

PROTOCOLO GERAL
Nº 64318.037113/2023-74



ASSUNTO: PREGÃO
ELETRÔNICO SRP Nº 01/2023

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE

COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR

2023

Interessado: SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS

Assunto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência

VOLUME I

MOVIMENTO DE PROCESSO

DESTINO	DATA	DESTINO	DATA
1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.		32.	



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO NORDESTE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

TERMO DE AUTUAÇÃO

CONFERIDO

Processo autuado sob o nº 64318.037113/2023-74 do Comando da 7ª Região Militar, que trata do Pregão Eletrônico nº 01/2023 – Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência para atender às necessidades do Comando da 7ª Região Militar e Organizações Militares vinculadas:

1. Termo de Autuação de Processo Licitatório: fls 01 e 02;
2. DIEx Requisição com pedido para abertura de licitação: fl 03;
3. Documento de Formalização da Demanda com anexos: fls 04 e 05;
4. Termo de Referência: fls 06 a 44;
5. Aprovação do Termo de Referência pelo OD: fl 45;
6. Estudos Técnicos Preliminares: fls 46 a 48;
7. Mapa de Gerenciamento de Riscos: fls 49 a 52;
8. Aprovação de ETP e Mapa de Gerenciamento de Riscos: fl 53;
9. Nomeação do Ordenador de Despesas, comprovação em Boletim Regional: fl 54;
10. Autorização para o procedimento licitatório publicada em Boletim Regional; fl 55;
11. Designação da Equipe de Planejamento encarregada da elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares: fl 56;
12. Designação da Equipe de Pesquisa de Preços - Designação: fl 57;
13. Declaração Lei de Responsabilidade Fiscal (OD): fl 58;
14. Despacho do Ordenador de Despesas (autorizando a abertura do procedimento, justificando a contratação, definindo a modalidade de contratação, designando pregoeiro e equipe de apoio ou Comissão de Licitação, definição dos recursos e outras informações): fl 59;
15. Relatório de Pesquisa de Preços: fls 60 a 62;
16. Pesquisa de Preços – Painel de Preços: fls 63 a 86;
17. Extrato inclusão de IRP: fl 87;
18. Formulário de Justificativas das alterações efetuadas nas minutas: fl 88;
19. Edital: fls 89 a 114;
20. Anexo I – Termo de Referência: fls 115 a 157;
21. APÊNDICE A – ETP: fls 158 a 161;
22. APÊNDICE B - CATALOGO DE ALIMENTOS DO EXERCITO BRASILEIRO EB40-C-30.403: fls 162 a 192;
23. APÊNDICE C - 30.404-11 BT COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA 2ed: fls 195 a 201;



24. APÊNDICE D - 30.404-12 BT SASSAMI DE FRANGO CONGELADO 2ed: fls 202 a 208;
25. APÊNDICE E - 30.404-14 BT CARNE SUINA DESOSSADA CONGELADA 2ed: fls 209 a 216;
26. APÊNDICE F - 30.404-15 BT CARNE SUINA COM OSSO CONGELADA 2ed: fls 217 a 223;
27. APÊNDICE G - 30.404-17 BT PEIXE CONGELADO EM FILE 2ed: fls 224 a 234;
28. APÊNDICE H - 30.404-19 BT AÇÚCAR 2ed: fls 235 a 241;
29. APÊNDICE I - 30.404-20 BT ARROZ BENEFICIADO 2ed: fls 242 a 248;
30. APÊNDICE J - 30.404-22 BT FARINHA DE MANDIOCA 3ed: fls 249 a 255;
31. APÊNDICE K - 30.404-23 BT AMIDO DE MILHO 2ed: fls 256 a 261;
32. APÊNDICE L - 30.404-25 BT MACARRAO 2ed : fls 262 a 268;
33. APÊNDICE M - 30.404-26 BT CAFE TORRADO E MODO 2ed: fls 269 a 275;
34. APÊNDICE N - 30.404-31 BT SUCO INTEGRAL 2ed: fls 276 a 282;
35. APÊNDICE O - 30.404-33 BT OLEO DE SOJA REFINADO 3ed: fls 283 a 288;
36. APÊNDICE P - 30.404-34 BT MARGARINA 3ed: fls 289 a 295;
37. APÊNDICE Q - BT30.404-04 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA: fls 296 a 301;
38. APÊNDICE R - BT30.404-18_LEITE_EM_PO_INSTANTANEO: fls 302 a 305;
39. APÊNDICE S - BT30.404-21 FEIJAO COMUM: fls 306 a 309;
40. APÊNDICE T - 30.404-10 BT PEITO DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE CONGELADO 2ed: fls 310 a 316;
41. Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços: fls 317 a 322;
42. Anexo III – Minuta do Contrato: fls 323 a 326;
43. Anexo IV – Modelo Proposta de Preços: fl 327;
44. Anexo V – Planilha de Custos: fl 328;
45. Anexo VI – Declaração de Leitura e Concordância com Boletins Técnicos: fl 329;
46. Lista de Verificação Aquisição de Bens: fls 330 a 334;
47. Ofício nº 01 - SALC/OD/Ch EM, de remessa processo a CJU-PE/CGU/AGU: fls 335 e 336.

Recife, PE, 26 de janeiro de 2023.


PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap
Adj da SALC/7



DIEx Nº 4-Sec CL I/CCOL/Ch EM
EB: 64318.036500/2023-93

Recife, 10 de janeiro de 2023.

Do Chefe do Escalão Logístico da 7ª RM

Ao Sr Chefe da SALC

Assunto: pregão de QS 01/2023

Referência: DIEx Simplificado nº 8-SALC/Div Adm/Ch EM, de 10 JAN 23

Anexos:

- 1) Estudo_Técnico_Preliminar_01.2023;
- 2) Mapa_Comparativo_atualizado_01.2023;
- 3) Documento_de_Oficialização_da_demanda_01.2023;
- 4) Pesquisa_de_preço;
- 5) Mapa_de_Gerenciamento_de_Riscos_01.2023; e
- 6) TR_-_7RM_Atualizado_01.2023.

Em resposta ao documento da referência, segue documentação para consecução dos trabalhos referente ao pregão do QS Nº 01/2023.

ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Chefe do Escalão Logístico da 7ª RM

"200 ANOS DO TENENTE ANTONIO JOÃO: HERÓI DA EPOPEIA DE DOURADOS"



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

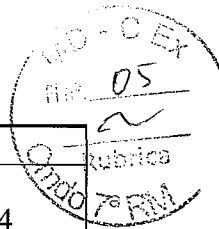
Órgão: Comando da 7ª Região Militar	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Escalão Logístico – 7ª RM	
Responsável pela Demanda: Alexandre Sales de Souza - Cel	Telefone: (81) 2129-6231

1. Justificativa da necessidade da contratação.

A aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência atenderá às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar.

2. Quantidade a ser contratada

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Açúcar tipo: cristal.	Kg	120.000
2	Arroz branco, grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo i.	Kg	144.000
3	Café intensidade: intensa ou extra forte, empacotamento: vácuo, tipo: tradicional, apresentação: torrado moído.	Pct 500 g	67.200
4	Leguminosa variedade: feijão preto, tipo: tipo 1.	Kg	69.600
5	Feijão comum, grupo i, classe cores, tipo 1.	Kg	69.600
6	Leite em pó solubilidade: instantâneo, teor gordura: integral, origem: de vaca.	Kg	105.600
7	Macarrão ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola/semolina, apresentação: espaguete.	Pct 500 g	100.800
8	Macarrão teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola/semolina, apresentação: talharim.	Pct 500 g	20.160
9	Macarrão teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: penne.	Pct 500 g	40.320
10	Macarrão teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: parafuso.	Pct 500 g	40.320
11	Óleo vegetal comestível tipo qualidade: tipo 1, espécie vegetal: soja, tipo: puro.	Frasco 900 ml	42.240
12	Carne bovina in natura tipo corte: patinho, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça	Kg	127.680



	inteira.		
13	Carne bovina in natura tipo corte: coxão mole, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	120.384
14	Carne bovina in natura tipo corte: maminha da alcatra, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	36.480
15	Carne bovina in natura tipo corte: contrafilé, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	40.128
16	Carne bovina in natura tipo corte: miolo ou coração da alcatra, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	40.128
17	Peixe in natura tipo corte: filé, variedade: pescada amarela, estado de conservação: congelado (a), apresentação: sem pele.	Kg	26.400
18	Peixe in natura tipo corte: filé, variedade: tilápia, estado de conservação: congelado (a), apresentação: sem pele.	Kg	26.400
19	Carne de ave in natura tipo corte: peito, processamento: sem pele, sem osso, estado de conservação: congelado (a), tipo animal: frango, apresentação: inteiro.	Kg	108.000
20	Carne de ave in natura tipo corte: coxa e sobrecoxa, processamento: com pele, com osso, estado de conservação: congelado (a), tipo animal: frango, apresentação: inteiro.	Kg	108.000
21	Carne de ave in natura tipo corte: filezinho (sassami), processamento: sem pele, sem osso, estado de conservação: congelado (a), tipo animal: frango, apresentação: inteiro.	Kg	56.000
22	Carne suína in natura tipo corte: lombo, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	24.000
23	Carne suína in natura tipo corte: pernil, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.	Kg	24.000
24	Gordura vegetal composição básica: entre 50% e 75% de gordura, tipo: creme vegetal, sabor: com sal.	15 Kg	3.200

3. Previsão da data em que deve ser iniciada a contratação.

A contratação acima discriminada deverá ter início a partir do mês de Fevereiro 2023.

Recife-PE, 10 de Janeiro de 2023.

ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Chefe do Escalão Logístico



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7ª REGIÃO MILITAR
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
(Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Várzea, Recife-PE – CEP 50.740-035)**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

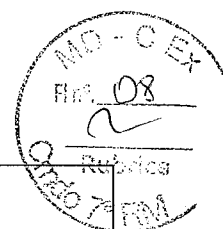
1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Estimativas de consumo individualizada, do órgão gerenciador:

ITEM	NOMENCLATURA	UND	CATMAT	QTD	PREÇOUNIT	PREÇO TOTAL
1	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO CRISTAL. Produto obtido a partir do suco de Saccharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1Kg a 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, com capacidade de 10 a 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19).	kg	463988	120.000	4,13	495.000,00



2	<p>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie <i>Oryza sativa</i>, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-20.</p>	kg	458908	144.000	4,05	582.720,00
3	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero <i>Coffea</i>, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. Classificação: categoria CAFÉ I (GOURMET) - aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos (GOURMET), realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM: a) Primária: saco aluminizado, rotulado, a vácuo puro, de 500 g, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº</p>	Pct 500 g	463575	67.200	16,34	1.098.048,00



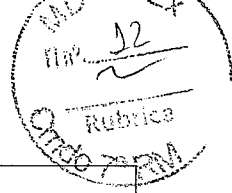
	153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 26 de maio de 2020, Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ (ponto de torra, moagem e análise de matérias estranhas) no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26.					
4	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE PRETO , tipo 1. Produto obtido da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.	kg	464552	69.600	7,19	500.656,00
5	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA) , tipo 1. Produto obtido da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-	kg	464553	69.600	8,51	592.296,00



	Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21). SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.					
6	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).	kg	446019	105.600	32,57	3.439.744,00

7	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-28).</p>	Pct 500 g	458955	100.800	3,69	372.288,00
8	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).</p>	Pct 500 g	458961	20.160	4,77	96.230,40
	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não</p>					

9	<p>fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).</p>	Pct 500 g	458975	40.320	3,89	156.844,80
10	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PARAFUSO. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).</p>	Pct 500 g	458974	40.320	3,32	133.862,40
	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja),</p>					



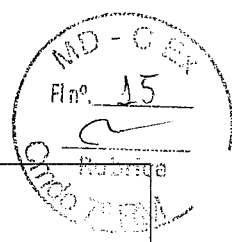
11	através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação . O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33).	Emb 900 ml	463692	42.240	10,19	430.284,80
12	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo,	kg	447448	127.680	31,42	4.011.280,00



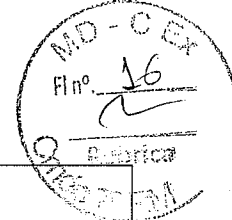
	respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).					
13	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE SEM CAPA — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do íliaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femoral, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>	kg	447431	120.384	36,68	4.415.283,84
14	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e íliaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do</p>	kg	447470	36.480	38,24	1.395.116,80



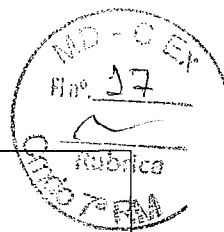
	<p>branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>					
15	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O miolo-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos"; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem</p>	kg	447479	40.128	36,27	1.455.442,56



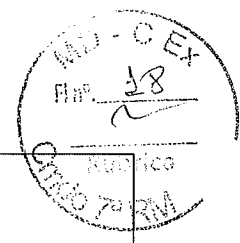
	térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).					
16	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILE DE LOMBO (SEM ABA) — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento,	kg	447461	40.128	39,93	1.602.177,28



	com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).					
17	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado.. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).	kg	448888	26400	33,63	887.920,00
18	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port	kg	448953	26.400	31,46	830.632,00



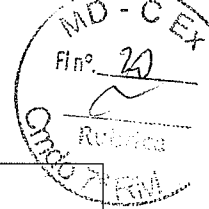
	INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).					
19	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	kg	447594	108.000	17,77	1.919.520,00
20	COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarse e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta	kg	447636	108.000	10,35	1.117.800,00



	adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).					
21	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).	kg	447618	56.000	17,98	1.006.880,00
22	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada	kg	44518	24.000	18,79	450.880,00



	(tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).					
23	<p>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo,</p>	kg	447525	24.000	16,30	391.280,00



	prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).					
24	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 500 g ou 1kg, ou balde de 3 ou 15 kg. resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, com capacidade de 6 (seis) a 12 (doze) quilos, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 04 (quatro) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30.404-34).	Emb 15kg	463699	3.200	182,98	585.546,67
TOTAL						27.967.933,55

Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

ITEM	NOMENCLATURA	UND	Requisição Mínima	Requisição Máxima
1	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO CRISTAL. Produto obtido a partir do suco de Saccharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de	kg	12.000	120.000

	<p>polietileno resistente, de 1Kg a 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, com capacidade de 10 a 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19).</p>			
2	<p>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-20.</p>	kg	12.000	144.000
3	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. Classificação: categoria CAFÉ I (GOURMET) - aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos (GOURMET), realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM: a) Primária: saco aluminizado, rotulado, a vácuo puro, de 500 g, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz,</p>	Pct 500 g	7.000	67.200

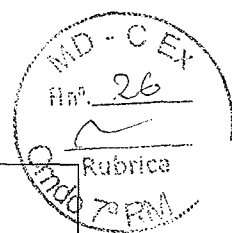
	<p>umidade e oxigênio. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 26 de maio de 2020, Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ ,ponto de torra, moagem e análise de matérias estranhas) no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26.</p>			
4	<p>FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE PRETO, tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.</p>	kg	6.000	69.600
5	<p>FEIJÃO COMUM, Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA), tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no</p>	kg	6.000	69.600

	mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21). SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.			
6	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).	kg		106.600
7	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-28).	Pct 500 g	10.00	100.800
8	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo	Pct 500 g	2.000	20.160

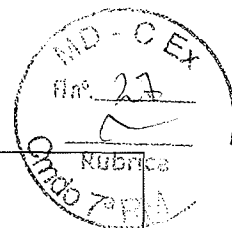
	empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).			
9	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).	Pct 500 g	4.000	40.320
10	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PARAFUSO. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção	Pct 500 g	4.000	40.320



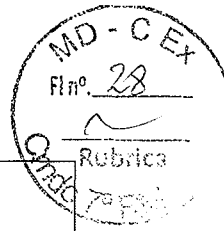
	apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).			
11	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação . O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33).	Frasco 900 ml	4.000	42.240
12	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).	kg	10.000	127.680
	CARNE BOVINA DESOSSADA			



13	<p>CONGELADA, COXÃO MOLE SEM CAPA — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>	kg	10.000	120.384
14	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita</p>	kg	5.000	36480



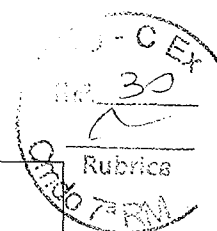
	adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).			
15	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O miolo-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).	kg	5.000	40.128
16	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILÉ DE LOMBO (SEM ABA) — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos	kg	5.000	40.128



	hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).			
17	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA —Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado.. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).	kg	5.000	26.400
18	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a	kg	5.000	26.400



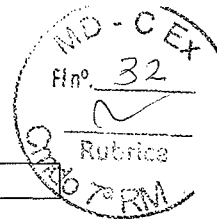
	avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).			
19	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	kg	20.000	108.000
20	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiofêmur e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).	kg	20.000	108.000



21	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).	kg	5.000	56.000
22	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: $\leq 5\%$ do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).	kg	5.000	24.000
23	CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral,	kg	5.000	24.000



	<p>semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: $\leq 5\%$ do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>			
24	<p>MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 500 g ou 1kg, ou balde de 3 ou 15 kg. resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, com capacidade de 6 (seis) a 12 (doze) quilos, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 04 (quatro) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico</p>	Emb. 15 kg	400	3.200



(BT30.404-34).

