora-UG: UG Matriz ou Sureg – Gestão: 22211, Código de Recolhimento n.º 28830-6.

20.12. Integram este Edital o seguinte Anexo:

a) Anexo I - Termo de Referência e seus anexos;

b) Anexo II - Minuta do Contrato

21. DO FORO

21.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Salvador/BA, Seção Judiciária do Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

Salvador-BA, 21 de Março de 2022

CLAUDIO SANTANA DA COSTA

ANALISTA ADMINISTRATIVO

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa/laboratório especializado para a prestação de serviços laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas para aferição da qualidade dos produtos alimentícios adquiridos pela Conab, além da realização de teste de cocção para o produto feijão preto e/ou anão cores, de acordo com as legislações vigentes, bem como os Padrões – Especificações da Conab, especialmente a NOC 30.504.

Item	Produtos	Tipo de Análise			ESTIMATIVA DE ANÁLISES/ENSAIOS	VALOR UNITÁRIO DOS ENSAIOS	ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL
		Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
1	AÇÚCAR CRISTAL	Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	30	R\$ 101,23	R\$ 3.036,90
		Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	30	R\$ 80,50	R\$ 2.415,00
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00(*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	30	R\$ 80,35	R\$ 2.410,50
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)	30	R\$ 88,13	R\$ 2.643,90
		Pontos Pretos (nº/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002	30	R\$ 125,25	R\$ 3.757,50
		Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004	30	R\$ 127,38	R\$ 3.821,40
		Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	30	R\$ 61,03	R\$ 1.830,90
		Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	30	R\$ 61,03	R\$ 1.830,90
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 121,32	R\$ 3.639,60
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR CRISTAL R\$						R\$ 846,22	R\$ 25.386,60

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico.

		Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos					
2	AÇÚCAR DEMERARA - GRUPO I	Polarização (°Z)	Mínimo 96,00	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	5		R\$ 117,85	R\$ 589,25	
		Umidade (% p/p)	Máximo 1,20	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	5		R\$ 80,50	R\$ 402,50	
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 5.000,00	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	5		R\$ 86,96	R\$ 434,80	
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,50	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)	5		R\$ 99,49	R\$ 497,45	
		Classe	Cristal Bruto	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		R\$ 77,65	R\$ 388,25	
		Tipo	Demerara	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		R\$ 77,65	R\$ 388,25	
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos					
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		R\$ 122,32	R\$ 611,60	
		VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR DEMERARA – GRUPO I						R\$ 662,42	R\$ 3.312,10

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

		Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos				
3	AÇÚCAR MASCADO	Sacarose(% p/p)	Mínimo 90,00	IAL/AOAC	5		R\$ 151,75	R\$ 758,75
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos				
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		R\$ 188,70	R\$ 943,50
VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR MASCADO						R\$ 340,45	R\$ 1.702,25	

Observações: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

-IAL - Instituto Adolfo Lutz;							
-AOAC - American of Official Analytical Chemical.							
4	FARINHA DE MANDIOCA	Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 166,40	R\$ 4.992,00
		Bacillus Cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 142,64	R\$ 4.279,20
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 137,98	R\$ 4.139,40
VALOR DAS ANÁLISES DE FARINHA DE MANDIOCA						R\$ 447,02	R\$ 13.410,60
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
5	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)	Análises Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL / AOAC	30	R\$ 73,50	R\$ 2.205,00
		Pontos escuros (pontos /100g de produto)	Máximo 120	(*)	30	R\$ 146,00	R\$ 4.380,00
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 151,00	R\$ 4.530,00
		Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 123,60	R\$ 3.708,00
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 128,50	R\$ 3.855,00
VALOR DAS ANÁLISES DE FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)						R\$ 622,60	R\$ 18.678,00
Observações: -(*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABTN, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Esta contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento;-Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; -IAL - Instituto Adolfo Lutz; -AOAC - American of Official Analytical Chemical.							

6	FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL	5	R\$ 63,60	R\$ 318,00
		Ferro (mg/100g) (*)	Mínimo 4,00	AOAC	5	R\$ 73,37	R\$ 366,85
		Ácido Fólico (ug /100g) (*)	Mínimo 150,00	(*)	5	R\$ 378,63	R\$ 1.893,15
		Granulometria passag. Peneira ABNT 35 % P/P	95	AOAC	5	R\$ 126,87	R\$ 634,35
		--					
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			R\$ 0,00
		Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5	R\$ 130,20	R\$ 651,00
		Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5	R\$ 133,20	R\$ 666,00
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5	R\$ 128,50	R\$ 642,50
VALOR DAS ANÁLISES DE FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)					R\$ 1.034,37	R\$ 5.171,85	
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
7	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA Nº 53/2018	30	R\$ 87,77	R\$ 2.633,10
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA Nº 53/2018	30	R\$ 81,39	R\$ 2.441,70
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m) (*)	Mínimo 34,00	IN MAPA Nº 53/2018	30	R\$ 224,29	R\$ 6.728,70

Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordutosos)	Máximo 18,00	IN MAPA N° 53/2018	30	R\$ 67,45	R\$ 2.023,50
Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x104	IN MAPA N° 53/2018	30	R\$ 87,83	R\$ 2.634,90
Enterobactérias/g	10	IN MAPA N° 53/2018	30	R\$ 102,21	R\$ 3.066,30
Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA N° 53/2018	30	R\$ 128,20	R\$ 3.846,00
Salmonella spp/25g	Ausência	IN MAPA N° 53/2018	30	R\$ 132,50	R\$ 3.975,00
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 403,63	R\$ 12.108,90
VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL				R\$ 1.315,27	R\$ 39.458,10

Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

8	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 87,77	R\$ 438,85
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 81,39	R\$ 406,95
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m)	Mínimo 34,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 224,29	R\$ 1.121,45
		Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 67,45	R\$ 337,25
		Umectabilidade (s)	Máximo 60,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 80,00	R\$ 400,00
		Dispersibilidade (% m/m)	Mínimo 85,00	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 110,00	R\$ 550,00

	Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
	Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x10 ⁴	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 87,83	R\$ 439,15
	Enterobactérias/g	10	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 102,21	R\$ 511,05
	Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 128,20	R\$ 641,00
	Salmonella spp / 25g	Ausência	IN MAPA N° 53/2018	5	R\$ 132,50	R\$ 662,50
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5	R\$ 403,63	R\$ 2.018,15
VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO					R\$ 1.505,27	R\$ 7.526,35

Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos				
9	MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)	Umidade	Máximo 13,00	IAL/AOAC	30	R\$ 65,91	R\$ 1.977,30
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25 g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 145,00	R\$ 4.350,00
		Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 120,60	R\$ 3.618,00
		Escherichia coli / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30	R\$ 128,20	R\$ 3.846,00
VALOR DAS ANÁLISES DE MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)					R\$ 459,71	R\$ 13.791,30	

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

10	FELJÃO	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos		
-----------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------------------	--	--

	Teste de Cocção	Mínimo 90,00	Adaptação do método desenvolvido pela FAE e da Norma Centro Americana para determinação do tempo de cocção de Feijão	30	RS 144,10	RS 4.323,00
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE FEIJÃO					RS 144,10	RS 4.323,00
Observação: Referência: Adaptado do método desenvolvido por Maria H. R. Simões: "Procedimento para a realização de teste de cocção: Feijão", FAE – Instituto de Recursos Humanos João Pinheiro/1984 e da norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão						
TOTAL GERAL DAS ANÁLISES/ENSAIOS POR 5 ANOS						RS 132.760,15

1.2. O custo total estimado para a prestação dos serviços deste Termo de Referência é de 132.760,15 (cento e trinta e dois mil, setecentos e sessenta reais e quinze centavos), para as Unidades Armazenadoras de Irecê, Itaberaba e Ribeira do Pombal. O critério utilizado para a formação da estimativa foi o menor dos valores da média e da mediana, obtidos na pesquisa de mercado realizada junto a empresas e laboratórios do ramo.

1.3. Para a definição da demanda, foi utilizado como parâmetro, o número de análises constantes dos Padrões - Especificações de cada produto que compõe as cestas de alimentos, a média das aquisições realizadas nos últimos 5 (cinco) anos, o número de Unidades Armazenadoras jurisdicionadas e a vigência da contratação pelo período de 5 (cinco) anos.

1.4. As cestas de alimentos da Bahia são compostas com os produtos: Arroz, feijão, óleo de soja, açúcar, farinha de mandioca, flocos de milho, leite em pó e macarrão. Além destes produtos, a presente contratação contempla ainda os produtos açúcar demerara, açúcar mascavo, fubá de milho e leite em pó integral instantâneo. Raramente ocorrem mudanças na composição das cestas, contudo, essa hipótese não pode deixar de ser aventada, sendo prudente a inclusão das análises destes produtos na contratação, para que, em uma eventual alteração da composição dos produtos das cestas, seja prescindido a necessidade de nova contratação. Inobstante, para não inflar a estimativa, para os produtos que não compõem as cestas de alimentos foi considerado apenas uma análise/ensaio por ano.

1.5. A Superintendência Regional da Bahia tem sob sua jurisdição três unidades armazenadoras: UA Irecê, UA Itaberaba e UA Ribeira do Pombal e todas operacionalizam a recepção e expedição dos produtos da Ação de Distribuição de Alimentos - ADA.

1.6. Segundo dados do Setor de Operações Comerciais - SECOM desta Regional, a média de aquisição por etapa nos últimos 5 (cinco) exercícios é de 1,8 etapa/ano, conforme tabela abaixo.

ANO-EXERCÍCIO	Nº DE ETAPAS ADQUIDIDAS
2016	01
2017	01
2018	01
2019	01
2020	05
MÉDIA	1,8

1.7. É importante frisar que a Conab realiza a conferência da qualidade em cada lote de produto recebido. Neste caso, se um fornecedor entregar mais de um lote de um mesmo produto em um mesmo Aviso de Compra, será necessário realizar as análises em todos os lotes recebidos. Não obstante, este evento não foi considerado na estimativa, posto que, se trata apenas de uma possibilidade que poderá ou não ocorrer.

1.8. Assim, a estimativa das análises/ensaios dos produtos arroz, feijão, óleo de soja, açúcar, farinha de mandioca, flocos de milho, leite em pó e macarrão, foi estimado em 2 etapas de aquisição/ano, enquanto que para os demais produtos foi estimado uma única análise/ano.

1.9. Dessa forma, para os produtos que atualmente compõem as cestas de alimentos a estimativa para a contratação para o período de 5 (cinco) anos totalizará 30 grupos de análises para cada produto, definidas pela equação: Número de Etapas por ano X Número de UA's X Período da Contratação, onde:

- a) Número de etapas/ano: 2 (duas) etapas;
- b) Número de Unidades Armazenadoras: 03 UA's;
- c) Período da Contratação: 5 (cinco) anos;
- d) Para os produtos açúcar demerara, açúcar mascavo, fubá de milho e leite em pó integral instantâneo foi considerado apenas uma análise/ano, totalizando 5;
- e) Endereço das Unidades Armazenadoras:

Unidades Armazenadoras	Endereço	Estimativa (grupo de análises dos produtos da cesta)	Estimativa (grupo de análise para os demais produtos)
UA/Irecê	Estrada BA 433 Irecê/Ibititá, KM 2,5 - Irecê/BA - CEP: 44.900-000	10	3
UA/Itaberaba	Rodovia BR 242 KM 90 Lotes 101 a 106 - Loteamento Cidade de Deus - Itaberaba/BA - CEP: 46.880-000	10	1
UA/Ribeira do Pombal	Estrada da Mirandela KM 05 S/Nº, Bairro BA 410 - Ribeira do Pombal/BA - CEP: 48.400-000	10	1
Total		30	5

1.10. Na composição do preço final da licitante, deverão ser considerado todos os custos diretos e indiretos inerentes ao fornecimento dos serviços, tais como: transporte dos produtos (logística de envio das amostras) do município de localização das Unidades Armazenadoras até o endereço da Contratada, fornecimento de embalagens, materiais, impostos, taxas e outros encargos incidentes no custo da prestação do serviço, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

1.11. A fim de evitar jogo de planilhas, o percentual de desconto apresentado pelos licitantes deverá incidir linearmente sobre a totalidade dos itens constantes do orçamento estimado, que deverá obrigatoriamente integrar o instrumento convocatório.

1.12. A contratação dos serviços deste Termo de Referência será única para toda demanda do objeto, por meio Pregão Eletrônico em conformidade com o inciso IV do art. 9º do RLC, sob o critério de "Maior Desconto" na forma do inciso II do Art. 264 do RLC. Os preços das propostas apresentadas pelos proponentes não poderão ser superiores ao valor estabelecidos para cada análise/ensaio da tabela que compõe o item 1.1 deste Termo de Referência.

1.13. Os recursos orçamentários decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência estão consignados no Orçamento da Conab para o ano 2021, conforme segue: ND:339039, PTRES: 174593, FONTE: 01531AACUA..

