

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB
DIRETORIA DE GESTÃO DE ESTOQUES - DIGES
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES - SUOPE
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO - GECOM

COMUNICADO DIGES/SUOPE/GECOM N.º 213, DE 20.06.2008

À: TODAS AS SUREG'S, BOLSAS DE MERCADORIAS, CNB E ANBM.

REF: AVISO DE COMPRA DE FEIJÃO ANÃO PRETO OU CORES - N.º 195/2008

SOLICITAMOS CONSIDERAR AS SEGUINTE ALTERAÇÕES NO AVISO EM EPÍGRAFE, CONFORME ABAIXO RELACIONADOS:

1. NO TÍTULO DO AVISO:

AVISO DE COMPRA DE FEIJÃO PRETO COMUM OU CARIOQUINHA COMUM - N.º 195/2008

2. NO ITEM 1:

1. DO OBJETO:

1.1. Compra de **21.010 kg** de feijão **PRETO** comum ou **CARIOQUINHA** comum, tipo **2 ou melhor**, na marca do fornecedor, a serem entregues nas quantidades e nos locais definidos nos Anexos I e III, conforme especificações técnicas constantes do Anexo II, deste Aviso, para atendimento da demanda do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome-MDS Repasse Simplificado, Firmado em 2008 com o MDS/CONAB-(Destaque Orçamentário n.º 71000.500934/2008-51).

3. ANEXO I - RELAÇÃO DO CADASTRO DE LOTES

CÓDIGO DO PRODUTO: P-000-1 DE ACORDO COM O AVISO SUBITEM **1.1.**

4. NO ANEXO II:

Anexo II

		PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES		1. Número	2. Data
IDENTIFICAÇÃO					
3. Produto FEIJÃO COMUM – TIPO 2			4. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL		
ESPECIFICAÇÃO					
5. Constantes Físico-Químicas		6. Padrão (% máximo)		7. Métodos Analítico	
- Umidade do Grão		14,00		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Matérias estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*)		1,00		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Grãos Ardidos, Mofados e Germinados		3,00		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens		3,00		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Defeitos Leves		6,50		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Insetos Mortos (*)		0,20		MAPA (Instrução Normativa 12/2008)	
- Teste de Cocção (**)		(**)		-	
8. Observações:					
<p>1- MAPA: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento</p> <p>2- (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é 0,20%.</p> <p>3- (**) 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).</p> <p>4- Prazo de Validade: De responsabilidade do fornecedor. Contudo, a CONAB exige um prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data do seu recebimento.</p> <p>5- Legislação: Devem ser observadas a Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Feijão, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências, e demais legislações vigentes sobre o assunto.</p> <p>6- Marcações obrigatórias nas embalagens individuais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do produto e Marca; - Tipo; - Peso Líquido; - Numero do lote de produção; - Nome ou razão social, endereço do empacotador do produto - Prazo de Validade do produto e demais informações exigidas pelas legislações vigentes. 					
ESPECIFICAÇÃO					
9. Embalagens Coletivas (fardos)			10. Embalagens Individuais		
<ul style="list-style-type: none"> - Polietileno virgem com espessura mínima, por parede de 0,10mm; - Papel kraft virgem: - Folha simples com gramatura mínima de 120g/m², por folha; <li style="padding-left: 20px;">- Folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; - Elaborado com sisal: - folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. 			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.		
11. Elaborado por					
PEDRO MINOL HIRATA – 34.108			SUFIS/GECOQ		
Nome do Técnico / Matrícula			Assinatura		Lotação

40.000/006

Anexo II

Anexo ao Padrão-Especificação do feijão

NORMA PARA DETERMINAÇÃO DO TEMPO DE COCÇÃO DO FEIJÃO

APLICAÇÃO: FEIJÃO COMUM E FEIJÃO-CAUPI

01-TEMPO DE COCÇÃO: É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

01- MATERIAL:

- 1.1- Balança;
- 1.2- Utensílio como concha (ou pazinha) e colher para manipular o produto cru e cozido, respectivamente;
- 1.3- Fonte de calor, podendo ser fogão a gás, elétrico ou fogareiro a gás;
- 1.4- Panela de pressão;
- 1.5- Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2(dois) litros;
- 1.6- Relógio de mesa ou de pulso;
- 1.7- Jarra de 500ml ou qualquer outro recipiente com essa graduação;
- 1.8- Escorredor para arroz;
- 1.9- Água pura ou potável.

02- PROCEDIMENTO:

- 2.1- Pesar 300g da amostra e passar para o escorredor;
- 2.2- Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa;
- 2.3- Escorrer o feijão;
- 2.4- Transferir 1.300 ml de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra;
- 2.5- Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho, ou em maceração, por 12 (doze) horas;
- 2.6- Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula;
- 2.7- Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção);
- 2.8- Continuar o aquecimento durante 30 (trinta) minutos, iniciando a contagem de tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero);
- 2.9- Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 minutos para diminuir a pressão do vapor no interior da panela;
- 2.10- Mover a válvula lentamente (com cuidado) para verificar se ainda existe a saída de vapor sobre pressão;
- 2.11- Abrir a panela de pressão se não houver saída de vapor pela válvula;
- 2.12- Mexer com colher até misturar todo o feijão tomando-se ao acaso pelo menos 100 grãos, para verificar o grau de cocção;
- 2.13- Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

03- RESULTADO

3.1- **GRÃO COZIDO:** - É considerado cozido, aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.

3.2- **GRÃO NÃO COZIDO:** - Após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas ou; e/ou é considerado não cozido aquele grão que, ao ser comprimido entre os dedos, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

3.3- COCÇÃO ADEQUADA: - Quando no mínimo 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

3.4- COCÇÃO INADEQUADA: - Quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

4- EXPRESSÃO DO RESULTADO:

- a) - O produto apresenta cocção adequada.
Teste de Cocção: **APROVADO.**
- b) - O produto apresenta cocção inadequada.

Anexo II

Teste de Cocção: **REPROVADO**.

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/84, e da Norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão.

.....;

FINALMENTE, INFORMAMOS QUE PARA O AVISO DE COMPRA DE FEIJÃO PRETO COMUM OU CARIOQUINHA COMUM - N.º **197/2008**, LEILÃO PREVISTO PARA O DIA **01.07.2008**, DEVERÁ CONSIDERAR AS SEGUINTE ALTERAÇÕES, CONFORME ABAIXO:

ANEXO I - RELAÇÃO DO CADASTRO DE LOTES

CÓDIGO DO PRODUTO: P-000-1 DE ACORDO COM O AVISO SUBITEM **1.1**.

ANEXO **II** NORMA DE COCÇÃO DO FEIJÃO APLICAÇÃO: FEIJÃO COMUM E FEIJÃO-CAUPI.

FERNANDO DE CASTRO SANTOS
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES
SUPERINTENDENTE

ROGÉRIO COLOMBINI
DIRETORIA DE GESTÃO DE ESTOQUES
DIRETOR