1.1.2. Quando do recebimento, o 7º Depósito de Suprimento **realizará exame, por amostragem**, para verificar se o artigo atende as especificações constantes no presente Anexo. Caso seja apontada **alguma distorção ou divergência**, com relação às especificações previstas e as decorrentes dos exames laboratoriais, este será **devolvido à adjudicada**, que deverá **providenciar a sua retirada e imediata substituição na mesma quantidade e com a qualidade exigida** (será seguido o prescrito na Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Lei de Proteção ao Consumidor).

1.1.3. A amostra colhida para análise **constitui ônus da contratada**, conforme previsto no art. 75 da Lei nº 8.666/93. Para tanto, deverão ser considerada as quantidades previstas no Boletim Técnico da Diretoria de Abastecimento – Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência (1ª Edição – 2020), que serão retiradas de acordo com a tabela abaixo:

TAMANHO DO LOTE AMOSTRA	AMOSTRA (UNID DO PRODUTO)
Lote de 2 até 25 unidades	2 unidades
Lote de 26 até 150 unidades	3 Unidades
Lote de 151 até 1.200 unidades	5 Unidades
Lote de 1.201 até 35.000 unidades	8 unidades
Acima de 35.000 unidades	13 unidades

1.1.4. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

ARTIGO	UNIDADE DE PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM
Carnes (bovina, suína e aves)	Embalagem primária	Peça/saco
Pescados	Embalagem primária	Peça/saco
Outros produtos	Embalagem primária	Saco, pacote, lata, garrafa, caixa cartonada, galão, bag, pote e balde.

1.1.5. As amostras **não serão computadas como quantidade contratual entregue** dos artigos.

1.1.5.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 7º Depósito de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento do Art. 69 da Lei 8666/93 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.

1.1.5.2 O recebimento definitivo se dará em até, no máximo, 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório, período durante o qual realizar-se-ão todos os exames necessários para atestar a qualidade dos artigos recebido



1.1.6. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

1.1.6.1 O LIAB (Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia) do 7º D Sup realizará a verificação dos produtos entregues, realizando ensaios e testes para atestar se os artigos entregues estão em conformidade com as especificações, a qualidade e as quantidades contratadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

1.1.6.2 Não sendo atendidas as especificações os artigos serão devolvidos, ficando a empresa licitante vencedora **obrigada a trocar**, às suas expensas, no **prazo de 15 (quinze) dias corridos**, o material que vier a ser **recusado**, de acordo com o disposto no Art. 69 da Lei nº 8.666/93, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1.1.6.3. Não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

1.1.6.4. O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Ch do 7º D Sup, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

- I – unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;
- II – padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;
- III – padronização da embalagem primária e/ou secundária;
- IV – ensaios físico-químicos.

1.1.6.5. O Fornecedor terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da reprovação prévia ou definitiva da carga, para realizar a solicitação formal de pedido de nova análise fiscal, apresentando no documento o motivo justificável da discordância, comprovando-o por intermédio de apresentação de laudo de controle de qualidade emitido por órgão qualificado.

1.1.6.6. As embalagens dos gêneros alimentícios a serem descartadas após o consumo deverão, preferencialmente, ser recicláveis, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos.

1.1.6.7 No caso dos itens serem **reprovados por 2 vezes consecutivas**, o contrato de fornecimento **poderá ser cancelado**, sujeitando-se a empresa à **instauração de Processo Administrativo para a apuração de responsabilidades**. Nesse caso, a segunda empresa classificada no certame será convocada para contratar com a 7ª Região Militar o fornecimento dos artigos rejeitados. Caso **não haja empresa habilitada**, o empenho será anulado para posterior re-empenho em outro artigo/processo licitatório.

1.1.6.8 Para o item CAFÉ TORRADO E MOÍDO, no ato da entrega de cada lote, deverá ser apresentado o laudo/certificado (emitido em até 60 dias, a contar da chegada no 7º Depósito de Suprimento) das seguintes análises: QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ, PONTO DE TORRA, MOAGEM e ANÁLISE DE MATÉRIA ESTRANHA, emitido por laboratório especializado e credenciado no Ministério da Agricultura. **NÃO SERÁ ACEITO O LAUDO/CERTIFICADO DE LABORATÓRIO INTERNO DA EMPRESA PRODUTORA DE CAFÉ**. O custo das análises é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.1.6.9 Para os itens ARROZ, FEIJÃO e FARINHA DE MANDIOCA é OBRIGATÓRIA a apresentação do CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA/VEGETAL (validade de até 60 dias, a contar da chegada no 7º Depósito de Suprimento), emitido por pessoa



física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação (CGC) do MAPA.

1.1.6.10 Havendo a necessidade de realização de testes e ensaios mais detalhados ou a troca do produto, o 7º D Sup registrará no verso da Nota Fiscal/Fatura os produtos que não serão recebidos definitivamente. Nesse caso, serão realizados testes junto a órgãos governamentais, fabricante ou empresas especializadas, visando à análise da qualidade, autenticidade e conformidade com as especificações contratadas.

1.1.6.11 Salvo disposições em contrário constantes de ato normativo, os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correrão por conta do contratado.

1.1.6.12 Os preços apresentados devem considerar taxas, impostos, fretes e/ou emolumentos que lhe forem devidos, não se aceitando a inclusão de quaisquer outros fatores que onerem os preços e o contrato à posteriori.

1.1.6.13 As marcas dos artigos apresentados nas amostras deverão corresponder aos cadastrados no comprasnet e inseridos na proposta comercial, sob pena de reprovação do artigo, ensejando a substituição nos prazos previstos neste Termo e com as respectivas cominações.

1.1.6.14 Para o fornecimento dos **produtos de origem animal**, a contratada deverá por ocasião de cada entrega apresentar o **registro atualizado** do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do fabricante do produto cotado.

1.1.6.15 De acordo com o § 2º do Art. 2 do RIISPOA: A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

1.1.7 DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

1.1.7.1. Verificada a compatibilidade entre as especificações contratadas e o produto apresentado, será registrado no verso da Nota Fiscal/Fatura o recebimento definitivo dos produtos, configurando-se a aceitação do produto.

1.1.7.2. Só haverá o recebimento definitivo dos produtos, na forma do disposto no art. 73, inc. II, alínea b, da Lei 8.666/1993, após a análise das especificações, da quantidade e qualidade do material, **resguardando-se ao 7º D Sup o direito de não aceitar o gênero cuja qualidade seja comprovadamente baixa.**

1.1.7.3. Concluindo que o produto fornecido está em desacordo com o edital, o Ordenador de Despesas da 7ª Região Militar, **poderá aplicar as penalidades previstas no instrumento convocatório e na legislação em vigor.**

1.1.7.4. A empresa licitante vencedora ficará **obrigada a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado**, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

1.1.7.5. Desse modo definitivo, a aceitação do recebimento fica condicionada a inspeção de Comissão desta Administração.

1.1.7.6. O recebimento definitivo se dará em até, no máximo, 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório, período durante o qual realizar-se-ão todos os exames necessários para atestar a qualidade dos artigos recebidos.

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **08 (oito) meses** contados da assinatura da Ata prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Deve a Administração definir se a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **30 dias**, contados da **data em que o Comando da 7ª Região Militar ou o 7º Depósito de Suprimento solicitar a entrega do material**, em remessa (única ou parcelada), **conforme nota de empenho** no seguinte endereço: **quartel do 7º Depósito de Suprimento (7º D Sup) situado à Rua General Estilac Leal, nº 439 – Cabanga – Recife - PE, no horário das 07:00 horas às 12:00 horas de Segunda a Sexta-feira e de 13:00 horas às 15:00 horas de Segunda a Quinta-feira, ou na sede do Usuário da Ata, nos prazos e quantidades contratadas e nas especificações constantes deste Anexo.**



5.1.1. O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do 7ª Depósito de Suprimento, que após o empenho da despesa, entrará em contato com o fornecedor, com vistas a agendar a entrega do material;

5.1.2. O prazo poderá ser prorrogado, mediante solicitação fundamentada do fornecedor ao Comando da 7ª Região Militar, que autorizará, ou não, de acordo com a necessidade, capacidade e planejamento do 7º Depósito de Suprimento.

5.1.3. A contratada fica obrigada a fornecer todos os dados técnicos necessários para a identificação dos itens, devendo incluir nome e endereço dos fabricantes ou fornecedores.

5.1.4. A carga de artigos secos deverá estar acondicionada em Pallets no momento da entrega.

5.1.5. Tendo em vista que a requisição de item de preço irrisório pode conduzir a inviabilidade de fornecimento, bem como a requisição total poderá inviabilizar a capacidade produtiva do fornecedor, as quantidades por requisição deverão obedecer a critérios de planejamento, proporcionalidade e bom senso.

5.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 03 (três) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

5.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1 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.

5.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.2 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);

7.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4 comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

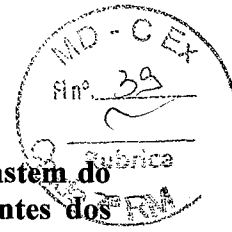
7.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7.1.7 **Apresentar certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada de que adota critérios e práticas de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012. Em caso de inexistência da certificação, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação à norma.**

8 A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



- 8.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.**
- 8.2 Juntamente com o cadastro de suas propostas, os licitantes deverão anexar, independente de convocação ou solicitação, os seguintes documentos:**
- 8.2.1 Registro Sanitário do produto de origem animal, devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);**
- 8.2.2** O estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve ser habilitado para o comércio internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviços de Inspeções Estaduais aderidos ao SISBI-POA, equivalente ao serviço de inspeção junto ao MAPA;
- 8.2.3** Registro Sanitário do produto devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os itens sucos;
- 8.2.4** Certificado de Qualidade Global para o item café emitido por empresa especializada;
- 8.2.5 Certificado de Classificação Merceológica do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada para a atividade de classificação com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA, para os itens arroz, feijão e farinha de mandioca;**
- 8.2.6** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



- 8.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.**
- 8.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.**
- 8.5 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.**
- 8.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;**
- 8.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.**
- 8.8 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.**

9 DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

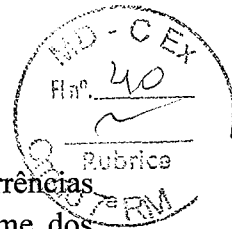
10.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução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

11 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2 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 Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



11.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12 DO PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta)** dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como

ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1 Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de 08 (oito) meses contado da assinatura da Ata.

13.1.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de oito meses, aplicando-se o índice

IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4 aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 O adjudicatário, no prazo de **05 (cinco dias)** após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a **3%(três por cento)** do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

14.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

14.2.1 caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

14.2.2 seguro-garantia;

14.2.3 fiança bancária.

14.3 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do contratante.

14.4 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

14.5 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **5 (cinco) dias** úteis dias úteis, contados da data em que for notificada.

14.6 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.7 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93)



15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. cometer fraude fiscal;

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

15.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

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

15.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

15.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

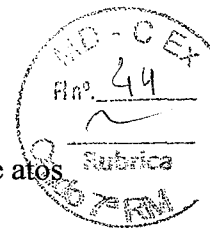
15.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.5, 15.2.6 e 15.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



15.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 27.967.933,55.


ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Ch do Esc Log do Cmdo 7ª RM



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7ª REGIÃO MILITAR
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
(Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Várzea, Recife-PE – CEP 50.740-035)

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em face de futuras e eventuais contratações visando a Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência para atender às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar, julgo conveniente e oportuno aprovar o conteúdo do Termo de Referência do Pregão Eletrônico SRP nº 01/2023 conforme art. 14, inc. II, do Decreto nº 10.024, de 2019 e art. 8º, inc. IV do Decreto nº 3.555, de 2000, elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, contendo os elementos técnicos necessários no intuito de assegurar a adequação do certame, a definição dos métodos, a estratégia e suprimento, e o prazo da execução do contrato.

Recife, 17 de janeiro de 2023.


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas



Estudo Técnico Preliminar 01/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 64318.037113/2023-74

2. Descrição da necessidade

2.1. A aquisição visa suprir as necessidades de consumo de gêneros alimentícios das Organizações Militares do Exército Brasileiro situadas na área sob a jurisdição da 7ª Região Militar, no tocante ao Quantitativo de Subsistência (QS).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Escalão Logístico – 7ª RM	Alexandre Sales de Souza - Coronel

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os itens devem ter as especificações exigidas no item 01 do Termo de Referência (Anexo I do Edital);

4.2. Apresentar a documentação exigida por ocasião da fase de Julgamento das Propostas:

- Comprovação de autorização de funcionamento fornecida pela ANVISA, em plena validade, nos termos do Art. 7º, Inciso VII, da Lei Nº 9.782/1999, ou Alvará de Funcionamento concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.
- Registro sanitário de produtos de origem animal, devidamente aprovado pelo DIPOA. Para os produtos de origem vegetal deverá ser apresentado apenas o Protocolo de Início de Fabricação de produto dispensado de registro com carimbo da ANVISA.
- Cópia autenticada do Registro do Produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento; e cópia autenticada de laudo de controle de pragas emitido há, no máximo, 6 (seis) meses.
- Prova de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais CTF/APP, conforme IN nº 06/2013-IBAMA, Categoria Indústria de Produtos Alimentares e Bebida

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em cumprimento ao que prescreve a letra “b” do § 1º, Art 48, Lei 8 666/93, sob as penas da lei, que foi realizado pesquisa de preço para eventual aquisição gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), objetivando atender as necessidades do Comando da 7ª Região Militar;

5.2. Conforme prescreve o inc. I do art. 2º e I e IV do Art 5º da IN nº 73, de 05 de agosto de 2020 da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, a Pesquisa de Preços foi realizada mediante a utilização do Painel de Preços (<https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/analise-materiais>);

5.3. A pesquisa de preços foi materializada no documento "Mapa Comparativo de Preços, que consta nos autos do processo, com identificação do agente responsável pela cotação, o qual foi designado em documento específico, sendo Nota nº 77825, de 17



de janeiro de 2023, da(o) OD/7, do Comando da 7ª Região Militar, cuja cópia consta apenas aos autos do processo, o que cumpre o preconizado no Art 3º da IN nº73, de 05 de agosto de 2020.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O presente estudo preliminar visa à aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), para atendimento das necessidades do órgão provedor responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o quantitativo dos materiais requisitados leva em consideração o atendimento das necessidades do Comando da 7ª Região Militar, dentro do período de 08 (oito) meses – período máximo da vigência da Ata de Registro de Preços;

7.2. Ainda de acordo com o artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista a necessidade de contratações frequentes através de entregas parceladas ao Comando da 7ª Região Militar, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado por esta Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor total estimado para a aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de subsistência (QS) é de R\$ 27.967.933,55

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista a necessidade de contratações frequentes através de entregas parceladas ao Comando da 7ª Região Militar, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado por esta Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras. (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

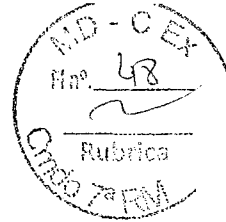
11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A utilização do Sistema de Registro de Preços para contratação desejada é justificada pelo pleno enquadramento nas condições estabelecidas nos Incisos I, II e IV do art. 3º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013, mais especificamente devido à necessidade de contratações frequentes, como também pela impossibilidade da definição exata da demanda da administração no decurso de 12 meses, período de validade da Ata de Registro de Preços.

12. Resultados Pretendidos

12.1 Com a aquisição bem sucedida, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Garantir aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), com fornecimento no prazo de até 30 dias da emissão da Nota de Empenho;
- b) Conservação do bem estar da família militar vinculada ao Comando da 7ª Região Militar.



13. Providências a serem Adotadas

- 13.1. Proceder análise da documentação para Aceitação prevista para envio até 02 (duas) horas após a solicitação do Pregoeiro;
- 13.2. Proceder análise dos laudos bromatológicos exigidos para verificar especificações dos gêneros.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- 14.1. Apresentar certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada de que adota critérios e práticas de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012. Em caso de inexistência da certificação, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação à norma.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Consoante informações apresentadas, entende-se que é **VIÁVEL** e **NECESSÁRIA** a aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), objetivando atender as necessidades do Comando da 7ª Região Militar e OMs vinculadas, por um período de 08 (oito) meses.

16. Responsáveis

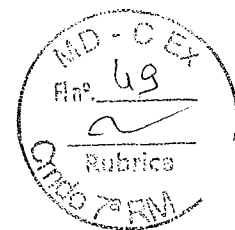
Nota nº 77824, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7


ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Integrante Demandante


CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA – 3º Sgt
Integrante Técnico



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE



GERENCIAMENTO E MAPA DE RISCOS

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. A eventual aquisição objetiva atender as necessidades de consumo do gênero Leite em pó, que teve seu fracasso no último certame que visa atender as Organizações Militares de vinculadas à 7ª Região Militar, no tocante ao Quantitativo de Subsistência (QS), tudo de acordo com as condições estabelecidas e especificações constantes no Termo de Referência, Edital e seus anexos.