1.14. Os Padrões - Especificações do objeto deste Termo de Referência estão detalhados no Anexo IV deste Termo de Referência.

1.15. Os serviços serão realizados por demanda, sendo a estimativa acima disposta, meramente uma expectativa, haja vista que as quantidades poderão sofrer variações, conforme o quantitativo de etapas de aquisição e ainda, a possibilidade dos fornecedores entregarem mais de um lote do mesmo produto em um mesmo Aviso de Compra.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A Conab, com o objetivo de promover a segurança alimentar e nutricional, executa ações e programas de abastecimento social, em especial a Ação de Distribuição de Alimentos a Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos – ADA, destinada a distribuição de alimentos para atendimento de famílias que se encontram em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional e, além desses anteriormente citados, também ao enfrentamento da emergência de Saúde Pública de importância internacional decorrente do Coronavírus. Esta ação é instituída através de Termos de Execução Centralizada, normalmente firmados entre o Ministério da Cidadania e a Conab, que atua na aquisição, controle de qualidade, armazenamento e distribuição dos alimentos adquiridos. Desta forma, ao receber os produtos para esta finalidade, a Conab deve verificar se os aspectos organolépticos, físico-químicos e microbiológicos encontram-se de acordo com os padrões e especificações estabelecidos, em consonância com a NOC 30.504 (Controle de Qualidade) e com os Avisos de Compra da Conab. Os serviços laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas para aferição da qualidade dos gêneros alimentícios consistem na realização de uma série de provas laboratoriais, conforme padrões e especificações previamente estabelecidos pela Conab para cada produto, consoante parâmetros técnicos preconizados, principalmente, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.2. Nas operações de aquisições de produtos realizadas pela Conab, independentemente de sua modalidade, conforme disposto em seus editais de compra, assim determina: **“para fins de aceitabilidade efetiva, a qualidade do produto será verificada por meio de classificação e/ou análises”;**

2.3. Alguns produtos de origem vegetal necessitam apenas da realização de classificação, assim como ocorre com o milho e arroz, por exemplo; já o feijão preto tipo e/ou feijão anão cores, além da classificação conforme a IN MAPA n.º 12/2008, também é necessário a realização do teste de cocção; para a farinha de mandioca, no entanto, além da classificação tradicional, há também a necessidade de realização de análises microbiológicas; enquanto que para os produtos industrializados, tais como açúcar cristal e/ou mascavo, flocos e/ou fubá de milho, leite em pó integral e instantâneo e o macarrão espaguete, seja ele comum, talharim ou parafuso, necessitam das análises físico-químicas e microbiológicas;

2.4. A aferição qualitativa é o procedimento principal para a efetiva aceitabilidade e, necessariamente, tem que ser realizada por

empresa terceirizada, visto que a Conab não dispõe de instalações compatíveis com as atividades laboratoriais, devidamente equipadas com maquinário e instrumentos, tampouco insumos e mão de obra técnica específica. Tal procedimento é obrigatório na recepção dos produtos e independente dos documentos de comprovação qualitativa que vêm acompanhando os gêneros alimentícios;

2.5. Vale salientar que devido a pandemia da Covid-19, os procedimentos de verificação da qualidade dos produtos adquiridos no destino, mediante aferição da qualidade dos produtos após a recepção nos armazéns da Conab foi dispensada pela Matriz, adotando-se o procedimento de verificação dos Certificados de Classificação e Laudos Laboratoriais que acompanhavam a documentação dos produtos adquiridos, comparando-os com os Padrões – Especificações dos produtos da Norma de Controle de Qualidade. Tal iniciativa teve como objetivo, acelerar a entrega dos alimentos às famílias em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional, agravada em decorrência da pandemia.

2.6. Os serviços em apreço serão contratados na modalidade Pregão Eletrônico conforme prevê o artigo 32º da Lei nº 13.303/2016, e inciso LXXIV do art. 3º do RLC, por ser caracterizados como serviços comuns, na forma do Inciso XIII do art. 3º do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab - RLC e, portanto, possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

2.7. Em que pese o valor anual estimado da contratação seja inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a contratação não será destinada exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, na forma da Lei Complementar 123/2016 e do inciso II do art. 10 do Decreto 8.538/2015, em razão da contratação em apreço se enquadrar na exceção prevista no inciso II do Parágrafo Único do Art. 10 do referido Decreto.

2.8. Dessa forma, ao analisarmos a contratação sob as diretrizes do Regulamento de Licitações e Contratos (RLC), bem como na forma dos preceitos básicos das boas práticas de gestão e dos princípios da eficiência, eficácia, a economicidade, a sustentabilidade, a racionalização dos recursos financeiros, materiais e humanos, bem como a melhoria dos serviços ofertados, constata-se que os serviços são essenciais para a perfeita avaliação da sanidade e qualidade dos produtos adquiridos e posterior entrega dos produtos às famílias beneficiárias.

3. DO OBJETIVO

3.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas, além de teste de cocção em feijão preto e /ou anão cores, para aferição da qualidade dos produtos alimentícios adquiridos pela Conab.

4. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo de vigência do Contrato será de 05 (cinco) anos duração do Contrato, conforme Arts. 461 a 462 do RLC), contados da data de sua assinatura, vedada sua prorrogação.

5. DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) As empresas deverão apresentar: Comprovação de aptidão para prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.1) Para efeito de caracterização desta compatibilidade é definida como relevante a seguinte parcela do objeto:

Item	Objeto
01	Ter realizado no mínimo 10 análises/ensaios, dentre as relacionadas no item 1.1 deste Termo de Referência

a.2) Será aceito o somatório de atestados de capacidade técnica para fins de comprovação da alínea anterior.

a.3) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

a.4) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi realizada a entrega.

a.5) O atestado deverá conter, além do nome do atestante, endereço e telefone da pessoa jurídica, ou qualquer outra forma de que a Conab possa valer-se para manter contato com a empresa declarante.

a.6) A Conab se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade dos atestados, podendo, requisitar cópias dos respectivos Contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

b) Para execução do objeto desta licitação, a Contratada comprovar o reconhecimento da competência técnica (acreditação) e atender aos seguintes critérios:

b.1) Atender aos requisitos da norma ABNT NBR ISO/IEC 17025 - Certificação de produtos;

b.2) Integrar a Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio (RBLE);

b.3) Ser credenciada junto no MAPA ou Acreditado junto ao Inmetro, mediante comprovação através dos Escopos de Credenciamento ou Acreditação;

b.4) Estar em situação regular e apta a realizar os ensaios, mediante registros dos ensaios em seu(s) Escopo(s) de Credenciamento ou Acreditação.

c) Para a habilitação será verificada a situação da empresa/laboratório no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF.

d) Deverão ser consultados o **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS**, mantido pela Controladoria Geral da União, **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa**, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça e **Lista de Inidôneos**, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU. As licitantes que apresentarem registros impeditivos serão inabilitadas.

e) Anterior a assinatura do contrato, a Contratada deverá comprovar que possui contrato ou instrumento similar com um operador logístico (transportadora, correios ou similar), com atuação nos municípios de Irecê, Itaberaba e Ribeira do Pombal, para garantir a remessa das amostras pelas Unidades Armazenadoras. O período compreendido entre a data da entrega das amostras na origem e a efetiva entrega no destino, não poderá ser superior a 10 dias corridos.

6. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS - AMOSTRAGEM E ANÁLISES

6.1.1. Os serviços objeto desta contratação serão considerados comuns pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.2. Os serviços se caracterizam como de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra e serão executados parceladamente, de acordo com as demandas que se apresentarem durante a execução do contrato.

6.1.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Conab, vedando-se qualquer relação entre este que caracterize pessoalidade e/ou subordinação direta.

6.2. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS - AMOSTRAGENS E ANÁLISES

6.2.1. As análises a serem realizadas deverão considerar rigorosamente os Padrões e Especificações, Anexo IV deste Termo de Referência, em todos os seus aspectos.

6.2.2. As amostras dos alimentos serão coletadas e identificadas, por técnicos da própria Conab, nas unidades armazenadoras próprias, observadas as orientações contidas na Norma de Controle de Qualidade ([NOC 30.504 - Norma de Controle de Qualidade](#)), e enviadas à Contratada através do operador logístico por ela indicado, para a realização das análises, acompanhadas das notas fiscais de remessa e dos Pedidos de Análises, indicando as análises/ensaios/testes que deverão ser realizados pela Contratada, além das informações que deverão constar nos respectivos laudos/certificados de análises.

6.2.3. Os resultados das análises deverão ser elaborados em papel timbrado da empresa/laboratório e assinados pelo responsável técnico da Contratada, apresentando a conclusão se o produto atende ou não aos padrões e especificações definidos pela Conab. Estes resultados deverão ser encaminhados, como anexo, via e-mail para o Setor de Operações de Estoques - SEOPE (ba.seope@conab.gov.br), com cópia para o Fiscal do Contrato e para as Unidades Armazenadoras demandantes (ba.ua-irece@conab.gov.br, ba.ua-itaberaba@conab.gov.br ou ba.ua-ribeirapombal@conab.gov.br).

6.3. DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

6.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, por meio de Termo de Recebimento Provisório ou Recibo, no prazo de até 02 (dois) dias, contados da data de recebimento dos laudos, pela fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.3.2. Constatadas inconformidades no objeto do Termo de Referência e na proposta deverão ser registradas em documento próprio, no qual constarão as medidas a serem adotadas pela Contratada no prazo de 02 (dois) dias.

6.3.2.1. As ocorrências mencionadas no subitem anterior deverão ser comunicadas pela fiscalização à Contratada por e-mail, solicitando, caso pertinente, a instauração de um procedimento administrativo para aplicação das penalidades cabíveis.

6.3.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser refeitos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 03 (três) dias contados do recebimento provisório, por empregado ou comissão, após a verificação e comprovação da adequação dos laudos e consequente aceitação, por meio de Termo de Recebimento Definitivo Simplificado.

6.3.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.3.3.2. O prazo para recebimento definitivo poderá ser prorrogado por fatos ocorridos no curso da contratação, desde que

devidamente justificado no processo.

6.3.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada por vícios revelados posteriormente, nem pela garantia dos serviços executados.

6.3.5. O não cumprimento dos prazos ensejará a aplicação de sanções previstas neste Termo de Referência.

7. DO PRAZO DE REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES/ENSAIOS

7.1. O prazo de entrega dos resultados das análises será de, no máximo, 10 (dez) dias para Análises Físico-Químicas e de 20 (vinte) dias para análises microbiológicas, contados em dias corridos e a partir do recebimento das amostras pela Contratada.

7.1.1. Mediante justificativa expressa e posterior acordo entre as partes, este prazo poderá ser flexibilizado.

8. DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1. Não será exigida garantia contratual.

9. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do contrato será acompanhada por Comissão de Fiscalização indicada pela Superintendência Regional da Conab na Bahia.

9.1.1. Para a execução do ajuste, será adotado o método de trabalho baseado no conceito de delegação de responsabilidade. Esse conceito define o Contratante como responsável pela gestão do Contrato e verificação da aderência dos serviços entregues aos padrões de qualidade exigidos e a Contratada como responsável pela entrega dos serviços e gestão dos recursos necessários para o cumprimento do Contrato.

9.2. Para cumprimento do Contrato, pressupõe-se a existência dos seguintes papéis e responsabilidades:

9.2.1. **Fiscal do Contrato:** é o empregado ou a comissão designada pela Contratante, responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização técnica da execução contratual e, ainda, pela verificação dos resultados pretendidos e pelo recebimento provisório do objeto da contratação;

9.2.2. **Preposto:** funcionário representante da Contratada, responsável por acompanhar a execução do ajuste e atuar como interlocutor principal com o Contratante, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

9.3. A atividade de gestão e fiscalização do presente contrato deverá ser executada em conformidade com as disposições dos art. 535 a 540 do RLC.

9.4. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

9.5. Nos termos dos art. 543 e 544 do RLC será designado fiscal, seu substituto, ou comissão de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

9.6. O Fiscal do Contrato deverá exercer a fiscalização da contratação, exigindo o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com o edital e seus anexos, com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

9.7. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Conab ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 76 da Lei nº 13.303, de 2016.

9.8. A contratada deverá designar e indicar seu representante legal ou seu preposto, que a representará e se responsabilizará por todos os aspectos funcionais, técnicos e legais, devendo:

9.8.1. efetuar o acompanhamento contínuo e periódico da execução do Contrato;

9.8.2. fornecer e manter atualizados endereço de correspondência da contratada para recebimento de ofícios, notificações e intimações, bem como endereço de correio eletrônico;

9.8.3. zelar pela manutenção, durante a execução do Contrato, das condições estabelecidas no instrumento convocatório, nas normas regulamentadoras e na legislação correlata do meio ambiente, segurança e medicina de trabalho, como também da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS e do cumprimento das obrigações trabalhistas;

9.8.4. zelar pela execução ou fornecimento do objeto contratual em conformidade com as normas técnicas vigentes; e

9.8.5. zelar pela plena, total e perfeita execução do objeto contratado.

