

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR - MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – Conab
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO – Dirab
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS – Suope
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES – Gecom

COMUNICADO DIRAB/SUOPE/GECOM Nº 4, DE 23/03/2023

Às: Sureg's, Bolsas e Demais Interessados

REF: AVISO DE LEILÃO DE COMPRA DE CESTA DE ALIMENTOS Nº 4/2023.

A) Tendo em vista a necessidade de ajustes a serem promovidos na operação em referência comunicamos a alteração da data de realização para o dia 31/03/2023, conforme novo cronograma de etapas como segue:

DATA E HORÁRIO DO LEILÃO	31/03/2023 às 9 horas, horário de Brasília/DF	
ETAPAS	DATA LIMITE	CONFORME
Constituição da garantia	06/04/2023	Subitem 8.1.
Entrega do comprovante de depósito	07/04/2023	Subitem 8.1.
Entrega comprovante da garantia (CFB)	07/04/2023	Subitem 8.1.
Prazo de entrega do produto	03/05/2023	Subitem 9.1.

B) No Anexo V, solicitamos considerar as seguintes alterações, para os itens 2 e 4 (demais itens permanecem inalterados):

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDADES	VALIDADE DO PRODUTO (mínimo de)
02	Jerked Beef – Ponta de Agulha (pacote 1 Kg ou 2 Kg)	8 kg	140 dias
04	Leite em Pó Integral (pacote 500g ou 1Kg)	1 kg	300 dias

C) Solicitamos desconsiderar o Anexo II para Carne Seca Dessalgada em Cubos e considerar a inclusão do seguinte Anexo II para Jerked Beef:

ANEXO II

	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 22/03/2023
---	---------------------------------	--------------------------

IDENTIFICAÇÃO		
2. Produto JERKED BEEF PONTA DE AGULHA A VÁCUO (Carne bovina salgada curada dessecada)	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL	

ESPECIFICAÇÃO		
4. Análises Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Atividade de água (Aw)	Máximo 0,80	ISO 18787
Umidade (%)	Máximo 60,00	ISO 1442 ou AOAC 2008.06
Resíduo mineral fixo (cinzas) (%)	Máximo 25,00	ISO 936
Cloreto de sódio (NaCl) (%)	Mínimo 12,00	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal
7. Observações - Carne bovina salgada curada dessecada; - Características Sensoriais: - Textura: não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso; - Cor característica; - Odor e sabor: característicos e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço; - Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 92/2020, de 18 de setembro de 2020, que dispõe sobre a Identidade e os Requisitos de Qualidade do Charque, da Carne Curada Dessecada, do Miúdo Salgado Dessecado e do Miúdo Salgado Curado Dessecado; - 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; - ISO: International Standard Association; - BRASIL: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Brasília, 2022; - MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.		
8. Análises Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
<i>Salmonella</i> / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Estafilococos coagulase positiva / g	10 ²	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
<i>Escherichia coli</i> / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
11. Observações - Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos; - ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.		
12. Embalagem - Marcações obrigatórias nas embalagens primárias: - Denominação de venda; Conteúdo líquido; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do estabelecimento; Carimbo oficial do SIF – Serviço de Inspeção Federal; CNPJ/CPF; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre a conservação do produto; Indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-/-"; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto. - Embalagens Primárias Permitidas (embalagem em contato com o alimento): - plástica e flexível, a vácuo, de material atóxico, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto) e com capacidade para 500, 1.000 ou 5.000 gramas do produto. - O produto lacrado deverá ser conservado sem refrigeração. - Embalagens Secundárias Permitidas: - Caixa de papelão ondulado.		
13. Elaborado por ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869 Nome / Matrícula SUFIS Lotação		

THIAGO JOSÉ DOS SANTOS
 DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO
 DIRETOR-EXECUTIVO

JOÃO EDEGAR PRETTO
 DIRETOR-PRESIDENTE