2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 2.1. A estimativa das quantidades foi baseada no documento de formalização de demanda, anexo ao processo, a definição das estimativas de consumo foi realizada através das demandas de consumo de anos anteriores das Organizações Militares vinculadas à 7ª Região Militar; e para os itens recentemente incluídos na padronização, foi definida uma estimativa quanto à perspectiva de consumo.
- 2.2. Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o quantitativo dos materiais requisitados leva em consideração o atendimento das necessidades das Organizações Militares subordinadas ao Comando da 7ª Região Militar, dentro do período de 08 (oito) meses – período máximo da vigência da Ata de Registro de Preços – inclusive o atendimento de situações imprevisíveis, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços não permite qualquer aditivo;
- 2.3. Ainda de acordo com o artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista a necessidade de contratações frequentes através de entregas parceladas ao Comando da 7ª Região Militar.

3. UTILIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO NA SUA MODALIDADE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1. O Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista eventual aquisição de Leite em pó, para suprir as Organizações Militares vinculadas à 7ª Região Militar, evitando-se ônus desnecessários em contratações posteriores, que causaria transtornos e atrasos.

MAPA DE RISCOS

4. RISCOS LIGADOS À NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO:

RISCO 1	
Descrição do risco	Elevação significativa do custo dos insumos inerentes à aquisição.
Tipo	Risco de execução do contrato.
Probabilidade	Média
Dano Potencial	Licitante mostrar-se incapaz de assumir o compromisso assumido, quando

	declarado vencedor da licitação.
Ação Preventiva	Efetuar com precisão a pesquisa de preços a fim de comparar o preço aplicado no mercado para prestação do serviço que se deseja contratar, além de analisar precisamente as planilhas de custos remetidas pelos licitantes.

RISCO 2	
Descrição do risco	Fornecedor não manter as condições iniciais de habilitação
Tipo	Risco de execução do contrato.
Probabilidade	Média
Dano Potencial	Rescisão Contratual
Ação Preventiva	Acompanhamento mensal das certidões fiscais e trabalhistas do fornecedor contratado.

RISCO 3	
Descrição do risco	Atraso na entrega
Tipo	Risco de execução do contrato.
Probabilidade	Média
Dano Potencial	Possível indisponibilidade do gênero, podendo acarretar desabastecimento.
Ação Preventiva	Definir no edital da licitação o prazo limite para entrega dos materiais além de verificar a fundo documentação de habilitação da empresa garantindo que a mesma mantenha boa conduta perante o mercado.

RISCO 4	
Descrição do risco	Atraso na descentralização do recurso financeiro
Tipo	Risco de execução do contrato.
Probabilidade	Média
Dano Potencial	impossibilidade de custeio do compromisso assumido.
Ação Preventiva	Efetuar solicitação de garantia a diretoria responsável pela descentralização de recursos, para execução de um pre-empenho em favor da empresa vencedora do certame.

5. CRONOGRAMAS DE ATIVIDADES PARA ATINGIR O RESULTADO ESPERADO

Item	Atividade	Data Prevista
1	Elaboração do DOD	Dezembro/2022
2	Constituição do grupo de contratação	Dezembro/2022
3	Elaboração do Estudo Técnico Preliminar	Dezembro/2022
4	Elaboração do Termo de Referência	Janeiro/2023
5	Cotação de preço	Dezembro/2022/ Janeiro/2023
6	Elaboração do Edital	Janeiro/2023
7	Revisão pela CJU-PE	Janeiro/2023
8	Publicação do Edital	Janeiro/2023
9	Publicação do contrato	Fevereiro/2023
10	Início da execução / entrega do objeto	



6. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Consoante informações apresentadas entende-se que é VIÁVEL e necessária a aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender as Organizações Militares do Exército Brasileiro situadas na área sob a jurisdição da 7ª Região Militar, no tocante ao Quantitativo de Subsistência (QS).

Recife-PE, 10 de Dezembro de 2023.

A handwritten signature in cursive script, reading 'Alexandre Sales de Souza'.

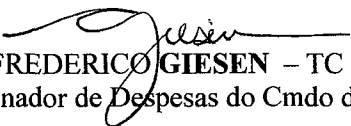
ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Ch do Esc Log do Cmdo 7ª RM

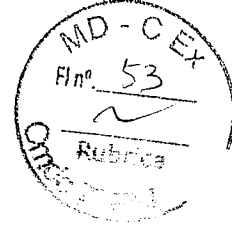
DESPACHO DO OD



Considerando que foram delimitadas de forma clara e concisa as necessidades da demanda, o alinhamento estratégico, os requisitos mínimos para prestação do serviço, estratégia e os riscos da contratação, bem como se verifica a pertinência da justificativa da necessidade de contratação, APROVO o documento em apreço nas estritas disposições apresentadas.

Recife-PE, 10 de janeiro de 2023.


FREDERICO GIESEN – TC
Ordenador de Despesas do Cmdo da 7ª RM




MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO NORDESTE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 - Recife-PE - CEP 50730-120

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E DO MAPA DE RISCO

Julgo conveniente e oportuno aprovar o conteúdo do Estudo Técnico Preliminar - ETP e Mapa de Risco do processo do Pregão nº 01/2022, NUP: 64318.037113/2023-74, com base no inciso II do Art 14, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e do Art 26 da IN nº05, de 26 de maio de 2017. Em face de futuras aquisições de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência, visando atender às necessidades do Comando da 7ª Região Militar e Organizações Militares Vinculadas.

Recife-PE , 17 de janeiro de 2023.


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas

- a B Adm Curado, o NuPMGR e interessados tomem conhecimento e providências.

(Nota nº 77240, de 18 de dezembro de 2022, do NuPMGR)

e. DIEX DE OPÇÃO DE INDENIZAÇÕES E AJUDA DE CUSTO - MOVIMENTAÇÃO

Por intermédio do DIEx nº 1088-Aj G/Sec Pessoal/EMG, de 12 de dezembro de 2022, o militar nominado solicitou que seja providenciado o pagamento da ajuda de custo e a indenização do transporte de bagagem, auto e moto (Requisição por Conta da União) e passagens, em virtude de sua movimentação para Guarnição de Brasília-DF, de acordo com o Aditamento da DCEM 2B ao Bol DGP nº 139, de 7 de dezembro de 2022.

Cap JURANDIR SOARES VENTURA

Em consequência: a STA/7, a Sec Fin/7, a Aj G/7/ e interessados tomem conhecimento e providências.

(Nota nº 77300, de 20 de dezembro de 2022, da STA/7)

f. TÉRMINO DE PASSAGEM DA CARGA E ENCARGOS - APRESENTAÇÃO

Em 20 DEZ 22, o Cel **APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA** apresentou-se por ter concluído a passagem da carga, do cargo e dos encargos da função de Ordenador de Despesas do Comando da 7ª Região Militar, para o Ten Cel **FREDERICO GIESEN**, de acordo com o item II do Art 131 da Portaria C Ex nº 1.555, de 09 JUL 2021, que aprova o Regulamento de Administração do Exército (RAE), EB10-R-01.003, 1ª Edição, 2021.

Cel APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA
Ten Cel FREDERICO GIESEN

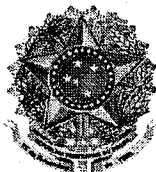
Em consequência:

- o Cel **APOLLO CRISTI POLIESTI NOGUEIRA** deixou de responder pela referida função, a contar de 20 DEZ 22;
- + o Ten Cel **FREDERICO GIESEN** passa a responder pela função de Ordenador de Despesas do Comando da 7ª Região Militar; e
- o Fisc Adm, o Set Fin/7, a Aj G/7 e interessados tomem conhecimento e providências.

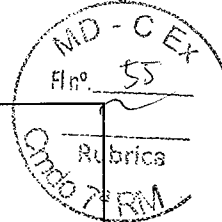
(Nota nº 77301, de 20 de dezembro de 2022, do OD/7)

g. RESSARCIMENTO DE DESPESAS MÉDICAS - DESPACHO - TRANSCRIÇÃO

DESPACHO – FUSEx/7 Nº 026/2022, em 22 NOV 22 - EB: 64318.034415/2022-18.
"Assunto: ressarcimento de despesas médicas do 1º Sgt FABIANO SILVA BATISTA. 1. Processo originário de expediente encaminhado a este Grande Comando, por intermédio do 72º BI Mtz, no DIEx nº 43–FUSEx/72º BI Mtz, de 09 NOV 22, por meio do qual o 1º Sgt FABIANO SILVA BATISTA (PREC/CP 12/4597738), requer ressarcimento no valor de R\$ 6.897,65 (seis mil oitocentos e noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos), referente a 08 (oito) sessões de psicopedagogia, valor unitário R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), totalizando R\$ 1.200,00 (mil e duzentos reais); 20 (vinte) sessões de psicoterapia, valor unitário R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), totalizando R\$ 3.000,00 (três mil reais); terapia ABA no valor total de R\$ 2.697,65 (dois mil seiscentos noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos), do mês de agosto de 2022, realizado em seu dependente (filho) DAVI MIGUEL CARVALHO BATISTA DE ALBUQUERQUE. 2. Considerando que: a. o requerente arcou com os custos referentes aos procedimentos supracitados; b. o requerente em tela apresentou os documentos



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)**



Nota nº 77820, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7
Para o BOLETIM REGIONAL

Publique-se
Em ____/____/____

CARLOS FREDERICO DE AZEVEDO PIRES - Cel
Chefe do Estado-Maior da 7ª Região Militar

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO - AUTORIZAÇÃO

Conforme o prescrito nos inciso V do art 8º e inciso III do Art 13, ambos do Decreto nº 10.024/19, foi autorizado pelo Ordenador de Despesas desta Unidade Gestora, em 10 de janeiro de 2023, o início do procedimento licitatório abaixo discriminado para aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência sob responsabilidade do Comando da 7ª Região Militar:

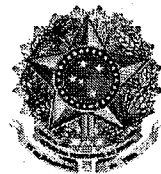
- Pregão Eletrônico: 01/2023;
- NUP: 64318.037113/2023-74;
- Pregoeiro: Cap **PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS**;
- Equipe de Apoio: Cap **LILIANE CRESPO CAVALCANTI** e Cap **JOÃO BOSCO DA SILVA ALENCAR**; e
- Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

Em consequência: o OD/7, a SALC/7, o Esc Log/7 e interessados tomem conhecimento e providências.

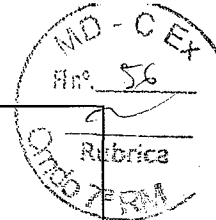
FREDERICO GIESEN - Ten Cel
Ordenador de Despesas/7

Publicado no BOLETIM REGIONAL nº _____, de ____/____/____, item _____

Referência: Nota para Boletim de 17/01/2023



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)**



Nota nº 77824, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7
Para o BOLETIM REGIONAL

Publique-se
Em ____/____/____

CARLOS FREDERICO DE AZEVEDO PIRES - Cel
Chefe do Estado-Maior da 7ª Região Militar

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO - DESIGNAÇÃO

Com o objetivo de confeccionar o Estudo Técnico Preliminar bem como a minuta de Gerenciamento de Riscos, ambos com o propósito de verificar a viabilidade da Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência, Pregão 01/2023 - NUP: 64318.037113/2023-74, foram designados os militares abaixo nominados para exercerem as funções de Integrante Demandante, Integrante Técnico e Integrante Administrativo respectivamente:

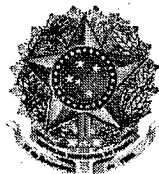
Cel **ALEXANDRE SALES DE SOUZA**
3º Sgt **CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA**
3º Sgt **ELIANE MARIA DA SILVA SOUZA**

Em consequência: a SALC/7, o Esc Log/7 e interessados tomem conhecimento e providências.

FREDERICO GIESEN - Ten Cel
Ordenador de Despesas/7

Publicado no BOLETIM REGIONAL nº _____, de ____/____/____, item _____

Referência: Nota para Boletim de 17/01/2023



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)**

Nota nº 77825, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7
Para o BOLETIM REGIONAL

Publique-se
Em ____/____/____

CARLOS FREDERICO DE AZEVEDO PIRES - Cel
Chefe do Estado-Maior da 7ª Região Militar

EQUIPE DE PESQUISA DE PREÇOS - DETERMINAÇÃO

Com o objetivo de realizar pesquisa de preços, de acordo com a IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, para compor o processo licitatório, Pregão Eletrônico SRP nº 01/2023 - Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência, foi designado o militar abaixo especificado:

3º Sgt **CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA**

Em consequência: a SALC/7, Esc Log/7 e interessados tomem conhecimento e providências.

FREDERICO GIESEN - Ten Cel
Ordenador de Despesas/7

Publicado no BOLETIM REGIONAL nº _____, de ____/____/____, item _____

Referência: Nota para Boletim de 17/01/2023



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023
(Processo Administrativo nº 64318.037113/2023-74)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE FISCAL

Declaro, para efeito de composição do referido processo, que tem por objetivo garantir eventuais aquisições dos artigos de suprimento do Quantitativo de Subsistência (QS), a fim de atender às demandas das organizações militares, apoiadas pelo Comando da 7ª Região Militar e em cumprimento ao Art. 16 da Lei de Responsabilidade Fiscal (Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000), o seguinte:

1. Trata-se da eventual contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar;
2. Que não haverá impacto orçamentário do recurso em tela para o exercício atual e os subsequentes, haja vista que os mesmos estão enquadrados na Lei de Diretrizes Orçamentárias e nas previsões do Plano Plurianual.

Recife-PE, 17 de janeiro de 2023.


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023
(Processo Administrativo nº 64318.037113/2023-74)

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESA

1. Após análise da solicitação constante, exarada pelo DIEx Nº 4-Sec CL I/CCOL/Ch EM, de 10 de janeiro de 2023, que trata sobre aquisição dos artigos de suprimento do Quantitativo de Subsistência (QS), a fim de atender as demandas das organizações militares apoiadas pelo Comando da 7ª Região Militar, em conformidade com o prescrito no inciso V do Art. 8º do Decreto nº 10.024/2019, combinado com o inciso III do Art. 13, também do Decreto nº 10.024/2019, na Lei 10.520/2002 e art. 15 da Lei nº 8.666/93, RESOLVO:

a. Autorizar que se proceda a licitação correspondente, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para o Registro de Preços visando a eventual aquisição de artigos de suprimento do Quantitativo de Subsistência (QS);

b. Determinar que a SALC/7 autue o competente processo administrativo e adote as demais providências necessárias para a execução do procedimento licitatório;

c. Designar o Cap **PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS**, para atuar como Pregoeiro, a Cap **LILIANE CRESPO CAVALCANTI** e o Cap **JOÃO BOSCO DA SILVA ALENCAR** para integrarem a equipe de apoio;

d. Designar a Equipe de Planejamento de Contratação para atuar com o objetivo de confeccionar o Estudo Técnico e Mapa de Gerenciamento de Riscos – Cel **ALEXANDRE SALES DE SOUZA**; 3º Sgt **CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA**; 3º Sgt **ELIANE MARIA DA SILVA SOUZA**.

2. As despesas decorrentes das eventuais contratações serão custeadas com recursos provisionados pela Diretoria de Gestão Orçamentária (DGO), estrutura orçamentária: UG 160194 – ND 339039 – Gestão 00001 – Os recursos têm adequação orçamentária e financeira de acordo com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e compatibilidade com o Plano Plurianual.