9.9. Eventuais dúvidas durante o período de vigência contratual deverão ser encaminhadas formalmente pelo preposto à Contratante.

9.10. Durante a execução do objeto, a fiscalização monitorará constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**10.1. São obrigações da Contratante:**

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- b) Proporcionar à CONTRATADA todas as facilidades para a perfeita prestação dos serviços contratados, naquilo a qual lhe couber;
- c) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- d) comunicar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos objetos, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- e) rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência;
- f) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e seus anexos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- g) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de empregado ou comissão especialmente designados;
- h) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, após verificada a regularidade de situação fiscal/financeira da CONTRATADA;
- i) aplicar à CONTRATADA penalidades, quando for o caso.

10.2. A Conab não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Executar os serviços, conforme disciplinado neste instrumento e na proposta apresentada;
- b) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da finalização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- e) apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão a Conab;
- f) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- g) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no Art. 497 do RLC da Conab.
- h) Atender prontamente as reclamações da CONAB, prestando os esclarecimentos devidos e efetuando as correções e adequações que se fizerem necessárias, durante a execução do Contrato;
- i) Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, caso se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções na execução;
- j) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Conab, durante a realização do Contrato;
- k) Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre objeto;
- l) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- m) indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- n) indicar à Conab, o operador logístico de sua preferência, através do qual serão encaminhadas as amostras destinadas às análises/ensaios;
- o) encaminhar os resultados das análises por e-mail, em papel timbrado da empresa e assinados pelo responsável técnico da Contratada, apresentando a conclusão se o produto atende ou não aos padrões e especificações definidos pela Conab;
- p) Encaminhar as Notas Fiscais/Faturas relativa aos serviços prestados diretamente para o e-mail da Unidade Armazenadora demandante, segregando-as por CNPJ, de acordo com os Pedidos de Análises;
- q) comunicar a Conab eventual suspensão total ou parcial de qualquer análise/ensaios que compõe seu Escopo de

Credenciamento ou de Acreditação, junto ao MAPA ou Inmetro, respectivamente;

r) A Contratada, além do fornecimento da mão de obra especializada, dos reagentes, dos materiais e dos equipamentos, das ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços de análise laboratorial e demais atividades correlatas, obriga

- k.1) Executar os serviços de análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos mediante solicitação formal da Conab;
- k.2) Entregar os resultados das análises dentro do prazo estabelecido em contrato.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo dos serviços, de acordo com a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta-corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

12.2. O pagamento pelos serviços prestados será efetuado de acordo com a demanda e serão faturados/cobrados considerando o preço unitário individualmente de cada análise/ensaio, multiplicado pelo número de análises/ensaios realizadas, devidamente discriminados nas notas fiscais/faturas relativa aos serviços prestados, devendo ser encaminhadas para o Setor de Operações de Estoques - SEOPE, com cópia para o Fiscal do Contrato, através de e-mail.

12.2.1. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à Contratada e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.3. Antes de cada pagamento será realizada consulta ao SICAF e caso o resultado seja desfavorável, será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis ao contratado, prorrogável uma vez por igual período a critério da Conab, para a regularização ou apresentação da sua defesa.

12.3.1. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Conab 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 pela Conab, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.3.2. Persistindo a irregularidade, a Conab deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato, assegurada à contratada o contraditório e a ampla defesa.

12.3.3. Havendo o efetivo fornecimento dos serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

12.3.4. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela Diretoria Gestora na Matriz ou pela Superintendência Regional no âmbito da sua competência, não será rescindido o Contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF.

12.4. Dos pagamentos devidos à Contratada serão retidos os impostos e contribuições de acordo com a legislação vigente.

12.4.1. Caso o contratado seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, junto à Nota Fiscal/Fatura, a devida declaração, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

12.5. As eventuais multas impostas ao Contratado em decorrência de inadimplência contratual poderão ser descontadas do pagamento devido desde que concluído o procedimento para aplicação de sanções.

12.6. À Contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se no ato da atestação os serviços estiverem em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

12.7. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Conab, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, onde:

EM = Encargos Moratórios devidos;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, computado com base na fórmula $I = [(TX/100)/365]$;

N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; e

VP = Valor da prestação em atraso.

13. DO REAJUSTE

13.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se no máximo o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE acumulado no período, devendo ser feita na ocasião às devidas negociações entre as partes e a justificativa técnica para o percentual a ser aplicado, observando o limite aqui estabelecido.

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

13.3. Serão objeto de preclusão, os reajustes a que o contratado fizer jus durante a vigência do Contrato e que não forem solicitados até o implemento dos seguintes eventos:

a) assinatura do termo aditivo de prorrogação contratual;

b) data em que o Contrato completar 01 (um) ano, 02 (dois) anos e assim sucessivamente; ou

c) encerramento do Contrato.

13.4. Caso na data da prorrogação contratual ou na data em que o Contrato completar 01 (um) ano, 02 (dois) anos e assim sucessivamente, ainda não tenha sido divulgada a variação do índice no período, ou ainda não tenha sido possível a Conab ou a contratada proceder aos cálculos devidos, ficará resguardado o direito ao futuro reajuste, mediante cláusula a ser inserida no termo aditivo nos casos de Contratos sujeitos a prorrogação de vigência, ou apostilamento previamente autorizado pela autoridade competente nos demais casos.

14. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

14.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto até o limite de 50% (cinquenta por cento) das análises/ensaios definidos no item 1.1 deste Termo de Referência, nas seguintes condições:

14.1.1. É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação.

14.1.2. A subcontratação em questão tem por objetivo ampliar a participação de empresas/laboratórios que realizam apenas parte das análises/ensaios relacionados no item 1.1 deste Termo de Referência, em razão da falta de credenciamento ou acreditação junto ao MAPA e/ou Inmetro, respectivamente.

14.2. A subcontratação deverá observar o disposto no artigo 524 do RLC.

14.3. As microempresas e/ou empresas de pequeno porte a serem subcontratadas serão indicadas e qualificadas pela licitante melhor classificada juntamente a descrição dos serviços a serem por elas fornecidos e seus respectivos valores.

14.4. São obrigações adicionais da contratada, em razão da subcontratação:

14.4.1. apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;

14.4.2. substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando a Conab, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;

14.4.3. apresentar à Conab, a relação das análises/ensaios que serão subcontratados, obedecendo o limite previsto no item 14.1 deste Termo de Referência.

14.5. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, bem como pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

14.6. Não será aplicável a exigência de subcontratação quando a licitante for qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

15. **DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

16. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1. A contratada, em caso de inadimplemento de suas obrigações, garantido o contraditório e ampla defesa anteriormente a sua aplicação definitiva, ficará sujeita às seguintes sanções previstas no RLC e na Lei nº 13.303, de 2016:

a) advertência;

b) multa moratória;

c) multa compensatória;

d) multa rescisória, para os casos de rescisão unilateral, por descumprimento contratual;

e) suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab, por até 02 (dois) anos.

16.2. As sanções previstas nos incisos “a” e “e” poderão ser aplicadas com as dos incisos “b”, “c” e “d”.

16.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações elencadas nos artigos 576 a 580 do RLC ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, as sanções previstas neste item.

16.4. O contratado que cometer qualquer das infrações elencadas no artigo 576 a 580 do RLC, dentre outras apuradas pela

fiscalização do contrato durante a sua execução, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, as sanções previstas neste item.

16.5. A aplicação das penalidades previstas neste título realizar-se-á no processo administrativo da contratação assegurado a ampla defesa e o contraditório à Contratada, observando-se as regras previstas no RLC.

16.6. A aplicação de sanção administrativa e o seu cumprimento não eximem o infrator da obrigação de corrigir as irregularidades que deram origem à sanção.

16.7. **Da sanção de advertência:**

16.7.1. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado não seja suficiente para acarretar prejuízo à Conab, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros.

16.7.2. A aplicação da sanção do subitem anterior importa na comunicação da advertência à contratada, devendo ocorrer o seu registro junto ao SICAF, respeitado o disposto no item 16.5.

16.8. **Da sanção de multa:**

16.8.1. A multa poderá ser aplicada nos seguintes casos:

a) em decorrência da não regularização da documentação de habilitação, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006, deverá ser aplicada multa correspondente a 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para a licitação em questão;

b) em decorrência da prática por parte do licitante/adjudicatário/contratado das condutas elencadas nos artigos 576 e 580 do RLC deverá ser aplicada multa correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para a licitação em questão;

c) pela recusa em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido pelo instrumento convocatório, deverá ser aplicada multa correspondente a 3% (três por cento) sobre o valor homologado para a licitação em questão;

d) multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso na execução dos serviços, até o limite de 15 (quinze) dias;

e) multa compensatória no percentual de 0,3 % (três décimos por cento) sobre o valor do contrato por dia de atraso na execução dos serviços, por período superior ao previsto na alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias;

f) Esgotado o prazo limite a que se refere a alínea anterior, e havendo ausência de justificativa plausível, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial ou total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

g) multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial do contrato;

h) multa compensatória de 7,5% (sete e meio por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do contrato;

i) multa rescisória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de rescisão contratual unilateral do contrato;

j) multa de 0,2% e 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo. Para efeito da aplicação de multas, as infrações são atribuídas grau, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
a)	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por demanda (Pedido de Análise)	05
d)	Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado por demanda (Pedido de Análise)	04
c)	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização por demanda (Pedido de Análise)	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
d)	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência	02
f)	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização, por item e por ocorrência	03

g)	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Edital/Contrato, por dia	01
----	--	----

TABELA 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% sobre o valor do contrato
2	0,4% sobre o valor do contrato
3	0,8% sobre o valor do contrato
4	1,6% sobre o valor do contrato
5	3,2% sobre o valor do contrato

k) multa compensatória definida no Instrumento de Medição de resultado - IMR, Anexo III do Termo de Referência, no caso de serviço prestado sem o atendimento dos níveis de resultados nele estabelecidos.

l) dependendo do nível de desconformidade na prestação dos serviços aferido ocorrerá a rescisão unilateral do contrato, conforme estabelecido no IMR.

16.8.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia ou cobrada do respectivo contratado. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Conab ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

16.8.3. A aplicação da sanção de multa deverá ser registrada no SICAF.

16.9. **Da sanção de suspensão:**

16.9.1. Cabe a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou que tenha causado, prejuízo à Conab, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou, ainda, em decorrência de determinação legal.

16.9.2. A aplicação da sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab, por até 02 (dois) anos, será aplicada de acordo com os arts. 579 a 580 do RLC e registrada no SICAF e no Cadastro de Empresas Inidôneas - CEIS de que trata o art. 23 da Lei nº 12.846, de 2013.

16.9.3. Em decorrência da prática por parte do licitante/adjudicatário das condutas elencadas nos artigos 576 e 580 do RLC, poderá ser aplicada a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab.

16.9.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17. **DA RESCISÃO CONTRATUAL**

17.1. A inexecução total do Contrato ensejará a sua rescisão, enquanto a inexecução parcial poderá ensejar a sua rescisão, com as consequências cabíveis, conforme disposto nos Arts. 568 a 572 do RLC.

17.2. A rescisão poderá ser:

a) por ato unilateral e escrito da Conab;

b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de contratação, desde que haja conveniência para a Conab; e

c) judicial, por determinação judicial.

17.2.1. A rescisão amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

17.2.2. A rescisão amigável não será cabível nos casos em que forem constatados descumprimentos contratuais sem apuração de responsabilidade iniciada ou com apuração ainda em curso.

17.2.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa, conforme procedimento previsto nos art. 582 a 593 do RLC.

17.3. A rescisão por ato unilateral da Conab acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência:

a) assunção imediata do objeto contratado, pela Conab, no estado e local em que se encontrar;

- b) execução da garantia contratual, quando houver, para ressarcimento pelos eventuais prejuízos sofridos pela Conab; e
- c) na hipótese de insuficiência da garantia contratual, quando houver, a retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à Conab.

17.4. A rescisão deverá ser formalizada por termo de rescisão unilateral ou distrato, no caso de rescisão amigável, devendo o respectivo extrato ser publicado no Diário Oficial da União.

17.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

18. DA VEDAÇÃO AO NEPOTISMO

18.1. Conforme disposto no parágrafo único do art. 12 do RLC e do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, fica vedada a contratação:

- a) de empregado ou dirigente da Conab como pessoa física;
- b) a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com autoridade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; dirigente da Conab ou empregado da Conab cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação e pela contratação;
- c) de empresa cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado o seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a Conab há pelo menos (06) seis meses;
- d) de empresas cujos administradores ou sócios tenham relação de parentesco, em linha reta ou colateral por consanguinidade ou afinidade até o terceiro grau, com agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na CONAB, incluindo neste parentesco, cônjuge ou companheiro.

19. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

19.1. Compete à Contratada, no que couber, atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 10 do RLC.

19.2. A Contratada se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pelo seu produto ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante a Conab, pelos eventuais prejuízos causados à Companhia.

20. DA MATRIZ DE RISCOS E RESPONSABILIDADES

20.1. A Matriz de Riscos é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do Contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

20.2. A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na Matriz de Riscos – Anexo I do Termo de Referência.

20.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Riscos – Anexo I do Termo de Referência.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Integram este Termo de Referência os seguintes Anexos:

- a) Anexo I - Matriz de Riscos;
- b) Anexo II - Modelo de Apresentação de Proposta; e
- c) Anexo III - Modelo do Instrumento de Medição de Resultado - IMR
- d) Anexo IV - Padrões e Especificações dos produtos.

Elaborado por:

Área Demandante:

NOME: Mario Alves da Silva

Setor de Operações de Estoques - SEOPE

Cargo: Assistente de Operações ATO III

NOME: Severino Roberto da Silva

Setor de Operações de Estoques - SEOPE

Cargo: Assistente de Operações ATO III

Nos termos do art. 131 do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab, **aprovo o presente Termo de Referência e seus anexos em todo o seu teor**, tendo em vista a coerência das justificativas e dos objetivos apresentados em relação à contratação em apreço.

Área Demandante:

Área Técnica:

NOME:

NOME

Setor de Operações de Estoques - SEOPE

Gerência de Operações - GEOPE

Encarregado

Gerente

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

MATRIZ DE RISCOS

Objeto: Descrição do objeto previsto para contratação.

Identificação				Avaliação			Tratamento ao Risco	
Fases (1)	Evento de Risco (2)	Causas (3)	Consequências (4)	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Nível de Risco (6) (P) x (I)	Resposta ao evento do Risco (7)	Responsável (8)
Planejamento	Erro na elaboração do Termo de Referência	Falta de conhecimento. Falta de tempo hábil para elaboração. Falta de recursos humanos suficientes. Erro no preenchimento	Possibilidade de pagamento indevido ao contratado. Desvio do objeto do contrato, Processo Interno de Apuração de Responsabilidade	1	3	3 (Médio)	Revisão minuciosa do Termo de Referência. Estabelecimento de cronograma para realização de credenciamento	Contratante
Planejamento	Dificuldade de encontrar empresas	Empresas que não atendam as exigências do Edital	Número reduzido de participantes no certame	4	3	12 (Elevado)	Tentar o máximo contato com empresas/laboratórios	Contratante
Planejamento	Empresas desinteressadas	Poucas cotações de preços	Sem condições de negociações	4	4	16 (Extremo)	Buscar empresas com histórico na prestação dos serviços ora pretendidos	Contratante
Seleção de Fornecedores	Número limitado de propostas	Sem opções de melhores preços	Contratação com custo mais elevado	4	3	(12) Elevado	Verificar a possibilidade de baixar o custo do transporte das amostras dos produtos	Contratante

Gestão do Contrato	Atraso na Coleta das amostras	Demora na disponibilização do resultado	Atrasos nos pagamentos dos fornecedores. Não disponibilidade dos produtos para os beneficiários.	2	2	(4) Médio	Notificar a contratada e avaliar a possibilidade de aplicação de penalidades	Contratante/Contratada
Gestão do Contrato	Inconsistência nos resultados	Atraso na liberação do produtos	Atrasos nos pagamentos dos fornecedores. Não disponibilidade dos produtos para os beneficiários.	2	1	(2) Baixo	Cobrar correção dos documentos e avaliar a possibilidade de aplicação de penalidades	Contratante/Contratada
Gestão do Contrato	Não cumprimento do prazo estabelecido no TR para pagamento	Falta de tempo hábil para conferência e análise das faturas. Atraso no envio das Notas Fiscais/Faturas por parte da contratada	Cobrança de juros de mora por parte da contratada. Desgaste na relação em partes do contrato	3	3	(9) Elevado	Necessidade de prorrogação do prazo estabelecido no TR, haja vista que tal risco não causa prejuízos significativos à contratada	Contratante/Contratada

1 Definição do risco nas fases de Planejamento da Contratação, Seleção de Fornecedores e Gestão de Contratos.

2 O evento de risco é incerto que, se ocorrer, afeta a realização dos objetivos da contratação.

3 Condições que viabilizam a concretização de um evento de risco.

4 Identificação de quais são as consequências no caso da ocorrência do risco.

5 A avaliação da probabilidade e do impacto deverá ser analisada em uma escala de 1 a 5, conforme definida na tabela abaixo:

Escala de Probabilidade (P) – Associada às chances do risco ocorrer		
Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixa	Evento extraordinário, sem histórico de ocorrência.	1
Baixa	Evento casual e inesperado, muito embora raro, há histórico de sua ocorrência.	2
Média	Evento esperado, de frequência reduzida, e com histórico de ocorrência parcialmente conhecido.	3
Alta	Evento usual, com histórico de ocorrência amplamente conhecido.	4
Muito Alta	Evento repetitivo e constante.	5

Escala de Impacto (I) – Associada às consequências no caso do risco ocorrer		
Descritor	Descrição	Nível

Muito Baixo	Impacto insignificante nos objetivos.	1
Baixo	Impacto mínimo nos objetivos.	2
Médio	Impacto mediano nos objetivos, com possibilidade de recuperação.	3
Alto	Impacto significativo nos objetivos, com possibilidade remota de recuperação.	4
Muito Alto	Impacto máximo nos objetivos, sem possibilidade de recuperação.	5

6. Após o resultado do cálculo da probabilidade x impacto será obtido o nível do risco, que poderá ser classificado como baixo, médio, elevado e extremo, conforme tabela abaixo:

Nível de Risco	
1 a 2	Baixo
3 a 6	Médio
8 a 12	Elevado
15 a 25	Extremo

7. Tratar o risco consiste em propor ações para prevenir, transferir, mitigar ou aceitar o risco. Neste campo, deve-se descrever a ação/resposta mais adequada para tratamento do risco identificado.

8 Identificar o responsável ou responsáveis pela ação proposta, se o contratado ou o contratante.

Elaborado por: Mario Alves da Silva
NOME

Supervisionado por: NOME

Autorizado por:

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

Nome da Empresa:

Endereço:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Para: Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB – Superintendência Regional da Bahia, Rua da Polônia, 05, Edifício Professor Orlando Gomes, Comércio – CEP 40.015-150 – Salvador/BA.

Prezados Senhores,

Encaminhamos nossa proposta para prestação de serviços de análises laboratoriais (físico-químicas e microbiológicas) abaixo indicadas:

Item	Produtos	Tipo de Análise			ESTIMATIVA DE ANÁLISES/ENSAIOS	VALOR UNITÁRIO DOS ENSAIOS (R\$)	ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL (R\$)
		Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
1	AÇÚCAR CRISTAL	Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	30		
		Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	30		
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00(*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	30		
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)	30		
		Pontos Pretos (n°/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002	30		
		Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004	30		
		Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA n° 47/2018	30		
		Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA n° 47/2018	30		
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR CRISTAL R\$							
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico.							
2	AÇÚCAR DEMERARA - GRUPO I	Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Polarização (°Z)	Mínimo 96,00	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	5		

		Umidade (% p/p)	Máximo 1,20	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	5		
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 5.000,00	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	5		
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,50	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)	5		
		Classe	Cristal Bruto	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		
		Tipo	Demerara	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR DEMERARA – GRUPO I							
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
3	AÇÚCAR MASCAVO	Constantes Físico- Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Sacarose(% p/p)	Mínimo 90,00	IAL/AOAC	5		
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR MASCAVO							
Observações: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;							
-IAL - Instituto Adolfo Lutz;							
-AOAC - American of Official Analytical Chemical.							
4	FARINHA DE MANDIOCA	Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		

		Bacillus Cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR DAS ANÁLISES DE FARINHA DE MANDIOCA							
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
5	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)	Análises Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL / AOAC	30		
		Pontos escuros (pontos /100g de produto)	Máximo 120	(*)	30		
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR DAS ANÁLISES DE FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)							
Observações: -(*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABTN, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Esta contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento;-Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; -IAL - Instituto Adolfo Lutz; -AOAC - American of Official Analytical Chemical.							
6	FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL	5		
		Ferro (mg/100g) (*)	Mínimo 4,00	AOAC	5		
		Ácido Fólico (ug /100g) (*)	Mínimo 150,00	(*)	5		

		Granulometria passag. Peneira ABNT 35 % P/P	95	AOAC	5		
		--					
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
		Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
		VALOR DAS ANÁLISES DE FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)					
		Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.					
7	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m) (*)	Mínimo 34,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x10 ⁴	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Enterobactérias/g	10	IN MAPA Nº 53/2018	30		

Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA N° 53/2018	30		
Salmonella spp/25g	Ausência	IN MAPA N° 53/2018	30		
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL					

Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

8	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos		
		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m)	Mínimo 34,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Umectabilidade (s)	Máximo 60,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Dispersibilidade (% m/m)	Mínimo 85,00	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos		
		Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x10 ⁴	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Enterobactérias/g	10	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA N° 53/2018	5	
		Salmonella spp / 25g	Ausência	IN MAPA N° 53/2018	5	

		Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO							
Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
9	MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade	Máximo 13,00	IAL/AOAC	30		
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25 g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Escherichia coli / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR DAS ANÁLISES DE MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)							
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
10	FEIJÃO	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Teste de Cocção	Mínimo 90,00	Adaptação do método desenvolvido pela FAE e da Norma Centro Americana para determinação do tempo de cocção de Feijão	30		
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE FEIJÃO							
Observação: Referência: Adaptado do método desenvolvido por Maria H. R. Simões: "Procedimento para a realização de teste de cocção: Feijão", FAE – Instituto de Recursos Humanos João Pinheiro/1984 e da norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão							
TOTAL GERAL DAS ANÁLISES/ENSAIOS POR 5 ANOS							

Dados Bancários (banco, agência e conta-corrente):

Validade da Proposta:

Declaramos que no preços estão inclusos todos os custos, tributos, frete para remessa das amostras, e demais despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados os pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente, observadas ainda as isenções previstas na legislação.

Declaramos que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Edital e seus Anexos

Declaramos aceitação total e irrestrita às condições do presente Edital

Local e Data

Representante da Empresa:

Cargo:

CPF:

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

INDICADOR - CUMPRIMENTO DE PRAZOS	
ITEM	CUMPRIMENTO DE PRAZOS
Finalidade	Garantir cumprimento dos prazos estipulados em contrato ou estabelecidos pela Fiscalização da CONTRATANTE
Meta a Cumprir	Garantir o pleno cumprimento dos prazos estipulados em contrato, assim como, daqueles estabelecidos pela Fiscalização da CONTRATANTE ou acordados junto à mesma
Forma de Medição	Fiscalização Contratual
Periodicidade da verificação	Mensal (de acordo com a demanda dos Pedidos de Análises)
Cálculo	Quantidade de OCORRÊNCIAS no mês: de descumprimentos de prazos
Início de Vigência	Data de assinatura do contrato

GLOSAS aplicáveis à(s) respectiva(s) fatura(s)	Até 1 Ocorrência = 0,50% do valor da fatura relativa ao atraso constatado De 2 a 3 Ocorrências = 1% do valor da fatura relativa ao atraso constatado Acima de 3 Ocorrências = 2% do valor da fatura relativa ao atraso constatado
Sanções Contratuais	Conforme previsto em contrato.
Observações	Se o descumprimento de eventual prazo vir a gerar perdas ou prejuízos à CONTRATANTE, aplicar-se-ão outras penalidades contratuais cabíveis, inclusive com os devidos ressarcimentos à CONTRATANTE, pelo causado. Também se aplicam as glosas deste item, aos casos de constatado atraso em função de falhas na logística no transporte das amostras, após a entrega pela Conab ao operador logístico.