3. Os interessados tomem conhecimento e as providências cabíveis.

Recife-PE, 17 de janeiro de 2023


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO NORDESTE
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

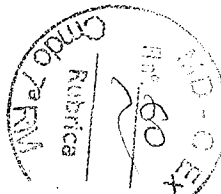
RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 8.666/93 e demais dispositivos legais, em conformidade com a Instrução Normativa nº 65, de 7 JUL 21, do Ministério da Economia, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral;

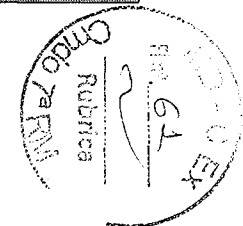
1. OBJETO: aquisição de Quantitativo de Subsistência;
2. PERÍODO DE REALIZAÇÃO: janeiro a março de 2023;
3. METODOLOGIA APLICADA: o valor de referência foi aferido por meio de

(X) Média () Mediana () Menor Preço () Outra: _____

4. FONTES DE PESQUISA: Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros: (X) I - Painel de Preços (<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>);
5. ANÁLISE DA PESQUISA: Após análise detalhada dos preços obtidos, haja vista que não há qualquer discrepância entre eles, foi adotada a MÉDIA dos resultados válidos, para elaboração do preço de referência, conforme descrito abaixo:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	CAT MAT	1	2	3	Valor Unit	QTD	VALOR TOTAL
1	Açúcar cristal	Kg	463988	R\$ 4,04	R\$ 4,10	R\$ 4,24	R\$ 4,13	120.000	R\$ 495.200,00
2	Arroz	Kg	458908	R\$ 3,85	R\$ 3,89	R\$ 4,40	R\$ 4,05	144.000	R\$ 582.720,00
3	Café	pct 500g	463575	R\$ 14,65	R\$ 16,37	R\$ 18,00	R\$ 16,34	67.200	R\$ 1.098.048,00
4	Feijão Preto	Kg	464552	R\$ 6,93	R\$ 7,20	R\$ 7,45	R\$ 7,19	69.600	R\$ 500.656,00
5	Feijão Cores	Kg	464553	R\$ 8,18	R\$ 8,48	R\$ 8,87	R\$ 8,51	69.600	R\$ 592.296,00
6	Leite em pó	Kg	446019	R\$ 31,23	R\$ 32,50	R\$ 33,99	R\$ 32,57	105.600	R\$ 3.439.744,00
7	Macarrão Espaguete	pct 500g	458955	R\$ 3,23	R\$ 3,85	R\$ 4,00	R\$ 3,69	100.800	R\$ 372.288,00
8	Macarrão Talharim	pct 500g	458957	R\$ 4,30	R\$ 4,83	R\$ 5,19	R\$ 4,77	20.160	R\$ 96.230,40
9	Macarrão Penne	pct 500g	458975	R\$ 3,75	R\$ 3,87	R\$ 4,05	R\$ 3,89	40.320	R\$ 156.844,80
10	Macarrão Parafuso	pct 500g	458974	R\$ 3,15	R\$ 3,30	R\$ 3,51	R\$ 3,32	40.320	R\$ 133.862,40
11	Óleo de Soja	emb 900ml	463692	R\$ 9,88	R\$ 10,28	R\$ 10,40	R\$ 10,19	42.240	R\$ 430.284,80
12	Carne Bovina, Patinho	Kg	447448	R\$ 29,80	R\$ 30,50	R\$ 33,95	R\$ 31,42	127.680	R\$ 4.011.280,00
13	Carne Bovina, Coxão Mole	Kg	447431	R\$ 34,80	R\$ 37,23	R\$ 38,00	R\$ 36,68	120.384	R\$ 4.415.283,84
14	Carne Bovina, Maminha de alcatra	Kg	447470	R\$ 37,80	R\$ 37,93	R\$ 39,00	R\$ 38,24	36.480	R\$ 1.395.116,80
15	Carne Bovina, Miolo da alcatra	Kg	447479	R\$ 34,90	R\$ 35,98	R\$ 37,93	R\$ 36,27	40.128	R\$ 1.455.442,56
16	Carne Bovina, Contra filé	Kg	447461	R\$ 37,99	R\$ 39,80	R\$ 41,99	R\$ 39,93	40.128	R\$ 1.602.177,28
17	Pescada Amarela	Kg	448888	R\$ 32,35	R\$ 33,55	R\$ 35,00	R\$ 33,63	26.400	R\$ 887.920,00

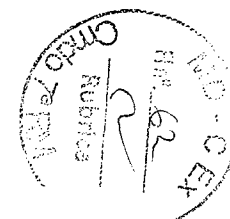


18	Filé de tilápia	Kg	448953	R\$ 30,49	R\$ 31,90	R\$ 32,00	R\$ 31,46	26.400	R\$ 830.632,00
19	Carne de frango, peito	Kg	447594	R\$ 16,92	R\$ 17,92	R\$ 18,48	R\$ 17,77	108.000	R\$ 1.919.520,00
20	Carne de frango, coxa e sobrecoxa	KG	447636	R\$ 9,50	R\$ 10,35	R\$ 11,20	R\$ 10,35	108.000	R\$ 1.117.800,00
21	Carne de frango, sassami	Kg	447618	R\$ 17,14	R\$ 18,00	R\$ 18,80	R\$ 17,98	56.000	R\$ 1.006.880,00
22	Carne suína, lombo	Kg	447518	R\$ 17,50	R\$ 19,00	R\$ 19,86	R\$ 18,79	24.000	R\$ 450.880,00
23	Carne suína, pernil	Kg	447525	R\$ 15,42	R\$ 16,49	R\$ 17,00	R\$ 16,30	24.000	R\$ 391.280,00
24	Margarina vegetal	Emb 15kg	463699	R\$ 179,95	R\$ 180,50	R\$ 188,50	R\$ 182,98	3.200	R\$ 585.546,67
TOTAL									R\$ 27.967.933,55

6. ANEXOS: Mapa consolidado por unidade participante / Documentação comprobatória contendo folhas que compõem a pesquisa de preços.

Recife - PE, 10 de Janeiro de 2023.

Carlos André Xavier da Silva
 CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA – 3º Sgt
 Eqp Pesquisa de Preços



MÉDIA
R\$ 4,13

MEDIANA
R\$ 4,10

MENOR
R\$ 4,04

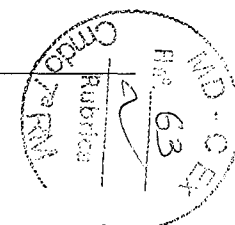
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição Descrição Complementar Nome do Material (PDM) Ano da Compra Modalidade da Compra Órgão
EMBALAGEM 1,00 KG, EMBALAGEM 1 KG AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL AÇÚCAR, TIPO CRISTAL AÇÚCAR 2022 Pregão COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00001	Pregão	463988	AÇÚCAR		EMBALAGEM 1,00 KG	97.979	R\$4,04	SATELITE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00002/2022	00003	Pregão	463988	AÇÚCAR		EMBALAGEM 1,00 KG	30.000	R\$4,10	ZAQUEU COMERCIO VAREJISTA E ATACADISTA DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160349 - COMANDO DA 17 BRIG.DE INFANTARIA DE SELVA/RO	06/07/2022
00010/2022	00002	Pregão	463988	AÇÚCAR		EMBALAGEM 1,00 KG	18.181	R\$4,24	LUANA AMARO DE BRITO PALLADINO 05801297480	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022



MÉDIA
R\$ 4,05

MEDIANA
R\$ 3,89

MENOR
R\$ 3,85

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento

Código Material/Serviço Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra Órgão

QUILOGRAMA, EMBALAGEM 1\,00 KG, EMBALAGEM 1 KG 458908

ARROZ BENEFICIADO 2022

SISRP

Pregão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2022	00012	Pregão	458908	ARROZ BENEFICIADO		QUILOGRAMA	77.100	R\$3,85	LUMA DE OLIVEIRA RAMBO LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/R5	05/10/2022
00002/2022	00005	Pregão	458908	ARROZ BENEFICIADO		QUILOGRAMA	46.710	R\$3,89	ADB ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160047 - COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE	27/09/2022
00011/2022	00052	Pregão	458908	ARROZ BENEFICIADO		QUILOGRAMA	14.620	R\$4,40	R C V R DE OLIVEIRA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022

MÉDIA
R\$ 16,34

MEDIANA
R\$ 16,37

MENOR
R\$ 14,65

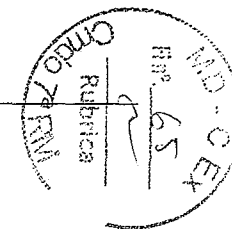
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra Órgão
PACOTE 500,00 G, CAIXA 500,00 G CAFÉ 2022 SISRP Pregão COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00001/2022	00278	Pregão	463575	CAFÉ		PACOTE 500,00 G	257	R\$14,65	EMPORIO FAHL LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160478 - 13 REGIMENTO DE CAVALARIA MECANIZADO	08/09/2022
00010/2022	00007	Pregão	463575	CAFÉ		PACOTE 500,00 G	72.296	R\$16,37	IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00005/2022	00058	Pregão	463575	CAFÉ		PACOTE 500,00 G	555	R\$18	DBR COMERCIO DE PRODUTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160170 - COMANDO 23 BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA	11/08/2022





MINISTÉRIO DA ECONOMIA

MÉDIA
R\$ 7,19

MEDIANA
R\$ 7,20

MENOR
R\$ 6,93

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento

QUILOGRAMA, EMBALAGEM 1\,00 KG, KG, EMBALAGEM 1 KG

Descrição

LEGUMINOSA\, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO\, TIPO:TIPO 1

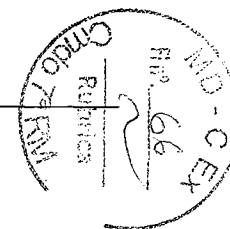
Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra Órgão

LEGUMINOSA 2022 SISRP Pregão COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2021	00069	Pregão	464552	LEGUMINOSA		QUILOGRAMA	11.250	R\$6,93	MORETTI & MENDONCA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	13/07/2022
00011/2022	00060	Pregão	464552	LEGUMINOSA		QUILOGRAMA	8.670	R\$7,20	BRASIL NORTE COMERCIO DE MATERIAIS EM GERAL E SERVICOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022
00014/2021	00011	Pregão	464552	LEGUMINOSA		EMBALAGEM 1,00 KG	15.715	R\$7,45	MULTICOM COMERCIO MULTIPLO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160118 - COMANDO DA 4 REGIAO MILITAR/DIV EX	19/07/2022



MÉDIA

R\$ 8,51

MEDIANA

R\$ 8,48

MENOR

R\$ 8,18

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento

QUILOGRAMA, EMBALAGEM 1\,00 KG, KG, EMBALAGEM 1 KG

Descrição

LEGUMINOSA\, VARIEDADE:FEIJÃO CARIOCA\, TIPO:TIPO 1

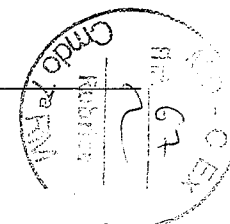
Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra Órgão

LEGUMINOSA 2022 SISRP Pregão COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00002/2022	00043	Pregão	464553	LEGUMINOSA		EMBALAGEM 1,00 KG	25.440	R\$8,18	MULTICOM COMERCIO MULTIPLO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160047 - COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE	27/09/2022
00011/2022	00058	Pregão	464553	LEGUMINOSA		QUILOGRAMA	8.670	R\$8,48	MUNDIAL COMERCIO DE ALIMENTOS E DESCARTAVEIS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022
00002/2022	00068	Pregão	464553	LEGUMINOSA		QUILOGRAMA	160	R\$8,87	MARA MARCHI PACHECO	COMANDO DO EXERCITO	160101 - 23 COMPANHIA DE ENGENHARIA DE COMBATE-MEX/GO	09/06/2022



MÉDIA
R\$ 32,57

MEDIANA
R\$ 32,50

MENOR
R\$ 31,23

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

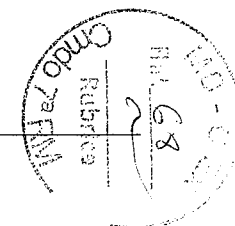
Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra Órgão

QUILOGRAMA **LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO** **LEITE EM PÓ** **2022** **SISRP** **Pregão** **COMANDO DO EXERCITO**

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00003/2022	00028	Pregão	446019	LEITE EM PÓ		QUILOGRAMA	111.917	R\$31,23	MILK VITTA - COMERCIO E INDUSTRIA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	05/10/2022
00008/2022	00014	Pregão	446019	LEITE EM PÓ		QUILOGRAMA	800	R\$32,50	PROATIVA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160062 - CENTRO DE INTELIGENCIA DO EXERCITO/MEX/DF	19/10/2022
00008/2022	00024	Pregão	446019	LEITE EM PÓ		QUILOGRAMA	42.500	R\$33,99	MC COMERCIO DE ALIMENTOS E TRANSPORTES LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022



MÉDIA
R\$ 3,69

MEDIANA
R\$ 3,85

MENOR
R\$ 3,23

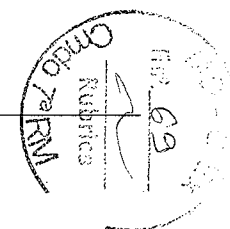
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento: EMBALAGEM 500\,00 G, EMBALAGEM 500 G
 Código Material/Serviço: 458955
 Nome do Material (PDM): MACARRÃO
 Ano da Compra: 2022
 Forma da Compra: SISRP
 Modalidade da Compra: Pregão
 Órgão Superior: MINISTERIO DEFESA

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00002/2022	00126	Pregão	458955	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	200	R\$3,23	SUPERMERCADO ALTO DA BOA VISTA EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160101 - 23 COMPANHIA DE ENGENHARIA DE COMBATE-MEX/GO	09/06/2022
00031/2022	00108	Pregão	458955	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	3.600	R\$3,85	M L DA ROCHA SERVICOS	COMANDO DA AERONAUTICA	120628 - GRUPAMENTO DE APOIO DE BELÉM	27/06/2022
00014/2022	00009	Pregão	458955	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	600	R\$4	D L RAMOS	COMANDO DO EXERCITO	160001 - 7 BATALHAO DE ENGENHARIA DE CONSTRUCAO-MEX/AC	30/08/2022



MÉDIA

R\$ 4,77

MEDIANA

R\$ 4,83

MENOR

R\$ 4,30

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

EMBALAGEM 500,00 G MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS:COM OVOS, APRESENTAÇÃO:TALHARIM

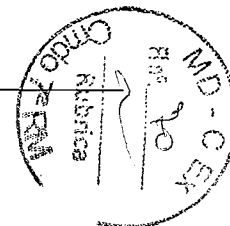
Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra

MACARRÃO 2022 SISRP Pregão

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00011/2022	00108	Pregão	458957	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	3.600	R\$4,30	UNIAGRO RORAIMA EMPREENDIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160482 - 1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR	14/09/2022
00014/2021	00026	Pregão	458957	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	13.050	R\$4,83	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160118 - COMANDO DA 4 REGIAO MILITAR/DIV EX	19/07/2022
00003/2022	00093	Pregão	458957	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	10.443	R\$5,19	NUTRITE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	05/10/2022





MINISTÉRIO DA
ECONOMIA

MÉDIA
R\$ 3,89

MEDIANA
R\$ 3,87

MENOR
R\$ 3,75

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

EMBALAGEM 500,00 G MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PENNE

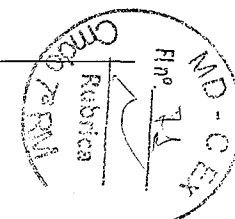
Nome do Material (PDM) Ano da Compra Forma da Compra Modalidade da Compra

MACARRÃO 2022 SISRP Pregão

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00021	Pregão	458975	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	33.120	R\$3,75	TONDO S/A.	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00001/2022	00202	Pregão	458975	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	5.850	R\$3,87	FL COMERCIO ATACADISTA DE ARTIGOS DE USO PESSOAL E DOMESTICO EIRELI	COMANDO DA MARINHA	783602 - ESCOLA APRENDIZES DE MARINHEIROS/PE	09/08/2022
00038/2022	00048	Pregão	458975	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	400	R\$4,05	ITAMAR ROBINSON CECCON JUNIOR	COMANDO DA MARINHA	785810 - CENTRO DE INTEND.DA MARINHA EM RIO GRANDE	27/09/2022



MÉDIA

R\$ 3,32

MEDIANA

R\$ 3,30

MENOR

R\$ 3,15

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Órgão Superior
EMBALAGEM 500,00 G, EMBALAGEM 500 G	MACARRÃO\, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA\, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO\, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO	MACARRÃO	2022	SISRP	Pregão	MINISTERIO DEFESA

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00023	Pregão	458974	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	33.120	R\$3,15	SATELITE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00013/2021	00035	Pregão	458974	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	500	R\$3,30	ITAMAR ROBINSON CECCON JUNIOR	COMANDO DA MARINHA	795380 - BASE DE FUZILEIROS NAVAIAS DA ILHA DAS FLORES	10/08/2022
00011/2022	00063	Pregão	458974	MACARRÃO		EMBALAGEM 500,00 G	22.100	R\$3,51	R C V R DE OLIVEIRA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022

MÉDIA

R\$ 10,19

MEDIANA

R\$ 10,28

MENOR

R\$ 9,88

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Órgão
EMBALAGEM 900,00 ML	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO:PURO, ESPÉCIE VEGETAL:SOJA, TIPO QUALIDADE:TIPO 1	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	2022	SISRP	Pregão	COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2022	00036	Pregão	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL		EMBALAGEM 900,00 ML	30.300	R\$9,88	LUMA DE OLIVEIRA RAMBO LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/R5	05/10/2022
00003/2022	00382	Pregão	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL		EMBALAGEM 900,00 ML	315	R\$10,28	DISTRIBUIDORA VIB LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160111 - COMANDO DA 4A BDA DE INFANTARIA MOTORIZADA	04/07/2022
00014/2022	00004	Pregão	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL		EMBALAGEM 900,00 ML	210.320	R\$10,40	COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160298 - COMANDO DA 1 REGIAO MILITAR/RJ	17/08/2022

MÉDIA

R\$ 31,42

MEDIANA

R\$ 30,50

MENOR

R\$ 29,80

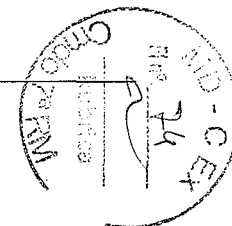
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Orgão
QUILOGRAMA, KG	CARNE BOVINA IN NATURA\, TIPO CORTE:PATINHO\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE BOVINA IN NATURA	2022	SISRP	Pregão	COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00031	Pregão	447448	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	132.345	R\$29,80	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00003/2021	00139	Pregão	447448	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	200	R\$30,50	COMERCIAL DELLA COSTA 110 LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160292 - COLEGIO MILITAR DO RIO DE JANEIRO/RJ	25/10/2022
00003/2022	00064	Pregão	447448	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	1.648	R\$33,95	DELTA INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	05/10/2022



MÉDIA

R\$ 36,68

MEDIANA

R\$ 37,23

MENOR

R\$ 34,80

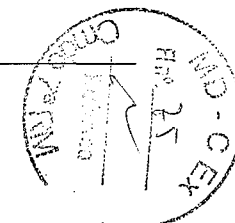
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Órgão
QUILOGRAMA	CARNE BOVINA IN NATURA\, TIPO CORTE:COXÃO MOLE\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE BOVINA IN NATURA	2022	SISRP	Pregão	COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00003/2022	00057	Pregão	447431	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	1.978	R\$34,80	J & F REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	05/10/2022
00002/2022	00036	Pregão	447431	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	30.000	R\$37,23	FENIX GRILL LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160349 - COMANDO DA 17 BRIG.DE INFANTARIA DE SELVA/RO	06/07/2022
00017/2022	00349	Pregão	447431	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	500	R\$38	E LINO DOS SANTOS & SANTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160339 - 1 BATALHAO DE ENGENHARIA DE CONSTRUCAO	19/07/2022



MÉDIA

R\$ 38,24

MEDIANA

R\$ 37,93

MENOR

R\$ 37,80

FILTROS APLICADOS

Descrição

CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)

Nome do Material (PDM)

CARNE BOVINA IN NATURA

Ano da Compra

2022

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra Órgão

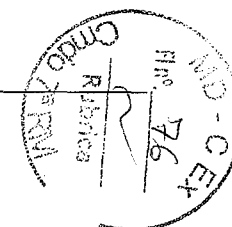
Pregão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2022	00066	Pregão	447470	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	15.000	R\$37,80	J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022
00001/2022	00025	Pregão	447470	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	22.750	R\$37,93	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160065 - COMANDO DA 11A. REGIAO MILITAR-MEX/DF	27/10/2022
00011/2022	00014	Pregão	447470	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	1.750	R\$39	MARACAJAU DISTRIBUIDORA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022



MÉDIA

R\$ 36,27

MEDIANA

R\$ 35,98

MENOR

R\$ 34,90

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

Nome do Material (PDM)

Ano da Compra

Forma da Compra

Modalidade da Compra

Órgão

QUILOGRAMA

CARNE BOVINA IN NATURA\, TIPO CORTE:MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)

CARNE BOVINA IN NATURA

2022

SISRP

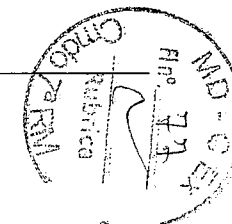
Pregão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00005/2022	00012	Pregão	447479	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	43.180	R\$34,90	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160219 - COMANDO 5 REGIAO MILITAR	01/11/2022
00008/2022	00063	Pregão	447479	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	93.750	R\$35,98	J & F REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022
00001/2022	00026	Pregão	447479	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	33.500	R\$37,93	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160065 - COMANDO DA 11A. REGIAO MILITAR-MEX/DF	27/10/2022



MÉDIA

R\$ 39,93

MEDIANA

R\$ 39,80

MENOR

R\$ 37,99

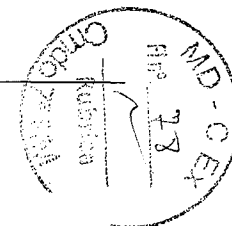
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Órgão
QUILOGRAMA	CARNE BOVINA IN NATURA\, TIPO CORTE:CONTRAFILÉ\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE BOVINA IN NATURA	2022	SISRP	Pregão	COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00005/2022	00014	Pregão	447461	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	43.180	R\$37,99	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160219 - COMANDO 5 REGIAO MILITAR	01/11/2022
00008/2022	00067	Pregão	447461	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	21.750	R\$39,80	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022
00001/2022	00024	Pregão	447461	CARNE BOVINA IN NATURA		QUILOGRAMA	39.600	R\$41,99	JBS S/A	COMANDO DO EXERCITO	160065 - COMANDO DA 11A. REGIAO MILITAR-MEX/DF	27/10/2022



MÉDIA

R\$ 33,63

MEDIANA

R\$ 33,55

MENOR

R\$ 32,35

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA, KG PEIXE IN NATURA\, VARIEDADE:PESCADA AMARELA\, TIPO CORTE:FILÉ\, APRESENTAÇÃO:SEM PELE\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)

Nome do Material (PDM)

PEIXE IN NATURA

Ano da Compra

2022

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra

Pregão

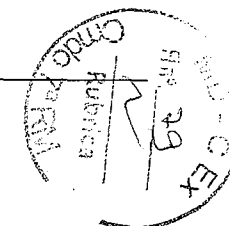
Órgão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00043	Pregão	448888	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	24.410	R\$32,35	BRASIL EMPREENDIMENTOS, PESCADOS E NEGOCIOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00011/2022	00027	Pregão	448888	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	43.200	R\$33,55	SUPER VENDAS COMERCIO LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022
00008/2022	00062	Pregão	448888	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	100	R\$35	PROATIVA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160062 - CENTRO DE INTELIGENCIA DO EXERCITO/MEX/DF	19/10/2022



MÉDIA

R\$ 31,46

MEDIANA

R\$ 31,90

MENOR

R\$ 30,49

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA, KG PEIXE IN NATURA, VARIEDADE:TILÁPIA, TIPO CORTE:FILÉ, APRESENTAÇÃO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)

Nome do Material (PDM) Ano da Compra

PEIXE IN NATURA 2022

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra

Pregão

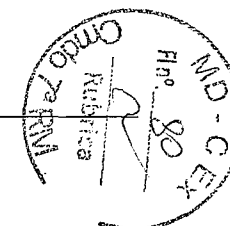
Órgão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00005/2022	00020	Pregão	448953	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	25.120	R\$30,49	COPACOL-COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA	COMANDO DO EXERCITO	160219 - COMANDO 5 REGIAO MILITAR	01/11/2022
00001/2022	00053	Pregão	448953	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	1.200	R\$31,90	PESCADOS ESTRELA DO MAR LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160272 - 21 GRUPO DE ARTILHARIA CAMPANHA/RJ	13/09/2022
00008/2022	00086	Pregão	448953	PEIXE IN NATURA		QUILOGRAMA	7.500	R\$32	PESCADOS ESTRELA DO MAR LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022



MÉDIA

R\$ 17,77

MEDIANA

R\$ 17,92

MENOR

R\$ 16,92

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA, KG **CARNE DE AVE IN NATURA\, TIPO ANIMAL:FRANGO\, TIPO CORTE:PEITO\, APRESENTAÇÃO:INTEIRO\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)\, PROCESSAMENTO:SEM PELE\, SEM OSSO**

Nome do Material (PDM) Ano da Compra

CARNE DE AVE IN NATURA **2022**

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra

Pregão

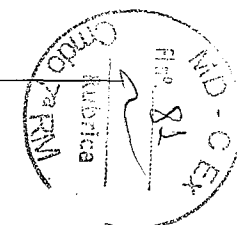
Órgão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2022	00049	Pregão	447594	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	9.000	R\$16,92	JARDA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160062 - CENTRO DE INTELIGENCIA DO EXERCITO/MEX/DF	19/10/2022
00011/2022	00021	Pregão	447594	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	111.600	R\$17,92	MARACAJAU DISTRIBUIDORA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022
00001/2022	00036	Pregão	447594	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	87.400	R\$18,48	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160065 - COMANDO DA 11A. REGIAO MILITAR-MEX/DF	27/10/2022



MÉDIA

R\$ 10,35

MEDIANA

R\$ 10,35

MENOR

R\$ 9,50

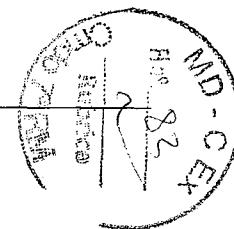
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Órgão
QUILOGRAMA	CARNE DE AVE IN NATURA\, TIPO ANIMAL:FRANGO\, TIPO CORTE:COXA E SOBRECOXA\, APRESENTAÇÃO:INTEIRO\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)\, PROCESSAMENTO:COM PELE\, COM OSSO	CARNE DE AVE IN NATURA	2022	SISRP	Pregão	COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00008/2022	00051	Pregão	447636	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	13.500	R\$9,50	JARDA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160062 - CENTRO DE INTELIGENCIA DO EXERCITO/MEX/DF	19/10/2022
00002/2022	00029	Pregão	447636	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	47.520	R\$10,35	LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160047 - COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE	27/09/2022
00010/2022	00052	Pregão	447636	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	7.085	R\$11,20	J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022



MÉDIA

R\$ 17,98

MEDIANA

R\$ 18,00

MENOR

R\$ 17,14

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA

CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO

Nome do Material (PDM)

CARNE DE AVE IN NATURA

Ano da Compra

2022

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra

Pregão

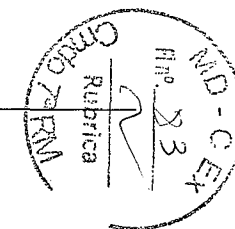
Órgão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00053	Pregão	447618	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	51.445	R\$17,14	FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00008/2022	00078	Pregão	447618	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	25.750	R\$18	J & F REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160392 - CMDO DA 3 REGIAO MILITAR/RS	05/10/2022
00001/2022	00038	Pregão	447618	CARNE DE AVE IN NATURA		QUILOGRAMA	23.570	R\$18,80	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160065 - COMANDO DA 11A. REGIAO MILITAR-MEX/DF	27/10/2022



MÉDIA

R\$ 18,79

MEDIANA

R\$ 19,00

MENOR

R\$ 17,50

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA

CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)

Nome do Material (PDM)

CARNE SUÍNA IN NATURA

Ano da Compra Modalidade da Compra Órgão

2022

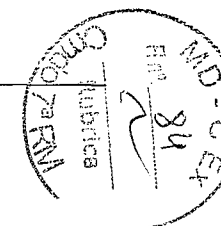
Pregão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00003/2021	00132	Pregão	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	100	R\$17,50	COMERCIAL DELLA COSTA 110 LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160292 - COLEGIO MILITAR DO RIO DE JANEIRO/RJ	25/10/2022
00008/2022	00120	Pregão	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	200	R\$19	RABELO & CIA LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160093 - 38 BATALHAO DE INFANTARIA/MEX/ES	04/07/2022
00011/2022	00018	Pregão	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	3.080	R\$19,86	BRASIL NORTE COMERCIO DE MATERIAIS EM GERAL E SERVICOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022



MÉDIA

R\$ 16,30

MEDIANA

R\$ 16,49

MENOR

R\$ 15,42

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Descrição

QUILOGRAMA, KG **CARNE SUÍNA IN NATURA\, TIPO CORTE:PERNIL\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, PROCESSAMENTO:SEM OSSO\, SEM PELE\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)**

Nome do Material (PDM) Ano da Compra

CARNE SUÍNA IN NATURA **2022**

Forma da Compra

SISRP

Modalidade da Compra

Pregão

Órgão

COMANDO DO EXERCITO

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00010/2022	00047	Pregão	447525	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	20.576	R\$15,42	LOCAFRIOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO	28/09/2022
00008/2021	00062	Pregão	447525	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	2.935	R\$16,49	MRC CARNES - COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160488 - COMANDO DA 2 REGIAO MILITAR	13/07/2022
00002/2022	00037	Pregão	447525	CARNE SUÍNA IN NATURA		QUILOGRAMA	14.640	R\$17	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160047 - COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE	27/09/2022

MÉDIA

R\$ 182,98

MEDIANA

R\$ 180,50

MENOR

R\$ 179,95

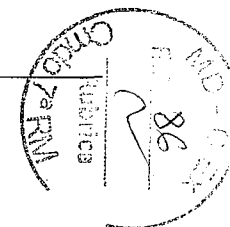
FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento	Código Material/Serviço	Descrição	Nome do Material (PDM)	Ano da Compra	Forma da Compra	Modalidade da Compra	Esfera
EMBALAGEM 15,00 KG	463699	GORDURA VEGETAL, TIPO:MARGARINA, SUBTIPO:CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:COM SAL	GORDURA VEGETAL	2022	SISRP	Pregão	Federal

Quantidade total de registros: 3

Registros apresentados: 1 a 3

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATMAT	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00003/2021	00252	Pregão	463699	GORDURA VEGETAL		EMBALAGEM 15,00 KG	50	R\$179,95	COMERCIAL DELLA COSTA 110 LTDA	COMANDO DO EXERCITO	160292 - COLEGIO MILITAR DO RIO DE JANEIRO/RJ	25/10/2022
00011/2022	00033	Pregão	463699	GORDURA VEGETAL		EMBALAGEM 15,00 KG	1.720	R\$180,50	A B N ALIMENTICIOS - EIRELI	COMANDO DO EXERCITO	160163 - COMANDO DA 8. REGIAO MILITAR	21/07/2022
00010/2021	00030	Pregão	463699	GORDURA VEGETAL		EMBALAGEM 15,00 KG	450	R\$188,50	CEREALISTA BRASIL COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	INST.FED.DE EDUC.,CIENC,E TEC.DO PARA	158308 - INST.FED.PARÁ/CAMPUS CASTANHAL	10/06/2022





Gestor de Compras

IRP

Manifestar Interesse

Analisar IRP

Quadro de IRP



Ambiente: PRODUÇÃO

Quadro de IRP - Detalhes do Item da IRP

26/01/2023 10:59:01

Órgão da UASG

UASG Gerenciadora

52121 - COMANDO DO EXERCITO

160194 - COMANDO 7 REGIAO MILITAR/7 DIV DE EXERCITO

Nº da IRP

160194 - 00001/2023

Situação da IRP

Transferida

Gestor de Compras Responsável

PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS

Data Provável da Licitação

28/02/2023

Data de Confirmação da Participação

Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

Eventos da IRP

Nenhum registro a ser exibido.

Alterações de Fase da IRP

Fase	Data/Hora do Registro	Alterado Por
Edição	18/01/2023 - 10:18	PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS
Transferida	26/01/2023 - 10:55	PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS

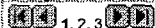
Manifestações de Interesse da IRP

Nenhum registro a ser exibido.

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Data Limite para Envio de Proposta	Situação
1	Material	463988-Açúcar		Transferido
2	Material	463988-Açúcar		Transferido
3	Material	458908-Arroz Beneficiado		Transferido
4	Material	458908-Arroz Beneficiado		Transferido
5	Material	463576-Café		Transferido
6	Material	463576-Café		Transferido
7	Material	464552-Leguminosa		Transferido
8	Material	464552-Leguminosa		Transferido
9	Material	464553-Leguminosa		Transferido
10	Material	464553-Leguminosa		Transferido
11	Material	446019-Leite em pó		Transferido
12	Material	446019-Leite em pó		Transferido
13	Material	458955-Macarrão		Transferido
14	Material	458955-Macarrão		Transferido
15	Material	458961-Macarrão		Transferido
16	Material	458961-Macarrão		Transferido
17	Material	458975-Macarrão		Transferido
18	Material	458975-Macarrão		Transferido
19	Material	458974-Macarrão		Transferido
20	Material	458974-Macarrão		Transferido

48 registros encontrados, exibindo do 1º ao 20º.



Resumo da IRP

Solução 2023

FORMULÁRIO DE JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES REALIZADAS

NAS MINUTAS PADRONIZADAS DO PROJETO EDITAL EFICIENTE

Minuta adotada: **Edital modelo para Pregão Eletrônico: Compras. Atualização: fevereiro/2022**

Item/Subitem alterado	Minuta alterada (Edital/Contrato/Ata)	Tipo de modificação (alteração/ supressão)	Razões que motivaram a alteração
Sub item 5.9; 5.9.1; 5.10.	Edital	Inserção	Estabelecer critérios para aquisição de alimentos de acordo com as especificações requeridas pelo exército.
Subitens 8.11 ao 8.12	Edital	Alteração	Por se tratar do fornecimento de gêneros alimentícios o Comando Logístico – COLOG, órgão responsável pelo gerenciamento dos artigos de subsistência na Força, prescreve exigências específicas para contratação.
Sub item 8.13	Edital	Inserção	Operacionalização da seção pública
Sub itens 1.1.2 ao 1.1.7.6	Termo de Referência	Alteração	Operacionalização da entrega
Sub itens 5.1.1 ao 5.1.5	Termo de Referência	Inserção	Operacionalização da Aceitação
Sub item 7.1.7	Termo de Referência	Inserção	Para atender ao critério de Sustentabilidade
Sub itens 8.2.1 ao 8.9	Termo de Referência	Supressão	Documentação específica para fornecimento de alimentos


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas





**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

MODELO EDITAL – COMPRA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01 / 2023
(Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Comando da 7ª Região Militar**, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediado a **Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Várzea – Recife – PE, CEP 50730-120**, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: XX/XX/2023

Horário: 9h30 – horário de Brasília

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição



às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse;

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. 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;

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil;

3.3. 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;

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros;

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação



4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018;

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2 Para os itens 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46 e 48 a participação é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006;

4.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.3.8 *sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.*

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

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

4.4.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;



4.4.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte;

4.4.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3 que cumpre os requisitos para habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

4.4.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

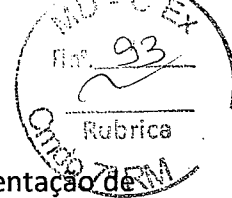
4.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.



5.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8 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.