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA**PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

1. Revisão

22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO		
2. Produto	AÇÚCAR CRISTAL	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL
ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)
Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)
Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00 (*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)
Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)
Pontos Pretos (nº/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004
Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
7. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - O açúcar deverá ser do Grupo I, isto é, destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final, e esta informação deverá ser verificada nas marcações da embalagem primária; - (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico; - Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.); - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar definindo o seu padrão oficial de classificação; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; - ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses; - CTC: Centro de Tecnologia Canavieira. 		
8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019
11. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 		
12. Embalagem		
<ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagens Primárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm, e com capacidade para 1.000 gramas do produto, ou 0,08 mm para capacidade de 2.000 gramas. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 		
13. Elaborado por		
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869		SUFIS
Nome / Matrícula		Lotação

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto AÇÚCAR DEMERARA – GRUPO I			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Polarização (°Z)		Mínimo 96,00		ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	
Umidade (% p/p)		Máximo 1,20		ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	
Cor ICUMSA (UI)		Máximo 5.000,00		ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	
Cinzas Condutimétricas (%)		Máximo 0,50		ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)	
Classe		Cristal Bruto		Previsto na IN MAPA nº 47/2018	
Tipo		Demerara		Previsto na IN MAPA nº 47/2018	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - O açúcar deverá ser do Grupo I, isto é, destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final, e esta informação deverá ser verificada nas marcações da embalagem primária; - Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>); - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar definindo o seu padrão oficial de classificação; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; - ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses. 					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Bolores e leveduras / g		Menor que 10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas de produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto AÇÚCAR MASCAVO			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Sacarose (% p/p)		Mínimo 90,00		IAL/AOAC	
7. Observações <ul style="list-style-type: none"> - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: Association of Official Analytical Chemists. 					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Bolores e leveduras / g		Menor que 10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações <ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem <ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas de produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FARINHA DE MANDIOCA SECA MÉDIA TIPO 1			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		AOAC/IAL	
Acidez (meq NaOH (0,1N)/100g)		Máximo 3,00		AOAC	
Teor de Amido (% p/p)		Mínimo 86,00		AOAC	
Teor de Cinzas (% p/p)		Máximo 1,40		AOAC	
Fibra Bruta (% p/p)		Máximo 3,00		AOAC	
Casca e Entrecasca (% p/p)		Máximo 1,10		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
Matéria Estranha (amostra de trabalho de 1kg)		Ausência		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
Granulometria		Até 10% do produto poderá ficar retido na peneira com abertura de malha 2mm		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Características Sensoriais: Normal ou característico (Instrução Normativa MAPA n° 58/2020); - Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca e a Instrução Normativa MAPA n° 58, de 02/11/2020, que altera o Anexo I da IN MAPA n° 52/2011. - A farinha de mandioca deverá ser 100% originária da raiz da mandioca, isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde, de insetos vivos ou outras matérias estranhas. Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical. 					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Produto e Marca; Grupo; Classe; Tipo; Nome ou razão social e endereço do empacotador ou do proprietário do produto; Lote; Acidez do produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - De polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		IAL/AOAC	
Pontos escuros (pontos/100g de produto)		Máximo 120		(*)	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Farinha de Milho Flocada: produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados; - (*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABNT, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Essa contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento; - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos; - Os Flocos de Milho Pré-Cozido deverão ser produzidos a partir de grãos sadios, livres de impurezas e matérias estranhas; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical. 					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Denominação de venda; Razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante; Lote; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m² por folha; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		IAL	
Ferro (mg/100g) (*)		Mínimo 4,00		AOAC	
Ácido Fólico (µg /100g) (*)		Mínimo 140,00		(*)	
Granulometria: passagem peneira ABNT 35 (% p/p)		95,00		AOAC	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Fubá ou farinha de milho: produto obtido por meio da moagem do grão de milho, degerminado ou não, e peneirado; - (*) Caso a farinha seja enriquecida, fazer a análise do teor de ferro, e o fabricante deve declarar na ficha técnica ou em laudo o teor de ácido fólico; - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos. - O fubá ou a farinha de milho deverá ser produzido a partir de grãos saudáveis, livres de impurezas e matérias estranhas. - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - AOAC: Association of Official Analytical Chemists; - IAL: Instituto Adolfo Lutz. 					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/ g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Denominação de venda; Razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante; Lote; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - Caso o fubá seja enriquecido, deve ser designado pelo nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: "fortificada(o) com ferro e ácido fólico" ou "enriquecida(o) com ferro e ácido fólico" ou "rica(o) com ferro e ácido fólico". Caso contrário, o nome do produto deverá ser seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico". - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m² por folha; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto LEITE EM PÓ INTEGRAL			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Gordura (%m/m)		Mínimo 26,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umidade (%m/m) (*)		Máximo 5,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (*)		Mínimo 34,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Acidez Titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)		Máximo 18,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
7. Observações					
<p>(*) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose;</p> <p>- Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. - Cor: branco amarelado. - Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido <p>- O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado;</p> <p>- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó;</p> <p>- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;</p> <p>- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Aeróbios mesófilos viáveis / g		3x10 ⁶		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterobacterias / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Estafilococos coag. pos. / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Salmonela spp / 25g		Ausência		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<p>- Devem ser observadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação; e - Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. <p>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p>					
12. Embalagem					
<p>- Embalagem primária (individual) aluminizada (pacote) ou lata revestida, com capacidade(**) de 200, 500 ou 1.000 gramas do produto.</p> <p>- Embalagem secundária: fardos ou caixas.</p> <p>-(**) Visando garantir a adequada montagem das cestas de alimentos nas Unidades Armazenadoras da Conab, o fornecedor deverá optar, obrigatoriamente, pelo fornecimento de cada lote do leite em pó em apenas uma das opções de embalagem indicadas.</p>					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA GOSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Gordura (%m/m)		Mínimo 26,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umidade (%m/m) (*)		Máximo 5,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (*)		Mínimo 34,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Acidez Titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)		Máximo 18,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umectabilidade (s)		Máximo 60,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Dispersibilidade (% m/m)		Mínimo 85,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
7. Observações (*) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose; - Características sensoriais: - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. - Cor: branco amarelado. - Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido - O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Aeróbios mesófilos viáveis / g		3x10 ⁴		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterobactérias / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Estafilococos coag. pos. / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Salmonela spp / 25g		Ausência		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações - Devem ser observadas: - Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação; e - Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.					
12. Embalagem - Embalagem primária (individual) aluminizada (pacote) ou lata revestida, com capacidade (**) de 200, 500 ou 1.000 gramas do produto. - Embalagem secundária: fardos ou caixas. - (**) Visando garantir a adequada montagem das cestas de alimentos nas Unidades Armazenadoras da Conab, o fornecedor deverá optar, obrigatoriamente, pelo fornecimento de cada lote do leite em pó em apenas uma das opções de embalagem indicadas.					
13. Elaborado por ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869 Nome / Matrícula			SUFIS Lotação		


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

 1. Revisão
22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO

2. Produto MACARRÃO (ESPAQUETE, TALHARIM E PARAFUSO)	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL
--	--

ESPECIFICAÇÃO

4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos				
Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL/AOAC				
7. Observações - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - O macarrão deve ser composto de filamentos de tamanhos iguais e de cor uniforme, sem apresentar manchas esbranquiçadas; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical.						
8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos				
<i>Salmonella</i> / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
<i>Escherichia coli</i> / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
11. Observações - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.						
12. Embalagem - Informações obrigatórias na embalagem primária: - Produto e Marca; Identificação do lote; Peso Líquido; Razão social, CNPJ e endereço do embalador; Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - "Contém Glúten". - Embalagem Primária Permitida: - De polipropileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens secundárias permitidas: - De polietileno virgem, com espessura mínima de 0,10 mm por parede; - De papel kraft virgem: folha simples, com gramatura mínima de 120 g/m ² ou folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 80 g/m ² ; ou - De papel kraft elaboradas com sisal, folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 100 g/m ² .						
13. Elaborado por <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</td> <td style="text-align: center;">SUFIS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Nome / Matrícula</td> <td style="text-align: center;">Lotação</td> </tr> </table>			ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS	Nome / Matrícula	Lotação
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS					
Nome / Matrícula	Lotação					

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FEIJÃO COMUM GRUPO I CORES – TIPO 1			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade do Grão (% p/p)		Máximo 14,00		IN MAPA nº 12/2008	
Matérias Estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Ardidos, Mofados e Germinados (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Defeitos Leves (% p/p)		Máximo 2,50		IN MAPA nº 12/2008	
Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,10		IN MAPA nº 12/2008	
Teste de Cocção (**)		(**)		-	
Feijão Novo / Última Safra		(**)		-	
Classe		Cores		IN MAPA nº 12/2008	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%. - (**) O feijão referido nestes Padrões – Especificações deverá ser aprovado em Teste de Cocção, definido pela Norma para Determinação do Tempo de Cocção do Feijão (em anexo), e deverá ser novo/ última safra, caso contrário deverá ser recusado. - Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do feijão, e suas alterações; - Atender toda legislação aplicável vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 					
8. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens individuais: <ul style="list-style-type: none"> - Nome do produto e Marca; - Tipo; - Peso Líquido; - Número do Lote de Produção; - Nome ou razão social e endereço do empacotador do produto; - Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de feijão, com espessura mínima por parede de 0,05mm, transparentes e incolores de modo a permitirem a perfeita visualização do produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
9. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

 1. Revisão
22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto FEIJÃO COMUM GRUPO I PRETO – TIPO 1	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade do Grão (% p/p)	Máximo 14,00	IN MAPA nº 12/2008
Matérias Estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*) (% p/p)	Máximo 0,50	IN MAPA nº 12/2008
Grãos Ardidos, Mofados e Germinados (% p/p)	Máximo 1,50	IN MAPA nº 12/2008
Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens (% p/p)	Máximo 1,50	IN MAPA nº 12/2008
Defeitos Leves (% p/p)	Máximo 2,50	IN MAPA nº 12/2008
Insetos Mortos (*) (% p/p)	Máximo 0,10	IN MAPA nº 12/2008
Teste de Cocção (**)	(**)	-
Feijão Novo / Última Safra	(**)	-
Classe	Preto	IN MAPA nº 12/2008

7. Observações

- (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%.
- (**) O feijão referido nestes Padrões – Especificações deverá ser aprovado em Teste de Cocção, definido pela Norma para Determinação do Tempo de Cocção do Feijão (em anexo), e **deverá ser novo/ última safra, caso contrário deverá ser recusado.**
- Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do feijão, e suas alterações;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor;
- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens individuais:
 - Nome do produto e Marca;
 - Tipo;
 - Peso Líquido;
 - Número do Lote de Produção;
 - Nome ou razão social e endereço do empacotador do produto;
 - Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes.
- Embalagem Primária Permitida:
 - Pacotes de polietileno virgem, com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de feijão, com espessura mínima por parede de 0,05mm, transparentes e incolores de modo a permitirem a perfeita visualização do produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
 - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;
 - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²;
 - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou
 - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha.

9. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

DUTOS


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

1. Revisão

22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO		
2. Produto	AÇÚCAR CRISTAL	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL
ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)
Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)
Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00 (*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)
Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)
Pontos Pretos (nº/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004
Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
7. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - O açúcar deverá ser do Grupo I, isto é, destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final, e esta informação deverá ser verificada nas marcações da embalagem primária; - (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico; - Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.); - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar definindo o seu padrão oficial de classificação; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; - ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses; - CTC: Centro de Tecnologia Canavieira. 		
8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019
11. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 		
12. Embalagem		
<ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagens Primárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm, e com capacidade para 1.000 gramas do produto, ou 0,08 mm para capacidade de 2.000 gramas. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 		
13. Elaborado por		
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869		SUFIS
Nome / Matrícula		Lotação


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

 1. Revisão
22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto AÇÚCAR DEMERARA – GRUPO I	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Polarização (°Z)	Mínimo 96,00	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)
Umidade (% p/p)	Máximo 1,20	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)
Cor ICUMSA (UI)	Máximo 5.000,00	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)
Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,50	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)
Classe	Cristal Bruto	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
Tipo	Demerara	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
7. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - O açúcar deverá ser do Grupo I, isto é, destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final, e esta informação deverá ser verificada nas marcações da embalagem primária; - Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>); - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar definindo o seu padrão oficial de classificação; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; - ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses. 		
8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019
11. Observações		
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 		
12. Embalagem		
<ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas de produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 		

13. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto AÇÚCAR MASCAVO			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Sacarose (% p/p)		Mínimo 90,00		IAL/AOAC	
7. Observações <ul style="list-style-type: none"> - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: Association of Official Analytical Chemists. 					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Bolores e leveduras / g		Menor que 10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações <ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem <ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Denominação de venda; Marca comercial; Identificação do lote; Peso líquido; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas de produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FARINHA DE MANDIOCA SECA MÉDIA TIPO 1			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		AOAC/IAL	
Acidez (meq NaOH (0,1N)/100g)		Máximo 3,00		AOAC	
Teor de Amido (% p/p)		Mínimo 86,00		AOAC	
Teor de Cinzas (% p/p)		Máximo 1,40		AOAC	
Fibra Bruta (% p/p)		Máximo 3,00		AOAC	
Casca e Entrecasca (% p/p)		Máximo 1,10		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
Matéria Estranha (amostra de trabalho de 1kg)		Ausência		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
Granulometria		Até 10% do produto poderá ficar retido na peneira com abertura de malha 2mm		Previsto na IN MAPA n° 52/2011	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Características Sensoriais: Normal ou característico (Instrução Normativa MAPA n° 58/2020); - Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca e a Instrução Normativa MAPA n° 58, de 02/11/2020, que altera o Anexo I da IN MAPA n° 52/2011. - A farinha de mandioca deverá ser 100% originária da raiz da mandioca, isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde, de insetos vivos ou outras matérias estranhas. Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical. 					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA n° 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Produto e Marca; Grupo; Classe; Tipo; Nome ou razão social e endereço do empacotador ou do proprietário do produto; Lote; Acidez do produto; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - De polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		IAL/AOAC	
Pontos escuros (pontos/100g de produto)		Máximo 120		(*)	
7. Observações - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Farinha de Milho Flocada: produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados; - (*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABNT, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Essa contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento; - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos; - Os Flocos de Milho Pré-Cozido deverão ser produzidos a partir de grãos sadios, livres de impurezas e matérias estranhas; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical.					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.					
12. Embalagem - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: - Denominação de venda; Razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante; Lote; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - Embalagem Primária Permitida: - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: - de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m ² por folha; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m ² , por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m ² , por folha.					
13. Elaborado por <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869 Nome / Matrícula </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> SUFIS Lotação </div> </div>					

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Análises Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade (% p/p)		Máximo 13,00		IAL	
Ferro (mg/100g) (*)		Mínimo 4,00		AOAC	
Ácido Fólico (µg /100g) (*)		Mínimo 140,00		(*)	
Granulometria: passagem peneira ABNT 35 (% p/p)		95,00		AOAC	
7. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Fubá ou farinha de milho: produto obtido por meio da moagem do grão de milho, degerminado ou não, e peneirado; - (*) Caso a farinha seja enriquecida, fazer a análise do teor de ferro, e o fabricante deve declarar na ficha técnica ou em laudo o teor de ácido fólico; - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos. - O fubá ou a farinha de milho deverá ser produzido a partir de grãos saudáveis, livres de impurezas e matérias estranhas. - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - AOAC: Association of Official Analytical Chemists; - IAL: Instituto Adolfo Lutz. 					
8. Análises Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/ g		10 ²		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
<i>Escherichia coli</i> / g		10		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 					
12. Embalagem					
<ul style="list-style-type: none"> - Informações obrigatórias nas embalagens primárias: <ul style="list-style-type: none"> - Denominação de venda; Razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante; Lote; Prazo de validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - Caso o fubá seja enriquecido, deve ser designado pelo nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: "fortificada(o) com ferro e ácido fólico" ou "enriquecida(o) com ferro e ácido fólico" ou "rica(o) com ferro e ácido fólico". Caso contrário, o nome do produto deverá ser seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico". - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m² por folha; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto LEITE EM PÓ INTEGRAL			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Gordura (%m/m)		Mínimo 26,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umidade (%m/m) (*)		Máximo 5,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (*)		Mínimo 34,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Acidez Titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)		Máximo 18,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
7. Observações					
<p>(*) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose;</p> <p>- Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. - Cor: branco amarelado. - Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido <p>- O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado;</p> <p>- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó;</p> <p>- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;</p> <p>- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Aeróbios mesófilos viáveis / g		3x10 ⁶		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterobacterias / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Estafilococos coag. pos. / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Salmonela spp / 25g		Ausência		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações					
<p>- Devem ser observadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação; e - Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. <p>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p>					
12. Embalagem					
<p>- Embalagem primária (individual) aluminizada (pacote) ou lata revestida, com capacidade(**) de 200, 500 ou 1.000 gramas do produto.</p> <p>- Embalagem secundária: fardos ou caixas.</p> <p>-(**) Visando garantir a adequada montagem das cestas de alimentos nas Unidades Armazenadoras da Conab, o fornecedor deverá optar, obrigatoriamente, pelo fornecimento de cada lote do leite em pó em apenas uma das opções de embalagem indicadas.</p>					
13. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA GOSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Gordura (%m/m)		Mínimo 26,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umidade (%m/m) (*)		Máximo 5,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (*)		Mínimo 34,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Acidez Titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)		Máximo 18,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Umectabilidade (s)		Máximo 60,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Dispersibilidade (% m/m)		Mínimo 85,00		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
7. Observações (*) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose; - Características sensoriais: - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. - Cor: branco amarelado. - Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido - O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
8. Constantes Microbiológicas		9. Tolerância		10. Métodos Analíticos	
Aeróbios mesófilos viáveis / g		3x10 ⁴		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterobactérias / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Estafilococos coag. pos. / g		10		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Salmonela spp / 25g		Ausência		Previsto na IN MAPA nº 53/2018	
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)		Ausência		Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019	
11. Observações - Devem ser observadas: - Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; - Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação; e - Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.					
12. Embalagem - Embalagem primária (individual) aluminizada (pacote) ou lata revestida, com capacidade (**) de 200, 500 ou 1.000 gramas do produto. - Embalagem secundária: fardos ou caixas. - (**) Visando garantir a adequada montagem das cestas de alimentos nas Unidades Armazenadoras da Conab, o fornecedor deverá optar, obrigatoriamente, pelo fornecimento de cada lote do leite em pó em apenas uma das opções de embalagem indicadas.					
13. Elaborado por ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869 Nome / Matrícula			SUFIS Lotação		


PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES

 1. Revisão
22/07/2021

IDENTIFICAÇÃO

2. Produto MACARRÃO (ESPAQUETE, TALHARIM E PARAFUSO)	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL
--	--

ESPECIFICAÇÃO

4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos				
Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL/AOAC				
7. Observações - Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto; - O macarrão deve ser composto de filamentos de tamanhos iguais e de cor uniforme, sem apresentar manchas esbranquiçadas; - Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - IAL: Instituto Adolfo Lutz; - AOAC: American of Official Analytical Chemical.						
8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos				
<i>Salmonella</i> / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
<i>Escherichia coli</i> / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA nº 331/2019				
11. Observações - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.						
12. Embalagem - Informações obrigatórias na embalagem primária: - Produto e Marca; Identificação do lote; Peso Líquido; Razão social, CNPJ e endereço do embalador; Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto; - "Contém Glúten". - Embalagem Primária Permitida: - De polipropileno virgem, transparente e incolor, com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens secundárias permitidas: - De polietileno virgem, com espessura mínima de 0,10 mm por parede; - De papel kraft virgem: folha simples, com gramatura mínima de 120 g/m ² ou folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 80 g/m ² ; ou - De papel kraft elaboradas com sisal, folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 100 g/m ² .						
13. Elaborado por <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</td> <td style="text-align: center;">SUFIS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Nome / Matrícula</td> <td style="text-align: center;">Lotação</td> </tr> </table>			ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS	Nome / Matrícula	Lotação
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS					
Nome / Matrícula	Lotação					

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FEIJÃO COMUM GRUPO I CORES – TIPO 1			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade do Grão (% p/p)		Máximo 14,00		IN MAPA nº 12/2008	
Matérias Estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Ardidos, Mofados e Germinados (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Defeitos Leves (% p/p)		Máximo 2,50		IN MAPA nº 12/2008	
Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,10		IN MAPA nº 12/2008	
Teste de Cocção (**)		(**)		-	
Feijão Novo / Última Safra		(**)		-	
Classe		Cores		IN MAPA nº 12/2008	
7. Observações <ul style="list-style-type: none"> - (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%. - (**) O feijão referido nestes Padrões – Especificações deverá ser aprovado em Teste de Cocção, definido pela Norma para Determinação do Tempo de Cocção do Feijão (em anexo), e deverá ser novo/ última safra, caso contrário deverá ser recusado. - Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do feijão, e suas alterações; - Atender toda legislação aplicável vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; - No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor; - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 					
8. Embalagem <ul style="list-style-type: none"> - Marcações obrigatórias nas embalagens individuais: <ul style="list-style-type: none"> - Nome do produto e Marca; - Tipo; - Peso Líquido; - Número do Lote de Produção; - Nome ou razão social e endereço do empacotador do produto; - Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes. - Embalagem Primária Permitida: <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de feijão, com espessura mínima por parede de 0,05mm, transparentes e incolores de modo a permitirem a perfeita visualização do produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. - Embalagens Secundárias Permitidas: <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
9. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Revisão 22/07/2021	
IDENTIFICAÇÃO					
2. Produto FEIJÃO COMUM GRUPO I PRETO – TIPO 1			3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
4. Constantes Físico-Químicas		5. Padrão		6. Métodos Analíticos	
Umidade do Grão (% p/p)		Máximo 14,00		IN MAPA nº 12/2008	
Matérias Estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Ardidos, Mofados e Germinados (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens (% p/p)		Máximo 1,50		IN MAPA nº 12/2008	
Defeitos Leves (% p/p)		Máximo 2,50		IN MAPA nº 12/2008	
Insetos Mortos (*) (% p/p)		Máximo 0,10		IN MAPA nº 12/2008	
Teste de Cocção (**)		(**)		-	
Feijão Novo / Última Safra		(**)		-	
Classe		Preto		IN MAPA nº 12/2008	
7. Observações					
<p>- (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%.</p> <p>- (**) O feijão referido nestes Padrões – Especificações deverá ser aprovado em Teste de Cocção, definido pela Norma para Determinação do Tempo de Cocção do Feijão (em anexo), e deverá ser novo/ última safra, caso contrário deverá ser recusado.</p> <p>- Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do feijão, e suas alterações;</p> <p>- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.</p> <p>- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor;</p> <p>- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>					
8. Embalagem					
<p>- Marcações obrigatórias nas embalagens individuais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do produto e Marca; - Tipo; - Peso Líquido; - Número do Lote de Produção; - Nome ou razão social e endereço do empacotador do produto; - Prazo de Validade do produto; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes. <p>- Embalagem Primária Permitida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pacotes de polietileno virgem, com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de feijão, com espessura mínima por parede de 0,05mm, transparentes e incolores de modo a permitirem a perfeita visualização do produto. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura. <p>- Embalagens Secundárias Permitidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede; - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²; - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 					
9. Elaborado por					
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869			SUFIS		
Nome / Matrícula			Lotação		

ANEXO II DO EDITAL
MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO N.º 21205.000008/2019-68

CONTRATO N.º: [número do contrato]

CONTRATO DE COMPRA QUE ENTRE SI CELEBRAM
A COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO -
CONAB E A EMPRESA _____
PARA A _____

A COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB, Empresa Pública Federal, entidade dotada de personalidade jurídica de direito privado, de capital fechado, na forma preceituada no § 1º do Art. 173 da Constituição Federal, constituída nos termos do Art. 19, Inciso II, da Lei nº 8.029, de 12 de abril de 1990, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, regida pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, pela Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, pelo Decreto nº 8.945, de 27 de dezembro de 2016, e demais legislações aplicáveis, e pelo seu Estatuto Social aprovado pela Assembleia Geral Extraordinária, realizada aos 19 de dezembro de 2017, publicada no DOU de 19/01/2018, Seção 1, retificado conforme publicação no DOU do dia 23 de janeiro de 2018, Edição 16, seção 1, página

4, com sede em Brasília-DF, no SGAS, Quadra 901, Conjunto "A", CNPJ nº 26.461.699/0001-80, Inscrição Estadual nº 07.122.550-1, e Superintendência Regional no Estado da Bahia - BA, localizada à Rua da Polônia, Nº 05 - Edf. Prof. Orlando Gomes, Comércio, Salvador - BA, doravante denominada CONAB, neste ato representada por seu Superintendente Regional infrafirmado, nomeado através da Portaria PRESI N.º 193/2021 e na sua ausência pelo seu Substituto nomeado através da Portaria PRESI N.º 303/2021, e por seu Gerente de Operações, nomeado através da Portaria PRESI N.º 334/2015 e na sua ausência pelo seu Substituto nomeado através da Portaria N.º 201/2021, parte doravante denominada e **CONTRATANTE**, e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, com CNPJ nº _____, com sede no endereço _____, neste ato representada por _____, parte doravante denominada **CONTRATADA**, de conformidade com o que consta do Processo Administrativo n.º _____, referente ao Pregão Eletrônico n.º _____/202x, resolvem celebrar o presente Contrato de _____, que se regerá pelo Edital e seus anexos e pela proposta da contratada, no que couber, independentemente de suas transcrições, pelo Regulamento de Licitações e Contratos da Conab - RLC, pela Lei nº 13.303, de 2016 e demais legislações pertinentes, pelo ato que autorizou a lavratura deste termo, pela respectiva modalidade de contratação e pelas cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto contratação de empresa/laboratório especializado para a prestação de serviços laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas para aferição da qualidade dos produtos alimentícios adquiridos pela Conab, além da realização de teste de cocção para o produto feijão preto e/ou anão cores, de acordo com as legislações vigentes, bem como os Padrões – Especificações da Conab, especialmente a NOC 30.504, e especificações, condições, quantidades e exigências detalhadas neste Contrato e estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

Item	Produtos	Tipo de Análise			ESTIMATIVA DE ANÁLISES/ENSAIOS	VALOR UNITÁRIO DOS ENSAIOS	ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL
		Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
1	AÇÚCAR CRISTAL	Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	30		
		Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	30		
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00(*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	30		
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)	30		
		Pontos Pretos (nº/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002	30		
		Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004	30		
		Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	30		
		Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	30		

	Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
	Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR CRISTAL R\$						

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico.