5.9 Não serão aceitas as propostas:

5.9.1 que a descrição do item não seja suficiente para se verificar a compatibilidade do produto oferecido com as exigências do Catálogo de Alimentos e Boletins Técnicos (Apêndices deste Edital)

5.10 A participação no certame implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 Valor unitário e total do item COM DUAS CASAS DECIMAIS, sob pena de desclassificação da proposta;

6.1.2 Marca;

6.1.3 Fabricante;

6.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário e total do item.

7.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,03 (três) centavos**.

7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez 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 microempresas e empresas de pequeno porte participantes, 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.22 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:

7.26.1 no país;

7.26.2 por empresas brasileiras;

7.26.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

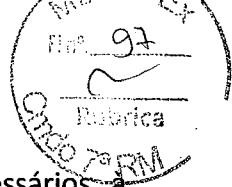
7.26.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada,



acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários a confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.82.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, 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.

8.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2h (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.



8.6.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita por e-mail pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.11 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.12 Juntamente com o cadastro de suas propostas, os licitantes deverão anexar, independente de convocação ou solicitação, os seguintes documentos:

8.12.1 Registro Sanitário do produto de origem animal, devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);

8.12.2 O estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve ser habilitado para o comércio internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviços de Inspeções Estaduais aderidos ao SISBI-POA, equivalente ao serviço de inspeção junto ao MAPA;

8.12.3 Registro Sanitário do produto devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) do Ministério da Agricultura, Pecuária e



Abastecimento, para os itens sucos;

8.12.4 Certificado de Qualidade Global para o item café emitido por empresa especializada;

8.12.5 Certificado de Classificação Merceológica do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada para a atividade de classificação com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA, para os itens arroz, feijão e farinha de mandioca;

8.13 Caso o licitante seja interpelado diretamente via Chat, será concedido o prazo de 15 minutos para resposta, permanecendo inerte será desclassificado e terá início a negociação com o próximo.

8.14 Após análise da documentação até aqui solicitada, será concedido prazo de até 10 (dez) dias corridos para que o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar apresente Laudos com resultado da análise técnica para cada item, conforme as seguintes especificações:

8.14.1 Os laudos de análises prévias do item ofertado deverão conter de maneira explícita o material analisado, atendendo, conforme o tipo de produto, às especificações previstas no Catálogo de Alimentos (Apêndice A) e nos respectivos Boletins Técnicos capazes de comprovar a qualidade do produto ofertado.

8.14.2 Somente serão aceitos laudos emitidos até o limite máximo de 1 (um) ano contado da data da solicitação;

8.14.3 No(s) laudo(s) deverá (ão) constar a identificação do laboratório para verificação do atendimento às exigências legais vigentes, identificação do artigo analisado, data da análise e assinatura do responsável pela análise;

8.14.4 Os resultados das análises serão confrontados com os principais padrões de identidade e características presentes no Catálogo de Alimentos e Boletins Técnicos específicos;

8.15 A aceitação da proposta por verificação dos laudos de análise prévia não exime o licitante de que durante todo o contrato a qualidade dos itens ofertados deva atender às especificações constantes nos Boletins Técnicos. A cada entrega, haverá análise pelo Laboratório de Inspeção, Análises e Bromatologia – LIAB, do 7º D Sup.



9. DA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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 aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de 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 (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.



9.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8 Habilitação jurídica:

9.8.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

9.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta



Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5 No caso de 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;

9.8.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

9.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2 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.

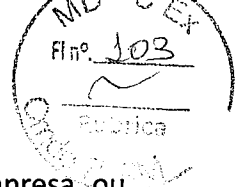
9.9.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4 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;

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

9.9.6 prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;



9.9.8 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10 Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2 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 encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

~~9.10.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;~~

9.10.3 comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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



9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11 Qualificação Técnica

9.11.1 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

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

9.11.3 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.11.3.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.11.4 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.11.5 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.11.6 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.



9.11.7 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.11.8 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.11.9 *O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*

9.11.9.1 *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.*

9.11.10 *Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.*

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 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.

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

11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA



12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 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, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo

prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 4 (quatro) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

16.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2 O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 3 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4 O prazo de vigência da contratação é de 8 (oito) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

17.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTE EM SENTIDO GERAL

18.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.



19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3 apresentar documentação falsa;

22.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6 não mantiver a proposta;

22.1.7 cometer fraude fiscal;

22.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

22.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

22.3 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.

22.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

22.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.4.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

22.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

22.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

22.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

22.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

22.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.10 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.11 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

22.12 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.



22.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.14 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

23.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

23.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1 Até 03 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregoeiro7rm@hotmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Engenho do Meio – Recife – PE, CEP 50730-120, Seção de Aquisições, Licitações e Contratos.**

24.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

24.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

24.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

24.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

25.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

25.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.8 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 Administração.

25.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Engenho do Meio – Recife – PE, CEP 50730-120, seção de Licitações e Contratos**, nos dias úteis, no horário das 9 horas às 15 horas, mesmo

endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

25.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

25.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

25.12.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

25.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

25.12.4 ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preço;

25.12.5 ANEXO V – Planilha de Custos e Formação de Preços;


25.12.6 ANEXO VI – Declaração de Leitura e Concordância com as exigências dos Boletins

Técnicos específicos;

25.12.7 APÊNDICE A – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro;

25.12.8 APÊNDICES B ao S – Boletins Técnicos;

Município de Recife-PE, 20 de janeiro de 2023.


FREDERICO GIESEN – Ten Cel
Ordenador de Despesas



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7ª REGIÃO MILITAR
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE
(Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Várzea, Recife-PE – CEP 50.740-035)**

ANEXO I

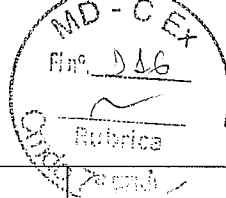
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

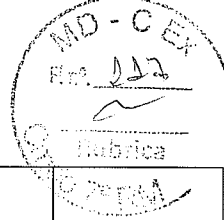
1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Estimativas de consumo individualizada, do órgão gerenciador:

ITEM	NOMENCLATURA	UND	CATMAT	QTD	REQ MÍNIMA	REQ MÁXIMA	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	AÇÚCAR GRUPO I CLASSE BRANCO TIPO CRISTAL. Produto obtido a partir do suco de Saccharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1Kg a 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, com capacidade de 10 a 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim	kg	463988	100.700	12.000	100.700	4,13	415.891,00



	Técnico (BT30.404-19).							
2	<p>*Cota reservada ME/EPP açúcar grupo I classe branco tipo cristal. Produto obtido a partir do suco de Saccharum officinarum, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 1Kg a 5 Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, com capacidade de 10 a 30 Kg, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-19).</p>	kg	463988	19.300	12.000	19.300	4,13	79.709
3	<p>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 -</p>	kg	458908	124.247	12.000	124.247	4,05	503.200,35

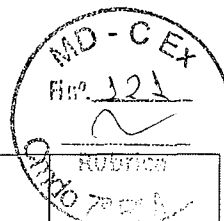


	Condições de recusa imediata do BT30.404-20.							
4	<p>ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie <i>Oryza sativa</i>, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-20) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-20.</p>	kg	458908	19.753	12.000	19.753	4,05	79.999,65
5	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero <i>Coffea</i>, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. Classificação: categoria CAFÉ I (GOURMET) - aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos (GOURMET), realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM: a) Primária: saco aluminizado, rotulado, a vácuo puro, de 500 g, atóxico, resistente ao impacto,</p>	Pct 500 g	463576	62.305	7.000	62.305	16,34	1.018.063,70

	<p>com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 26 de maio de 2020, Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ ,ponto de torra, moagem e análise de matérias estranhas) no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26.</p>							
6	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. Classificação: categoria CAFÉ I (GOURMET) - aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos (GOURMET), realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM: a) Primária: saco aluminizado, rotulado, a vácuo puro, de 500 g, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras</p>	Pct 500 g	463576	4.895	4.895	4.895	16,34	79.984,30

	especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 26 de maio de 2020, Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ ,ponto de torra, moagem e análise de matérias estranhas) no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26.							
7	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE PRETO , tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg , atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.	kg	464552	58.474	6.000	58.474	7,19	420.428,06
8	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE PRETO , tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg , atóxico, com boa selagem e que confira	kg	464552	11.126	6.000	11.126	7,19	79.995,94

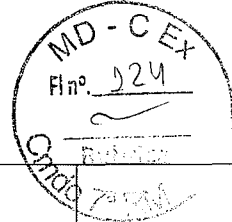
	proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.							
9	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA), tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21). SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.	kg	464553	60.200	6.000	60.200	8,51	512.302,00
10	FEIJÃO COMUM , Especificação: CLASSE CORES (CARIOCA), tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos;	kg	464553	9.400	6.000	9.400	8,51	79.994,00



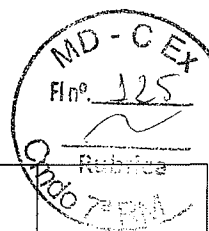
	<p>de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21). SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.</p>							
11	<p>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as</p>	kg	446019	103.144	9.000	103.144	32,57	3.359.400,08

	expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).							
12	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão INTEGRAL. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).	kg	446019	2.456	2.456	2.456	32,57	79.991,92
13	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de	Pct. 500 g	458955	79.120	10.000	79.120	3,69	291.952,80

	19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-28).							
14	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo ESPAGUETE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 g e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO no 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente, e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-28).	Pct 500 g	458955	21.680	10.000	21.680	3,69	79.120,00
15	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o	Pct 500 g	458961	15.120	2.000	15.120	4,77	72.122,40



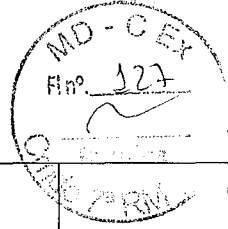
	disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).							
16	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo TALHARIM. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).	Pct 500 g	458961	5.040	2.000	5.040	4,77	24.040,80
17	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período	Pct 500 g	458975	30.240	4.000	30.240	3,89	117.633,60



	de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).							
18	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PENNE. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).	Pct 500 g	458975	10.080	4.000	10.080	3,89	39.211,20
19	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PARAFUSO. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção	Pct 500 g	458974	30.240	4.000	30.240	3,32	100.396,80



	adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).							
20	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, tipo PARAFUSO. Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico de 500 gramas, e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico ou caixa, de 10 (dez) Kg, resistente e que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-25).	Pct 500 g	458974	10.080	4.000	10.080	3,32	33.465,60
21	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação . O peso líquido segue o disposto na Port	Emb 900 ml	463692	34.390	4.000	34.390	10,19	350.434,10



	INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33).							
22	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1. Produto comestível, obtido de sementes de Glycinemax L. (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênic-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”. EMBALAGEM: a) Primária: garrafa, tipo PET, de 900 ml, atóxico e com abertura na parte superior a prova de violação . O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa resistente, com capacidade para 20 garrafas, que confira proteção apropriada durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-33).</p>	Emb 900 ml	463692	7.850	4.000	7.850	10,19	79.991,50
23	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico</p>	kg	447448	125.134	10.000	125.134	31,42	3.931.710,28

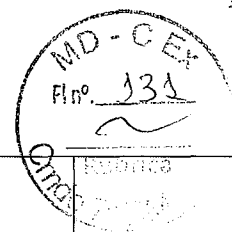
	atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).							
24	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do	kg	447448	2.546	2.546	2.546	31,42	79.995,32



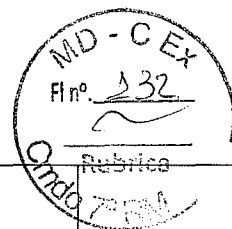
	artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).							
25	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE SEM CAPA — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do íliaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tibia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM:</p> <p>a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna.</p> <p>b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>	kg	447431	118.203	10.000	118.203	36,68	4.335.686,04
26	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE SEM CAPA — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do íliaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tibia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos</p>	kg	447431	2.181	2.181	2.181	36,68	79.999,08



	<p>adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>							
27	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico</p>	kg	447470	34.388	5.000	34.388	38,24	1.314.997,12



	<p>sob Inspeção Federal. EMBALAGEM:</p> <p>a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna.</p> <p>b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>							
28	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MAMINHA DA ALCATRA - corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco, a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata e a partir do músculo glúteo médio. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM:</p> <p>a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna.</p> <p>b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O</p>	kg	447470	2.092	2.092	2.092	38,24	79.998,08



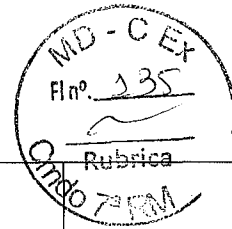
	produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).							
29	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O miolo-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos”; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>	kg	447479	37.923	5.000	37.923	36,27	1.375.467,21
30	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, MIOLO DA ALCATRA — corte constituído das massas musculares aderidas ao sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal). O miolo-da-alcatra é obtido da</p>	kg	447479	2.205	2.205	2.205	36,27	79.975,35



	<p>separação da picanha e maminha, formado dos músculos glúteos médio, acessório e profundo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos"; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>							<p>Rubrica Certo</p>
31	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILÉ DE LOMBO (SEM ABA) — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino</p>	kg	447461	38.125	5.000	38.125	39,93	1.522.331,25



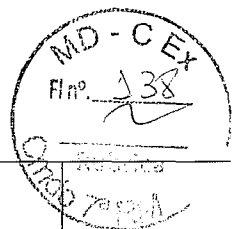
	<p>selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>							
32	<p>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, CONTRA-FILÉ DE LOMBO (SEM ABA) — corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e as seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª à 13ª), músculos glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela. Gordura de Cobertura: espessura de gordura de 6 a 10 mm, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições</p>	kg	447461	2.003	2.003	2.003	39,93	79.979,79



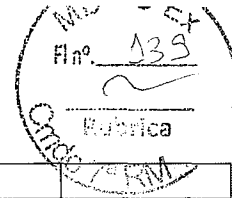
	<p>Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente com etiqueta interna. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. OBSERVAÇÕES: a) O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. b) Somente serão aceitos cortes com no máximo 40 cm de comprimento. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04).</p>							
33	<p>PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA —Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado.. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses,</p>	kg	448888	24.022	5.000	24.022	33,63	807.859,86

	contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).								
34	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado.. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).	kg	448888	2.378	2.378	2.378	33,63	79.972,14	
35	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao	kg	448953	23.858	5.000	23.858	31,46	750.572,68	

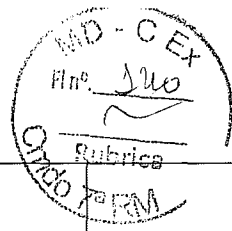
	impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).							
36	PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).	kg	448953	2.542	2.542	2.542	31,46	79.971,32
37	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sossami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de	kg	447594	103.499	20.000	103.499	17,77	1.839.177,23



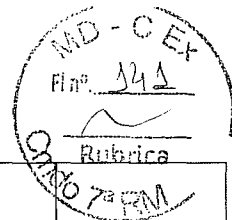
	estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).							
38	PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	kg	447594	4.501	4.501	4.501	17,77	79.982,77
39	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarsos e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme	kg	447636	100.271	20.000	100.271	10,35	1.037.804,85



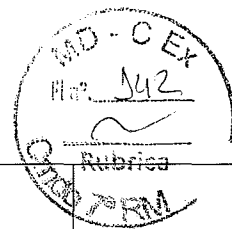
	Boletim Técnico (BT30.404-11).							
40	COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA. Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).	kg	447636	7.729	7.729	7.729	10,35	79.995,15
41	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).	kg	447618	51.551	5.000	51.551	17,98	926.886,98
42	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico	kg	447618	4.449	4.449	4.449	17,98	79.993,02



	transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).							
43	<p>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>	kg	447518	19.743	5.000	19.743	18,79	370.970,97
44	<p>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas</p>	kg	447518	4.257	4.257	4.257	18,79	79.989,03



<p>vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multifídeos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>							
<p>45 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor</p>	kg	447525	19.093	5.000	19.093	16,30	311.215,90



	<p>digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: $\leq 5\%$ do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>							
46	<p>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL. Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fibula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácil, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: $\leq 5\%$ do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos</p>	kg	447525	4.907	4.907	4.907	16,30	79.984,10



	<p>hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>							
47	<p>MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 500 g ou 1kg, ou balde de 3 ou 15 kg, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, com capacidade de 6 (seis) a 12 (doze) quilos, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma</p>	Emb 15kg	463699	2.763	400	2.763	182,98	505.573,74



	proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 04 (quatro) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30.404-34).							
48	MARGARINA. Produto gorduroso em emulsão estável com óleos vegetais ou leite e seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”. Lipídeos totais: mínimo de 70% (O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa). EMBALAGEM: a) Primária: O produto deverá ser embalado em pote plástico hermeticamente fechado, de 500 g ou 1kg, ou balde de 3 ou 15 kg, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. b) Secundária: Caixa de papelão resistente, com capacidade de 6 (seis) a 12 (doze) quilos, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade mínima vigente de 04 (quatro) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim técnico (BT30.404-34).	Emb 15kg	463699	437	437	437	182,98	79.962,26
TOTAL								27.967.933, 55

1.1.2. Quando do recebimento, o 7º Depósito de Suprimento **realizará exame, por amostragem**, para verificar se o artigo atende as especificações constantes no presente Anexo. Caso seja apontada **alguma distorção ou divergência**, com relação às especificações previstas e as decorrentes dos exames laboratoriais, este será **devolvido à adjudicada**, que deverá **providenciar a sua retirada e imediata substituição na mesma quantidade e com a qualidade exigida** (será seguido o prescrito na Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Lei de Proteção ao Consumidor).