2	AÇÚCAR DEMERARA - GRUPO I	Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Polarização (°Z)	Mínimo 96,00	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)	5		
		Umidade (% p/p)	Máximo 1,20	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)	5		
		Cor ICUMSA (UI)	Máximo 5.000,00	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)	5		
		Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,50	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)	5		
		Classe	Cristal Bruto	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		
		Tipo	Demerara	Previsto na IN MAPA nº 47/2018	5		
		Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR DEMERARA – GRUPO I							

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

3	AÇÚCAR MASCADO	Constantes Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
---	-----------------------	-----------------------------------	---------------	---------------------------	--	--	--

	Sacarose(% p/p)	Mínimo 90,00	IAL/AOAC	5			
	Constantes Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos				
	Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5			
VALOR DAS ANÁLISES DE AÇÚCAR MASCAVO							

Observações: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

-IAL - Instituto Adolfo Lutz;

-AOAC - American of Official Analytical Chemical.

4	FARINHA DE MANDIOCA	Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Bacillus Cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		

VALOR DAS ANÁLISES DE FARINHA DE MANDIOCA

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

5	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)	Análises Físico-Químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL / AOAC	30		
		Pontos escuros (pontos /100g de produto)	Máximo 120	(*)	30		
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			

Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		

VALOR DAS ANÁLISES DE FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)

Observações: -(*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABTN, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Esta contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento;-Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos; -IAL - Instituto Adolfo Lutz; -AOAC - American of Official Analytical Chemical.

6	FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL	5		
		Ferro (mg/100g) (*)	Mínimo 4,00	AOAC	5		
		Ácido Fólico (ug /100g) (*)	Mínimo 150,00	(*)	5		
		Granulometria passag. Peneira ABNT 35 % P/P	95	AOAC	5		
		--					
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25g	Ausente	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
		Bacillus cereus presuntivo / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5				

VALOR DAS ANÁLISES DE FUBÁ DE MILHO (FARINHA DE MILHO)

Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

		Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m) (*)	Mínimo 34,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x10 ⁴	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Enterobactérias/g	10	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Salmonella spp/25g	Ausência	IN MAPA Nº 53/2018	30		
		Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		

VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL

Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

8	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
---	-----------------------------	---------------------------------	---------------	---------------------------	--	--	--

		Gordura (% m/m)	Mínimo 26,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Umidade (% m/m)	Máximo 5,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (% m/m)	Mínimo 34,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Acidez titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Umectabilidade (s)	Máximo 60,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Dispersibilidade (% m/m)	Mínimo 85,00	IN MAPA N° 53/2018	5		
	INSTANTÂNEO	Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Aeróbios mesófilos viáveis/g	3x10 ⁴	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Enterobactérias/g	10	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Estafilococos coag. pos./g	10	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Salmonella spp / 25g	Ausência	IN MAPA N° 53/2018	5		
		Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	5		
VALOR DAS ANÁLISES DE LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO							
<p>Observação: -Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA n° 53, de 01/10/2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercusul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; e e Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA n° 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos Instrução Normativa ANVISA N. 60, de 23/12/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.</p>							
9	MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)	Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
		Umidade	Máximo 13,00	IAL/AOAC	30		

		Análises Microbiológicas	Tolerância	Métodos Analíticos			
		Salmonella / 25 g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
		Escherichia coli / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA 331/2019	30		
VALOR DAS ANÁLISES DE MACARRÃO (ESPAGUETE, TALHARIN E PARAFUSO)							
Observação: -Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.							
		Análises Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos			
10	FEIJÃO	Teste de Cocção	Mínimo 90,00	Adaptação do método desenvolvido pela FAE e da Norma Centro Americana para determinação do tempo de cocção de Feijão	30		
VALOR TOTAL DAS ANÁLISES DE FEIJÃO							
Observação: Referência: Adaptado do método desenvolvido por Maria H. R. Simões: “Procedimento para a realização de teste de cocção: Feijão”, FAE – Instituto de Recursos Humanos João Pinheiro/1984 e da norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão							
TOTAL GERAL DAS ANÁLISES/ENSAIOS POR 5 ANOS							

- 1.4. Os Padrões - Especificações do objeto deste Termo de Referência estão detalhados no Anexo IV deste Termo de Referência.
- 1.5. Os serviços serão realizados por demanda, sendo a estimativa acima disposta, meramente uma expectativa, haja vista que as quantidades poderão sofrer variações, conforme o quantitativo de etapas de aquisição e ainda, a possibilidade dos fornecedores entregarem mais de um lote do mesmo produto em um mesmo Aviso de Compra.
- 2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO**
- 2.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ xx.xxx,xx (xxxxxxx), referente à contratação do serviço, objeto deste contrato.
- 2.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
- 3.1. A despesa orçamentária da execução deste Contrato correrá à conta da Natureza da Despesa: 3339030, PTRES: 169113, FONTE: 0150022135, conforme Nota de Empenho n.º _____, de ___/___/___.
- 4. CLÁUSULA QUARTA - DA GARANTIA CONTRATUAL**

4.1. Não será exigida garantia contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência do Contrato será de 05 (cinco) anos duração do Contrato, conforme Arts. 461 a 462 do RLC), contados da data de sua assinatura, vedada sua prorrogação.

6. CLÁUSULA SEXTA- EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS - AMOSTRAGENS E ANÁLISES

6.1. As análises a serem realizadas deverão considerar rigorosamente os Padrões e Especificações, Anexo IV do Termo de Referência, em todos os seus aspectos.

6.2. As amostras dos alimentos serão coletadas e identificadas, por técnicos da própria Conab, nas unidades armazenadoras próprias, observadas as orientações contidas na Norma de Controle de Qualidade ([NOC 30.504 - Norma de Controle de Qualidade](#)), e enviadas à Contratada através do operador logístico por ela indicado, para a realização das análises, acompanhadas das notas fiscais de remessa e dos Pedidos de Análises, indicando as análises/ensaios/testes que deverão ser realizados pela Contratada, além das informações que deverão constar nos respectivos laudos/certificados de análises.

6.3. Os resultados das análises deverão ser elaborados em papel timbrado da empresa/laboratório e assinados pelo responsável técnico da Contratada, apresentando a conclusão se o produto atende ou não aos padrões e especificações definidos pela Conab. Estes resultados deverão ser encaminhados, como anexo, via e-mail para o Setor de Operações de Estoques - SEOPE (ba.seope@conab.gov.br), com cópia para o Fiscal do Contrato e para as Unidades Armazenadoras demandantes (ba.ua-irece@conab.gov.br, ba.ua-itaberaba@conab.gov.br ou ba.ua-ribeirapombal@conab.gov.br).

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

7.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, por meio de Termo de Recebimento Provisório ou Recibo, no prazo de até 02 (dois) dias, contados da data de recebimento dos laudos, pela fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e na proposta.

7.2. Constatadas inconformidades no objeto do Termo de Referência e na proposta deverão ser registradas em documento próprio, no qual constarão as medidas a serem adotadas pela Contratada no prazo de 02 (dois) dias.

7.2.1. As ocorrências mencionadas no subitem anterior deverão ser comunicadas pela fiscalização à Contratada por e-mail, solicitando, caso pertinente, a instauração de um procedimento administrativo para aplicação das penalidades cabíveis.

7.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência e na proposta, devendo ser refeitos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 03 (três) dias contados do recebimento provisório, por empregado ou comissão, após a verificação e comprovação da adequação dos laudos e consequente aceitação, por meio de Termo de Recebimento Definitivo Simplificado.

7.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.3.2. O prazo para recebimento definitivo poderá ser prorrogado por fatos ocorridos no curso da contratação, desde que devidamente justificado no processo.

7.3.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada por vícios revelados posteriormente, nem pela garantia dos serviços executados.

7.3.4. O não cumprimento dos prazos ensejará a aplicação de sanções previstas neste Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES/ENSAIOS

8.1. O prazo de entrega dos resultados das análises será de, no máximo, 10 (dez) dias para Análises Físico-Químicas e de 20 (vinte) dias para análises microbiológicas, contados em dias corridos e a partir do recebimento das amostras pela Contratada.

8.1.1. Mediante justificativa expressa e posterior acordo entre as partes, este prazo poderá ser flexibilizado.

9. CLÁUSULA NONA - DA MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

9.1. A CONTRATADA se obriga a manter durante todo o período de execução do objeto deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão exercidos de acordo com o previsto no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. São obrigações da Contratante:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- b) Proporcionar à CONTRATADA todas as facilidades para a perfeita prestação dos serviços contratados, naquilo a qual lhe couber;
- c) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- d) comunicar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos objetos, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- e) rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações previstas no Termo de Referência;
- f) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e seus anexos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- g) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de empregado ou comissão especialmente designados;
- h) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, após verificada a regularidade de situação fiscal/financeira da CONTRATADA;
- i) aplicar à CONTRATADA penalidades, quando for o caso.

11.2. A Conab não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste contrato e no Termo de Referência que rege a presente contratação, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Executar os serviços, conforme disciplinado neste instrumento e na proposta apresentada;
- b) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da finalização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- e) apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão a Conab;
- f) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- g) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no Art. 497 do RLC da Conab.
- h) Atender prontamente as reclamações da CONAB, prestando os esclarecimentos devidos e efetuando as correções e adequações que se fizerem necessárias, durante a execução do Contrato;
- i) Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, caso se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções na execução;
- j) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Conab, durante a realização do Contrato;
- k) Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre objeto;
- l) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- m) indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- n) indicar à Conab, o operador logístico de sua preferência, através do qual serão encaminhadas as amostras destinadas às análises/ensaios;
- o) encaminhar os resultados das análises por e-mail, em papel timbrado da empresa e assinados pelo responsável técnico da Contratada, apresentando a conclusão se o produto atende ou não aos padrões e especificações definidos pela Conab;
- p) Encaminhar as Notas Fiscais/Faturas relativa aos serviços prestados diretamente para o e-mail da Unidade Armazenadora demandante, segregando-as por CNPJ, de acordo com os Pedidos de Análises;
- q) comunicar a Conab eventual suspensão total ou parcial de qualquer análise/ensaios que compõe seu Escopo de Credenciamento ou de Acreditação, junto ao MAPA ou Inmetro, respectivamente;
- r) A Contratada, além do fornecimento da mão de obra especializada, dos reagentes, dos materiais e dos equipamentos, das ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços de análise laboratorial e demais atividades correlatas, obriga
 - k.1) Executar os serviços de análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos mediante solicitação formal da Conab;

k.2) Entregar os resultados das análises dentro do prazo estabelecido em contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo dos serviços, de acordo com a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta-corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

13.2. O pagamento pelos serviços prestados será efetuado de acordo com a demanda e serão faturados/cobrados considerando o preço unitário individualmente de cada análise/ensaio, multiplicado pelo número de análises/ensaios realizadas, devidamente discriminados nas notas fiscais/faturas relativa aos serviços prestados, devendo ser encaminhadas para o Setor de Operações de Estoques - SEOPE, com cópia para o Fiscal do Contrato, através de e-mail.

13.2.1. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à Contratada e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.3. Antes de cada pagamento será realizada consulta ao SICAF e caso o resultado seja desfavorável, será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis ao contratado, prorrogável uma vez por igual período a critério da Conab, para a regularização ou apresentação da sua defesa.

13.3.1. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Conab 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 pela Conab, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.3.2. Persistindo a irregularidade, a Conab deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato, assegurada à contratada o contraditório e a ampla defesa.

13.3.3. Havendo o efetivo fornecimento dos serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

13.3.4. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela Diretoria Gestora na Matriz ou pela Superintendência Regional no âmbito da sua competência, não será rescindido o Contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF.

13.4. Dos pagamentos devidos à Contratada serão retidos os impostos e contribuições de acordo com a legislação vigente.

13.4.1. Caso o contratado seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, junto à Nota Fiscal/Fatura, a devida declaração, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

13.5. As eventuais multas impostas ao Contratado em decorrência de inadimplência contratual poderão ser descontadas do pagamento devido desde que concluído o procedimento para aplicação de sanções.

13.6. À Contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se no ato da atestação os serviços estiverem em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

13.7. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Conab, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, onde:

EM = Encargos Moratórios devidos;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, computado com base na fórmula $I = [(TX/100)/365]$;

N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; e

VP = Valor da prestação em atraso.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO REAJUSTE

14.1. Mediante solicitação da contratada, no termo da legislação vigente, em especial no regulamento de licitação e contrato desta Companhia, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se no máximo o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE acumulado no período, devendo ser feita na ocasião às devidas negociações entre as partes e a justificativa técnica para o percentual a ser aplicado, observando o limite aqui estabelecido.