1.1.3. A amostra colhida para análise **constitui ônus da contratada**, conforme previsto no art. 675 da Lei nº 8.666/93. Para tanto, deverão ser considerada as quantidades previstas no Boletim Técnico da Diretoria de Abastecimento – Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência (1ª Edição – 2020), que serão retiradas de acordo com a tabela abaixo:

TAMANHO DO LOTE AMOSTRA	AMOSTRA (UNID DO PRODUTO)
Lote de 2 até 25 unidades	2 unidades
Lote de 26 até 150 unidades	3 Unidades
Lote de 151 até 1.200 unidades	5 Unidades
Lote de 1.201 até 35.000 unidades	8 unidades
Acima de 35.000 unidades	13 unidades

1.1.4. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

ARTIGO	UNIDADE DE PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM
Carnes (bovina, suína e aves)	Embalagem primária	Peça/saco
Pescados	Embalagem primária	Peça/saco
Outros produtos	Embalagem primária	Saco, pacote, lata, garrafa, caixa cartonada, galão, bag, pote e balde.

1.1.5. As amostras **não serão computadas como quantidade contratual entregue** dos artigos.

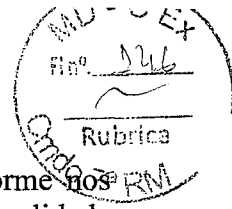
1.1.5.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 7º Depósito de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento do Art. 69 da Lei 8666/93 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.

1.1.5.2 O recebimento definitivo se dará em até, no máximo, 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório, período durante o qual realizar-se-ão todos os exames necessários para atestar a qualidade dos artigos recebido

1.1.6. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

1.1.6.1 O LIAB (Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia) do 7º D Sup realizará a verificação dos produtos entregues, realizando ensaios e testes para atestar se os artigos entregues estão em conformidade com as especificações, a qualidade e as quantidades contratadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

1.1.6.2 Não sendo atendidas as especificações os artigos serão devolvidos, ficando a empresa licitante vencedora **obrigada a trocar**, às suas expensas, no **prazo de 15 (quinze) dias corridos**, o material que vier a ser **recusado**, de acordo com o disposto no Art. 69 da Lei nº 8.666/93, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



1.1.6.3. Não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

1.1.6.4. O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Ch do 7º D Sup, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

- I – unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;
- II – padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;
- III – padronização da embalagem primária e/ou secundária;
- IV – ensaios físico-químicos.

1.1.6.5. O Fornecedor terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da reprovação prévia ou definitiva da carga, para realizar a solicitação formal de pedido de nova análise fiscal, apresentando no documento o motivo justificável da discordância, comprovando-o por intermédio de apresentação de laudo de controle de qualidade emitido por órgão qualificado.

1.1.6.6. As embalagens dos gêneros alimentícios a serem descartadas após o consumo deverão, preferencialmente, ser recicláveis, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos.

1.1.6.7 No caso dos itens serem **reprovados por 2 vezes consecutivas**, o contrato de fornecimento **poderá ser cancelado**, sujeitando-se a empresa à **instauração de Processo Administrativo para a apuração de responsabilidades**. Nesse caso, a segunda empresa classificada no certame será convocada para contratar com a 7ª Região Militar o fornecimento dos artigos rejeitados. Caso **não haja empresa habilitada**, o empenho será anulado para posterior re-empenho em outro artigo/processo licitatório.

1.1.6.8 Para o item CAFÉ TORRADO E MOÍDO, no ato da entrega de cada lote, deverá ser apresentado o laudo/certificado (emitido em até 60 dias, a contar da chegada no 7º Depósito de Suprimento) das seguintes análises: QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ, PONTO DE TORRA, MOAGEM e ANÁLISE DE MATÉRIA ESTRANHA, emitido por laboratório especializado e credenciado no Ministério da Agricultura. **NÃO SERÁ ACEITO O LAUDO/CERTIFICADO DE LABORATÓRIO INTERNO DA EMPRESA PRODUTORA DE CAFÉ**. O custo das análises é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.1.6.9 Para os itens ARROZ, FEIJÃO e FARINHA DE MANDIOCA é OBRIGATÓRIA a apresentação do CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA/VEGETAL (validade de até 60 dias, a contar da chegada no 7º Depósito de Suprimento), emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação (CGC) do MAPA.

1.1.6.10 Havendo a necessidade de realização de testes e ensaios mais detalhados ou a troca do produto, o 7º D Sup registrará no verso da Nota Fiscal/Fatura os produtos que não serão recebidos definitivamente. Nesse caso, serão realizados testes junto a órgãos governamentais, fabricante ou empresas especializadas, visando à análise da qualidade, autenticidade e conformidade com as especificações contratadas.



1.1.6.11 Salvo disposições em contrário constantes de ato normativo, os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correrão por conta do contratado.

1.1.6.12 Os preços apresentados devem considerar taxas, impostos, fretes e/ou emolumentos que lhe forem devidos, não se aceitando a inclusão de quaisquer outros fatores que onerem os preços e o contrato à posteriori.

1.1.6.13 **As marcas dos artigos apresentados nas amostras deverão corresponder aos cadastrados no comprasnet e inseridos na proposta comercial**, sob pena de reprovação do artigo, ensejando a substituição nos prazos previstos neste Termo e com as respectivas cominações.

1.1.6.14 Para o fornecimento dos **produtos de origem animal**, a contratada deverá por ocasião de cada entrega apresentar o **registro atualizado** do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do fabricante do produto cotado.

1.1.6.15 De acordo com o § 2º do Art. 2 do RIISPOA: A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

1.1.7 DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

1.1.7.1. Verificada a compatibilidade entre as especificações contratadas e o produto apresentado, será registrado no verso da Nota Fiscal/Fatura o recebimento definitivo dos produtos, configurando-se a aceitação do produto.

1.1.7.2. Só haverá o recebimento definitivo dos produtos, na forma do disposto no art. 73, inc. II, alínea b, da Lei 8.666/1993, após a análise das especificações, da quantidade e qualidade do material, **resguardando-se ao 7º D Sup o direito de não aceitar o gênero cuja qualidade seja comprovadamente baixa.**

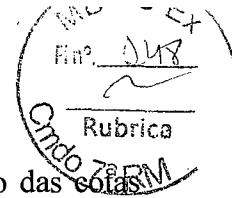
1.1.7.3. Concluindo que o produto fornecido está em desacordo com o edital, o Ordenador de Despesas da 7ª Região Militar, **poderá aplicar as penalidades previstas no instrumento convocatório e na legislação em vigor.**

1.1.7.4. A empresa licitante vencedora ficará **obrigada a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado**, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

1.1.7.5. Desse modo definitivo, a aceitação do recebimento fica condicionada a inspeção de Comissão desta Administração.

1.1.7.6. O recebimento definitivo se dará em até, no máximo, 15 (quinze) dias úteis após recebimento provisório, período durante o qual realizar-se-ão todos os exames necessários para atestar a qualidade dos artigos recebidos.

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.



- 1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de **08 (oito) meses** contados da assinatura da Ata prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1. Deve a Administração definir se a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **30 dias**, contados da **data em que o Comando da 7ª Região Militar ou o 7º Depósito de Suprimento solicitar a entrega do material**, em remessa (única ou parcelada), **conforme nota de empenho** no seguinte endereço: **quartel do 7º Depósito de Suprimento (7º D Sup) situado à Rua General Estilac Leal, nº 439 – Cabanga – Recife - PE, no horário das 07:00 horas às 12:00 horas de Segunda a Sexta-feira e de 13:00 horas às 15:00 horas de Segunda a Quinta-feira, ou na sede do Usuário da Ata, nos prazos e quantidades contratadas e nas especificações constantes deste Anexo.**

5.1.1. O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do 7ª Depósito de Suprimento, que após o empenho da despesa, entrará em contato com o fornecedor, com vistas a agendar a entrega do material;

5.1.2. O prazo poderá ser prorrogado, mediante solicitação fundamentada do fornecedor ao Comando da 7ª Região Militar, que autorizará, ou não, de acordo com a necessidade, capacidade e planejamento do 7º Depósito de Suprimento.

5.1.3. A contratada fica obrigada a fornecer todos os dados técnicos necessários para a identificação dos itens, devendo incluir nome e endereço dos fabricantes ou fornecedores.



5.1.4. A carga de artigos secos deverá estar acondicionada em Pallets no momento da entrega.

5.1.5. Tendo em vista que a requisição de item de preço irrisório pode conduzir a inviabilidade de fornecimento, bem como a requisição total poderá inviabilizar a capacidade produtiva do fornecedor, as quantidades por requisição deverão obedecer a critérios de planejamento, proporcionalidade e bom senso.

5.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 03 (três) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

5.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1 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.

5.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

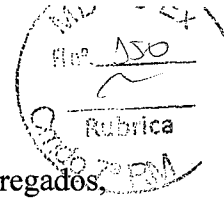
6.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por



qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.2 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);

7.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4 comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7.1.7 **Apresentar certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada de que adota critérios e práticas de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012. Em caso de inexistência da certificação, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação à norma.**

8 A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2 Juntamente com o cadastro de suas propostas, os licitantes deverão anexar, independente de convocação ou solicitação, os seguintes documentos:

8.2.1 **Registro Sanitário do produto de origem animal, devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);**



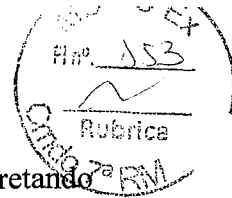
- 8.2.2 O estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve ser habilitado para o comércio internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviços de Inspeções Estaduais aderidos ao SISBI-POA, equivalente ao serviço de inspeção junto ao MAPA;
- 8.2.3 Registro Sanitário do produto devidamente aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os itens sucos;
- 8.2.4 Certificado de Qualidade Global para o item café emitido por empresa especializada;
- 8.2.5 **Certificado de Classificação Merceológica do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada para a atividade de classificação com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA, para os itens arroz, feijão e farinha de mandioca;**
- 8.2.6 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 8.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 8.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.5 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 8.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.8 **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.**

9 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 10.1 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 original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

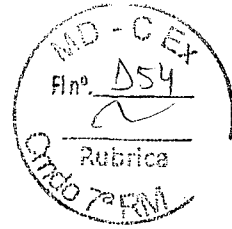
12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:



EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 08 (oito) meses contado da assinatura da Ata.

13.1.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de oito meses, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4 aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

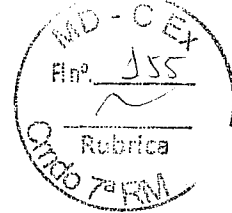
14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 O adjudicatário, no prazo de **05 (cinco dias)** após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a **3% (três por cento)** do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

14.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

14.2.1 caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

14.2.2 seguro-garantia;



14.2.3 fiança bancária.

14.3 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do contratante.

14.4 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

14.5 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **5 (cinco) dias** úteis dias úteis, contados da data em que for notificada.

14.6 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.7 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93)

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. cometer fraude fiscal;

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

15.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

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

15.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

15.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

15.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.5, 15.2.6 e 15.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.



15.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 27.967.933,55.

ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Ch do Esc Log do Cmdo 7ª RM

Apêndice A

Estudo Técnico Preliminar 01/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 64318.037113/2023-74

2. Descrição da necessidade

2.1. A aquisição visa suprir as necessidades de consumo de gêneros alimentícios das Organizações Militares do Exército Brasileiro situadas na área sob a jurisdição da 7ª Região Militar, no tocante ao Quantitativo de Subsistência (QS).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

Escalão Logístico – 7ª RM

Alexandre Sales de Souza - Coronel

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os itens devem ter as especificações exigidas no item 01 do Termo de Referência (Anexo I do Edital);

4.2. Apresentar a documentação exigida por ocasião da fase de Julgamento das Propostas:

a) Comprovação de autorização de funcionamento fornecida pela ANVISA, em plena validade, nos termos do Art. 7º, Inciso VII, da Lei Nº 9.782/1999, ou Alvará de Funcionamento concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

b) Registro sanitário de produtos de origem animal, devidamente aprovado pelo DIPOA. Para os produtos de origem vegetal deverá ser apresentado apenas o Protocolo de Início de Fabricação de produto dispensado de registro com carimbo da ANVISA.

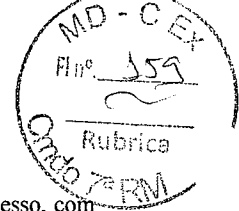
c) Cópia autenticada do Registro do Produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento; e cópia autenticada de laudo de controle de pragas emitido há, no máximo, 6 (seis) meses.

d) Prova de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais CTF/APP, conforme IN nº 06/2013-IBAMA, Categoria Indústria de Produtos Alimentares e Bebida

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em cumprimento ao que prescreve a letra “b” do § 1º, Art 48, Lei 8 666/93, sob as penas da lei, que foi realizado pesquisa de preço para eventual aquisição gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), objetivando atender as necessidades do Comando da 7ª Região Militar;

5.2. Conforme prescreve o inc. I do art. 2º e I e IV do Art 5º da IN nº 73, de 05 de agosto de 2020 da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, a Pesquisa de Preços foi realizada mediante a utilização do Painel de Preços



(<https://paineldepregos.planejamento.gov.br/analise-materiais>);

5.3. A pesquisa de preços foi materializada no documento "Mapa Comparativo de Preços, que consta nos autos do processo, com identificação do agente responsável pela cotação, o qual foi designado em documento específico, sendo Nota nº 77825, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7, do Comando da 7ª Região Militar, cuja cópia consta apenas aos autos do processo, o que cumpre o preconizado no Art 3º da IN nº73, de 05 de agosto de 2020.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O presente estudo preliminar visa à aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), para atendimento das necessidades do órgão provedor responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o quantitativo dos materiais requisitados leva em consideração o atendimento das necessidades do Comando da 7ª Região Militar, dentro do período de 08 (oito) meses – período máximo da vigência da Ata de Registro de Preços;

7.2. Ainda de acordo com o artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, o Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista a necessidade de contratações frequentes através de entregas parceladas ao Comando da 7ª Região Militar, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado por esta Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor total estimado para a aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de subsistência (QS) é de R\$ 27.967.933,55

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Sistema de Registro de Preços é adotado tendo em vista a necessidade de contratações frequentes através de entregas parceladas ao Comando da 7ª Região Militar, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado por esta Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.(inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A utilização do Sistema de Registro de Preços para contratação desejada é justificada pelo pleno enquadramento nas condições estabelecidas nos Incisos I, II e IV do art. 3º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013, mais especificamente devido à necessidade de contratações frequentes, como também pela impossibilidade da definição exata da demanda da administração no decurso de 12 meses, período de validade da Ata de Registro de Preços.

12. Resultados Pretendidos

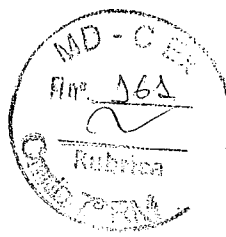
12.1 Com a aquisição bem sucedida, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) Garantir aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), com fornecimento no prazo de até 30 dias da emissão da Nota de Empenho;

UASG
160194



b) Conservação do bem estar da família militar vinculada ao Comando da 7ª Região Militar



13. Providências a serem Adotadas

13.1. Proceder análise da documentação para Aceitação prevista para envio até 02 (duas) horas após a solicitação do Pregoeiro;

13.2. Proceder análise dos laudos bromatológicos exigidos para verificar especificações dos gêneros.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Apresentar certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada de que adota critérios e práticas de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012. Em caso de inexistência da certificação, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação à norma.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

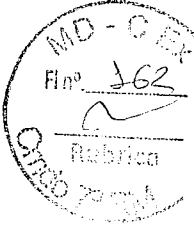
Consoante informações apresentadas, entende-se que é **VIÁVEL** e **NECESSÁRIA** a aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de Subsistência (QS), objetivando atender as necessidades do Comando da 7ª Região Militar e OMs vinculadas, por um período de 08 (oito) meses.

16. Responsáveis

Nota nº 77824, de 17 de janeiro de 2023, da(o) OD/7

ALEXANDRE SALES DE SOUZA - Cel
Integrante Demandante

CARLOS ANDRÉ XAVIER DA SILVA – 3º Sgt
Integrante Técnico



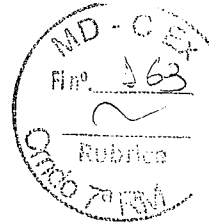
EB40-C-30.403



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

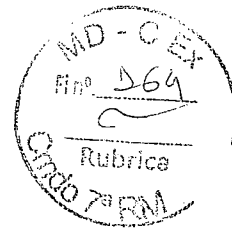
**1ª Edição
2020**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

**1ª Edição
2020**



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020.
EB: 64488.003179/2020-66

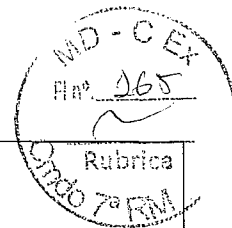
Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

O **COMANDANTE LOGÍSTICO**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de novembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 40-COLOG, de 10 de abril de 2017.



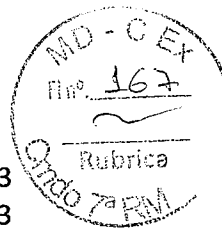
FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA



ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	9 - 33
1.1 Finalidade	9 - 33
1.2 Objetivos	9 - 33
 CAPÍTULO II – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	 11 - 33
2.1 Carne bovina	11 - 33
2.1.1 Carne bovina desossada congelada.....	11 - 33
2.1.2 Carne bovina porcionada congelada.....	12 - 33
2.1.3 Charque bovino	13 - 33
2.1.4 <i>Jerked beef</i>	13 - 33
2.2 Carne de aves	14 - 33
2.2.1 Peito de frango sem pele desossado congelado	14 - 33
2.2.2 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.....	15 - 33
2.2.3 Sassami de frango congelado	15 - 33
2.2.4 Empanado de frango congelado (<i>Steak</i>)	16 - 33
2.3 Carne suína	16 - 33
2.3.1 Carne suína desossada congelada	16 - 33
2.3.2 Carne suína com osso congelada	17 - 33
2.4 Pescados	18 - 33
2.4.1 Peixe congelado em posta	18 - 33
2.4.2 Peixe congelado em filé	19 - 33
2.5 Leite e derivados	20 - 33
2.5.1 Leite em pó instantâneo.....	20 - 33
 CAPÍTULO III – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	 23 - 33
3.1 Açúcares	23 - 33
3.1.1 Açúcar	23 - 33
3.2 Grãos	23 - 33
3.2.1 Arroz beneficiado	23 - 33
3.2.2 Feijão comum	24 - 33
3.3 Farinhas e massas alimentícias	25 - 33
3.3.1 Farinha de mandioca	25 - 33
3.3.2 Amido de milho.....	25 - 33
3.3.3 Farinha de milho fina	26 - 33
3.3.4 Macarrão	26 - 33
3.4 Cafés	27 - 33
3.4.1 Café torrado e moído	27 - 33
3.5 Chocolates	27 - 33
3.5.1 Achocolatado em pó	27 - 33
3.6 Bebidas não-alcoólicas	28 - 33
3.6.1 Suco tropical.....	28 - 33
3.6.2 Néctar de fruta	28 - 33
3.6.3 Suco de fruta integral.....	28 - 33
3.6.4 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	29 - 33
3.7 Margarinas e óleos	29 - 33
3.7.1 Óleo de soja refinado.....	29 - 33
3.7.2 Margarina.....	30 - 33
3.7.3 Óleo de milho refinado	30 - 33



CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

31 - 33

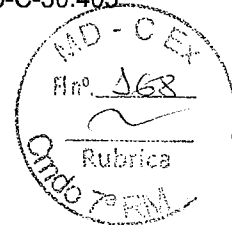
4.1 Ração operacional.....

31 - 33

REFERÊNCIAS

33 - 33

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



1.1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação básicos que devem ser recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), os quais são definidos como Quantitativo de Subsistência (QS).

1.2 OBJETIVOS

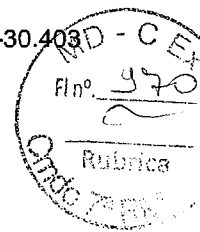
1.2.1 Estabelecer as características gerais dos gêneros do QS, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

1.2.2 Relacionar as especificações técnicas de cada gênero referente à avaliação organoléptica, macroscópica, físico-química e microbiológica, conforme Boletim Técnico (BT) compatibilizado com a legislação sanitária e requisitos logísticos.

1.2.3 Orientar as Organizações Militares, responsáveis pelos processos de aquisição do QS, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.

EB40-C-30.403





CAPÍTULO II PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNE BOVINA

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características Gerais

2.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne bovina desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.1.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro (EB), o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.1.2 Cortes

A aquisição de carne bovina desossada congelada deve ser realizada conforme as opções de cortes de dianteiro e traseiro, abaixo relacionados:

DIANTEIRO	ACÉM
	MIOLO DA PALETA
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO
	CONTRAFILÉ DE LOMBO
	MAMINHA DA ALCATRA
	FRALDINHA
	PICANHA
	MIOLO DA ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE SEM CAPA

Tab 1 – Opções de cortes de dianteiro e traseiro



2.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2.1.2.1 Características gerais

2.1.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.2.1.3 Entende-se por carne bovina porcionada congelada a carne que, após desossa, é submetida a um processo de fatiamento ou moagem; sendo o congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.2.1.5 A aquisição de carne bovina porcionada congelada deve ser realizada obedecendo os cortes e tipo de porcionamento, abaixo relacionados:

CORTE	APRESENTAÇÃO
COXÃO MOLE	EM CUBOS
COXÃO MOLE	EM TIRAS
CORAÇÃO DE ALCATRA	EM BIFES
PATINHO	MOÍDO

Tab 2 – Opções de corte e tipo de porcionamento

2.1.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-05 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada.



2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características gerais

2.1.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.3.1.3 Entende-se por charque o produto originário da carne de bovino, desossada e adelgada, adicionada de sal e submetida ao processo de dessecação.

2.1.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.3.1.5 A aquisição de charque deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-06 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Charque bovino.

2.1.4 JERKED BEEF

2.1.4.1 Características gerais

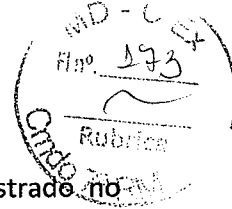
2.1.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.4.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.4.1.3 Entende-se por *Jerked Beef* o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a processo de maturação e dessecação.

2.1.4.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou



EB40-C-30.403

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.4.1.5 A aquisição de *jerked beef* deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-07 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - *Jerked Beef*.

2.2 CARNE DE AVES

2.2.1 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.2.1.1 Características gerais

2.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

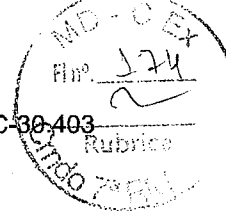
2.2.1.1.3 Entende-se por peito de frango desossado, sem pele, congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, removida a pele, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado "peito de frango", os tecidos musculares correspondentes a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides.

2.2.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peito de frango desossado, sem pele, congelado.



2.2.2 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

2.2.2.1 Características gerais

2.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.2.1.3 Entende-se por coxa com sobrecoxa de frango congelada, a carne fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “coxa com sobrecoxa de frango”, a parte da ave composta por coxa que é formada pelos ossos tíbio tarso e fíbula e por sobrecoxa que é formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com pele.

2.2.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Coxa com sobrecoxa de frango congelado.

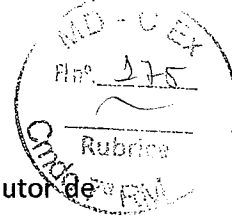
2.2.3 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

2.2.3.1 Características gerais

2.2.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.3.1.3 Entende-se por sassami de frango congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto. É considerado “sassami de frango”, a parte muscular retirada da parte interna do peito, formada pelo músculo supracoracóide.



EB40-C-30.403

2.2.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-12 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Sassami de frango congelado.

2.2.4 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)

2.2.4.1 Características gerais

2.2.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que atende aos requisitos gerais de boas práticas.

2.2.4.1.2 Entende-se por empanado de frango congelado o produto industrializado elaborado com carne de frango, submetido a cozimento e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.2.4.1.3 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-13 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Empanado de frango congelado – *Steak*.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2.3.1.1 Características gerais

2.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como

abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne suína desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.1.2 Cortes

A aquisição de carne suína congelada desossada deve ser realizada conforme as opções de cortes de traseiro abaixo relacionados:

TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

Tab 3 – Opções de cortes de traseiro

2.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada.

2.3.2 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2.3.2.1 Características gerais

2.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.3.2.1.3 Entende-se por carne suína com osso congelada a carne fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:



EB40-C-30.403

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.2.2 Cortes

A aquisição de carne suína com osso congelada é restrita ao corte do traseiro denominado bisteca.

2.3.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-15 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada.

2.4 PESCADOS

2.4.1 PEIXE CONGELADO EM POSTA

2.4.1.1 Características gerais

2.4.1.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.1.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.1.1.3 Entende-se por peixe congelado em posta o produto eviscerado, sem cabeça e sem a nadadeira caudal, cortado transversalmente à coluna vertebral do peixe, fracionado em postas, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.1.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em posta deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
POSTA	TAMBAQUI
	BADEJO
	PINTADO
	FILHOTE OU PIRAÍBA

Tab 4 – Opções de espécies de peixe em postas

2.4.1.3 Padrão de Qualidade e Identidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-16 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em posta.

2.4.2 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

2.4.2.1 Características gerais

2.4.2.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.2.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.2.1.3 Entende-se por peixe congelado em filé o produto eviscerado, com ou sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, cortado longitudinalmente desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral do peixe, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.2.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em filé deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
FILÉ	MERLUZA
	PESCADA AMARELA
	SALMÃO
	TILÁPIA

Tab 5 – Opções de espécies de peixe em filé

2.4.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em filé.

2.5 LEITE E DERIVADOS

2.5.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.5.1.1 Características gerais

2.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.5.1.1.2 Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

2.5.1.1.3 O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como "instantâneo".

2.5.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.5.1.2 Classificação

A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

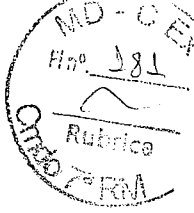
CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	$\geq 26,0\%$
PARCIALMENTE DESNATADO	$> 1,5\%$ e $< 26,0\%$
DESNATADO	$\leq 1,5\%$

Tab 6 – Classificação do leite em pó conforme teor de gordura

2.5.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-18 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Leite em pó instantâneo.

EB40-C-30.403



**CAPÍTULO III
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR

3.1.1.1 Características gerais

3.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.1.1.1.2 Entende-se por açúcar o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos tecnológicos adequados, para obtenção de cristais.

3.1.1.2 Classificação

A aquisição de açúcar está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO

Tab 7 – Opções de açúcar conforme classificação vegetal

3.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-19 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Açúcar.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO

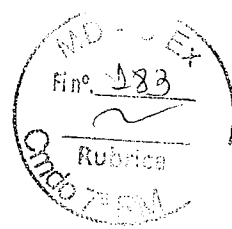
3.2.1.1 Características gerais

3.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.1.1.2 Entende-se por arroz beneficiado o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa L.*, submetido a processo tecnológico de beneficiamento.

3.2.1.2 Classificação

3.2.1.2.1 A aquisição de arroz beneficiado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:



GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

Tab 8 – Opções de arroz conforme classificação vegetal

3.2.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado.

3.2.2 FEIJÃO COMUM

3.2.2.1 Características gerais

3.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.2.1.2 Entende-se por feijão comum o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, selecionados e embalados.

3.2.2.2 Classificação

3.2.2.2.1 A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

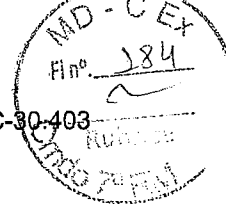
GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

Tab 9 – Opções de feijão conforme classificação vegetal

3.2.2.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-21 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Feijão comum.



3.3 FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características gerais

3.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.1.1.2 Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas e submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3.3.1.2 Classificação

3.3.1.2.1 A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	1
	MÉDIA	1
D'ÁGUA	MÉDIA	1
	GROSSA	1

Tab 10 – Opções de farinha de mandioca conforme classificação vegetal

3.3.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de farinha de mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

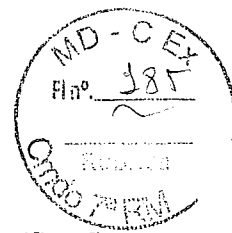
O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-22 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de mandioca.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características gerais

3.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.2.1.2 Entende-se por amido de milho o produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays L.*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.



EB40-C-30.403

3.3.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-23 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Amido de milho.

3.3.3 FARINHA DE MILHO FINA

3.3.3.1 Características gerais

3.3.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.3.1.2 Entende-se por farinha de milho fina o produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, desgerminados ou não, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-24 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de milho fina.

3.3.4 MACARRÃO

3.3.4.1 Características gerais

3.3.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.4.1.2 Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.4.2 Classificação

A aquisição de macarrão está restrita aos artigos com as seguintes denominações:

MASSA LONGA	ESPAGUETE
	TALHARIM
MASSA CURTA	PENNE
	FUSILI / PARAFUSO

Tab 11 – Opções de tipo de massa

3.3.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 - Especificação

Técnica de Artigo de Subsistência - Macarrão.

3.4 CAFÉS

3.4.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.4.1.1 Características gerais

3.4.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.4.1.1.2 Entende-se por café torrado e moído o produto proveniente do endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra adequado e posteriormente ao processo de moagem.

3.4.1.2 Qualidade Global do Café

3.4.1.2.1. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

3.4.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído.

3.5 CHOCOLATES

3.5.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.1.1 Características gerais

3.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de alimentos que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.5.1.1.2 Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

3.5.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-28 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Achocolatado em pó.

3.6 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS



3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características gerais

3.6.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.1.1.2 Entende-se por suco tropical o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, adicionado de açúcar.

3.6.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco tropical.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características gerais

3.6.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.2.1.2 Entende-se por néctar de fruta o produto obtido pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos.

3.6.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

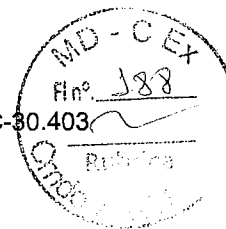
O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Néctar de fruta.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características gerais

3.6.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.3.1.2 Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.



3.6.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-31 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco integral.

3.6.4 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

3.6.4.1 Características gerais

3.6.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.4.1.2 Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

3.6.4.2 Concentração

Somente serão adquiridas as bebidas que atendam aos seguintes requisitos de concentração/diluição:

FRUTA	DILUIÇÃO PREVISTA NA ROTULAGEM
LARANJA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 6 (seis) litros de água potável, totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo.
UVA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 5 (cinco) litros de água potável, totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para o consumo.

Tab 12 – Diluição do concentrado líquido para refresco

3.6.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

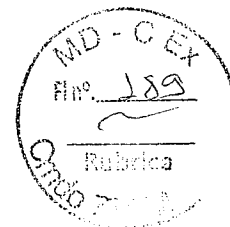
3.7 MARGARINAS E ÓLEOS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO

3.7.1.1 Características gerais

3.7.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.1.1.2 Entende-se por óleo de soja refinado o produto obtido de sementes de *Glycine max L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.



3.7.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de soja refinado.

3.7.2 MARGARINA

3.7.2.1 Características gerais

3.7.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.2.1.2 Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação.

3.7.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Margarina.

3.7.3 ÓLEO DE MILHO REFINADO

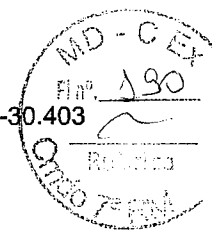
3.7.3.1 Características gerais

3.7.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.3.1.2 Entende-se por óleo de milho refinado o produto obtido de sementes de *Zea mays L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-35 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de milho refinado.



CAPÍTULO IV ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

4.1 RAÇÃO OPERACIONAL

4.1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

TIPO DE RAÇÃO	DEFINIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de supri-lo durante um período de seis horas; será consumida como reserva individual, durante exercícios e instrução militar.
Ração Operacional de Combate (R2)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de vinte e quatro horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.
Ração Operacional de Emergência (R3)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de doze horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.

Tab 13 – Tipos de ração operacional

4.1.2 ESPECIFICAÇÕES

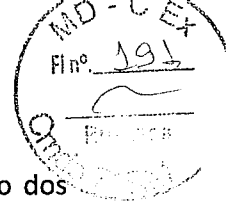
4.1.2.1 Composição

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	1.000 kcal	01 refeição básica principal
Ração Operacional de Combate (R2)	3.300 kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia
Ração Operacional de Emergência (R3)	1.800 kcal	desjejum/almoço ou jantar/ ceia

Tab 14 – Valor calórico e composição por tipo de ração

4.1.2.1.1 Alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

4.1.2.1.2 Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos liofilizados/desidratados de fácil reconstituição, doces, biscoitos e/ou suplementos alimentares.



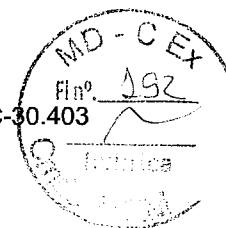
EB40-C-30.403

4.1.2.1.3 Acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas de aquecimento e consumo dos itens alimentares.

4.1.3 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido nos seguintes Boletins Técnicos para cada tipo de Ração:

- a) BT30.404-01 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Adestramento;
- b) BT30.404-02 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Emergência; e
- c) BT30.404-03 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Combate.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

_____. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;

_____. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

_____. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

_____. Presidência da República. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

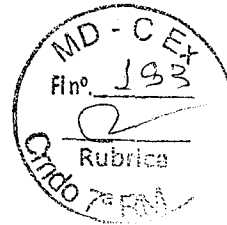
MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05);

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carnes de aves;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019. Altera a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998; e

_____. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais.



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR
(Gov das Armas Prov de PE/1821)
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Pregão Eletrônico SRP – nº 01/2023

Aos vinte e seis dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte três, procedemos ao encerramento deste volume nº 01 do processo nº 64318.037113/2023-74, dando prosseguimento ao processo licitatório.


PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap
Pregoeiro