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

14.3. Serão objeto de preclusão, os reajustes a que o contratado fizer jus durante a vigência do Contrato e que não forem solicitados até o implemento das condições necessárias.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto até o limite de 50% (cinquenta por cento) das análises/ensaios definidos no item 1.1 deste Termo de Referência, nas seguintes condições:

- 15.1.1. É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação.
- 15.1.2. A subcontratação em questão tem por objetivo ampliar a participação de empresas/laboratórios que realizam apenas parte das análises/ensaios relacionados no item 1.1 deste Termo de Referência, em razão da falta de credenciamento ou acreditação junto ao MAPA e/ou Inmetro, respectivamente.
- 15.2. A subcontratação deverá observar o disposto no artigo 524 do RLC.
- 15.3. As microempresas e/ou empresas de pequeno porte a serem subcontratadas serão indicadas e qualificadas pela licitante melhor classificada juntamente a descrição dos serviços a serem por elas fornecidos e seus respectivos valores.
- 15.4. São obrigações adicionais da contratada, em razão da subcontratação:
- 15.5. apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;
- 15.5.1. substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando a Conab, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;
- 15.5.2. apresentar à Conab, a relação das análises/ensaios que serão subcontratados, obedecendo o limite previsto no item 14.1 deste Termo de Referência.
- 15.6. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, bem como pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
- 15.7. Não será aplicável a exigência de subcontratação quando a licitante for qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

- 16.1. O presente Contrato poderá ser alterado nas hipóteses previstas do Artigo 510 do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab, vedando-se alterações que resultem em violação ao dever de licitar.
- 16.2. A CONTRATADA poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 16.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.
- 16.4. Fica vedada a celebração de termos aditivos decorrentes de eventos supervenientes alocados, na Matriz de Riscos, como de responsabilidade da contratada.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 18.1. A contratada, em caso de inadimplemento de suas obrigações, garantido o contraditório e ampla defesa anteriormente a sua aplicação definitiva, ficará sujeita às seguintes sanções previstas no RLC e na Lei nº 13.303, de 2016:
- a) advertência;
 - b) multa moratória;
 - c) multa compensatória;
 - d) multa rescisória, para os casos de rescisão unilateral, por descumprimento contratual;
 - e) suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab, por até 02 (dois) anos.
- 18.2. As sanções previstas nos incisos “a” e “e” poderão ser aplicadas com as dos incisos “b”, “c” e “d”.
- 18.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações elencadas nos artigos 576 a 580 do RLC ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, as sanções previstas neste item.
- 18.4. O contratado que cometer qualquer das infrações elencadas no artigo 576 a 580 do RLC, dentre outras apuradas pela fiscalização do contrato durante a sua execução, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, as sanções previstas neste item.
- 18.5. A aplicação das penalidades previstas neste título realizar-se-á no processo administrativo da contratação assegurado a ampla defesa e o contraditório à Contratada, observando-se as regras previstas no RLC.
- 18.6. A aplicação de sanção administrativa e o seu cumprimento não eximem o infrator da obrigação de corrigir as irregularidades que deram origem à sanção.
- 18.7. **Da sanção de advertência:**
- 18.7.1. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado não seja suficiente para acarretar prejuízo à Conab, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros.

18.7.2. A aplicação da sanção do subitem anterior importa na comunicação da advertência à contratada, devendo ocorrer o seu registro junto ao SICAF, respeitado o disposto no item 16.5.

18.8. Da sanção de multa:

18.8.1. A multa poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) em decorrência da não regularização da documentação de habilitação, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006, deverá ser aplicada multa correspondente a 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para a licitação em questão;
- b) em decorrência da prática por parte do licitante/adjudicatário/contratado das condutas elencadas nos artigos 576 e 580 do RLC deverá ser aplicada multa correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para a licitação em questão;
- c) pela recusa em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido pelo instrumento convocatório, deverá ser aplicada multa correspondente a 3% (três por cento) sobre o valor homologado para a licitação em questão;
- d) multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso na execução dos serviços, até o limite de 15 (quinze) dias;
- e) multa compensatória no percentual de 0,3 % (três décimos por cento) sobre o valor do contrato por dia de atraso na execução dos serviços, por período superior ao previsto na alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias;
- f) Esgotado o prazo limite a que se refere a alínea anterior, e havendo ausência de justificativa plausível, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial ou total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- g) multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial do contrato;
- h) multa compensatória de 7,5% (sete e meio por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do contrato;
- i) multa rescisória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de rescisão contratual unilateral do contrato;
- j) multa de 0,2% e 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo. Para efeito da aplicação de multas, as infrações são atribuídos grau, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
a)	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por demanda (Pedido de Análise)	05
d)	Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado por demanda (Pedido de Análise)	04
c)	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização por demanda (Pedido de Análise)	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
d)	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência	02
f)	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização, por item e por ocorrência	03
g)	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Edital/Contrato, por dia	01

TABELA 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
------	-----------------

1	0,2% sobre o valor do contrato
2	0,4% sobre o valor do contrato
3	0,8% sobre o valor do contrato
4	1,6% sobre o valor do contrato
5	3,2% sobre o valor do contrato

k) multa compensatória definida no Instrumento de Medição de resultado - IMR, Anexo III do Termo de Referência, no caso de serviço prestado sem o atendimento dos níveis de resultados nele estabelecidos.

l) dependendo do nível de desconformidade na prestação dos serviços aferido ocorrerá a rescisão unilateral do contrato, conforme estabelecido no IMR.

18.8.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia ou cobrada do respectivo contratado. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Conab ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

18.8.3. A aplicação da sanção de multa deverá ser registrada no SICAF.

18.9. **Da sanção de suspensão:**

18.9.1. Cabe a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou que tenha causado, prejuízo à Conab, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou, ainda, em decorrência de determinação legal.

18.9.2. A aplicação da sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab, por até 02 (dois) anos, será aplicada de acordo com os arts. 579 a 580 do RLC e registrada no SICAF e no Cadastro de Empresas Inidôneas - CEIS de que trata o art. 23 da Lei nº 12.846, de 2013.

18.9.3. Em decorrência da prática por parte do licitante/adjudicatário das condutas elencadas nos artigos 576 e 580 do RLC, poderá ser aplicada a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Conab.

18.9.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

19.1. A inexecução total do Contrato ensejará a sua rescisão, enquanto a inexecução parcial poderá ensejar a sua rescisão, com as consequências cabíveis, conforme disposto nos Arts. 568 a 572 do RLC.

19.2. A rescisão poderá ser:

- a) por ato unilateral e escrito da Conab;
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de contratação, desde que haja conveniência para a Conab; e
- c) judicial, por determinação judicial.

19.2.1. A rescisão amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

19.2.2. A rescisão amigável não será cabível nos casos em que forem constatados descumprimentos contratuais sem apuração de responsabilidade iniciada ou com apuração ainda em curso.

19.2.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa, conforme procedimento previsto nos art. 582 a 593 do RLC.

19.3. A rescisão por ato unilateral da Conab acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência:

19.4. assunção imediata do objeto contratado, pela Conab, no estado e local em que se encontrar;

19.5. execução da garantia contratual, quando houver, para ressarcimento pelos eventuais prejuízos sofridos pela Conab; e

19.6. na hipótese de insuficiência da garantia contratual, quando houver, a retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à Conab.

19.7. A rescisão deverá ser formalizada por termo de rescisão unilateral ou distrato, no caso de rescisão amigável, devendo o respectivo extrato ser publicado no Diário Oficial da União.

19.8. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) Indenizações e multas.

20. CLÁUSULA VIGÉSSIMA - DA VEDAÇÃO AO NEPOTISMO

20.1. Conforme disposto no parágrafo único do art. 12 do RLC e do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, fica vedada a contratação:

- a) de empregado ou dirigente da Conab como pessoa física;
- b) a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com autoridade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; dirigente da Conab ou empregado da Conab cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação e pela contratação;
- c) de empresa cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado o seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a Conab há pelo menos (06) seis meses;
- d) de empresas cujos administradores ou sócios tenham relação de parentesco, em linha reta ou colateral por consanguinidade ou afinidade até o terceiro grau, com agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na CONAB, incluindo neste parentesco, cônjuge ou companheiro.

21. CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. Compete à Contratada, no que couber, atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 10 do RLC.

21.2. A Contratada se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pelo seu produto ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante a Conab, pelos eventuais prejuízos causados à Companhia.

22. CLÁUSULA VIGÉSSIMA SEGUNDA - DA MATRIZ DE RISCOS E RESPONSABILIDADES

22.1. A Matriz de Riscos é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do Contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

22.2. A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na Matriz de Riscos – Anexo I do Termo de Referência.

22.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Riscos – Anexo I do Termo de Referência.

23. CLÁUSULA VIGÉSSIMA TERCEIRA - DA PROTEÇÃO DOS DADOS PESSOAIS

23.1. As Partes comprometem-se, sempre que aplicável, a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre proteção de dados relativos a uma pessoa física identificada ou identificável ("Dados Pessoais") e as determinações de órgão reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), e incluindo, entre outros, a Lei 12.865(Marco Civil da Internet), de 23 de abril de 2014, o Decreto Federal 8771, de 11 de maio de 2016, e demais leis e regulamentos aplicáveis. No caso de situação não definidas nesta cláusula aplica-se o disposto na Lei nº 13.709/2018.

23.2. As partes, ao efetuarem a assinatura no presente instrumento jurídico reconhecem que, toda operação realizada com os Dados Pessoais identificados neste instrumento, serão devidamente tratadas, de acordo com as bases legais dispostas no no art. 7º da Lei 13.709/2018, vinculando-se especialmente para a execução das atividades desta instrumento jurídico.

23.3. A PARTE RECEPTORA garante a utilização de processos sob os aspectos de segurança de informação, principalmente no que diz respeito à proteção contra vazamento de informação e conscientização dos colaboradores sobre o uso adequado das informações.

23.4. A PARTE RECEPTORA, incluindo todos os seus colaboradores, compromete-se a tratar todos os Dados Pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público sem qualquer contribuição da PARTE RECEPTORA, ainda que este instrumento jurídico venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que deram causa ao seu término ou resolução.

23.5. A PARTE RECEPTORA deverá registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra a destruição total, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou a acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de dados pessoais são estruturação de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais pessoais são estruturados de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis.

23.6. A PARTE RECEPTORA deverá notificar a PARTE REVELADORA, no prazo determinado em regulamento da Autoridade Nacional, ou seja, em até 2 (dois) dias úteis da ciência, de qualquer cumprimento das disposições legais ou contratuais relacionadas aos Dados Pessoais que afeta a PARTE REVELADORA, assim como de qualquer violação de Dados Pessoais que teve acesso em função do presente instrumento jurídico.

23.7. A PARTE RECEPTORA deverá por seus próprios meios adotar instrumentos de proteção dos Dados Pessoais junto aos seus colaboradores e fornecedores, de forma a preservar o sigilo dos Dados Pessoais da PARTE REVELADORA.

23.8. As Partes reconhecem que o compartilhamento ou a transferência de dados pessoais para pessoas para as bases de dados internas da Conab e para o Órgão da Imprensa Nacional para publicação dos atos oficiais da Administração Pública, quanto for necessário, está contemplada pelo disposto no art. 26 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, e pelo IV do § 1º do mesmo artigo, conforme a finalidade do referido instrumento jurídico.

23.9. As Partes "Reveladora" e "Receptora", por si e seus subcontratados, garante que, caso necessário transferir para o especial qualquer Informação Pessoal cumprirá as Leis Proteção de Dados Pessoais, em especial os artigos 33 a 36 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais referentes à transferência internacional de Informações pessoais.

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DA VINCULAÇÃO

24.1. Consideram-se integrantes do presente Instrumento Contratual os termos do Edital de Pregão Eletrônico CONAB n.º ____/20XX e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA, datada de ____/____/____, no que couber, e demais documentos pertinentes, independente de transcrição.

25. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

25.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas no RLC, na Lei nº 13.303, de 2016 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos aplicáveis às empresas públicas e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

26. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

26.1. A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pela CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da sua assinatura no Diário Oficial da União, conforme disposto no Art. 480 do RLC.

27. CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - DO FORO

27.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado da Bahia, competente para dirimir quaisquer dúvidas suscitadas em razão deste Contrato, que não puderem ser resolvidas de comum acordo.

Salvador/BA, XX de xxxxxx de 2022

Pela Contratante:	Pela Contratada:

Testemunha 1:	Testemunha 2:



Documento assinado eletronicamente por **Aurendir Medeiros de Melo, Pregoeiro(a) - Conab**, em 21/03/2022, às 13:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **20707358** e o código CRC **39F00B56**.

Referência: Processo nº.: 21205.000008/2019-68

SEI: nº.: 20707358