

PREGÃO ELETRÔNICO

15/2023

CONTRATANTE (UASG)

Base Aérea de Campo Grande (120638)

OBJETO

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios) para a Seção de Subsistência (SSUB) da BACG

Processo Administrativo nº 67261.000472/2023-67

VALORTOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.629.819,60

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 02/08/2023 às 09h30min (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	4
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	15
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	16
11. DOS RECURSOS	16
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	17
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	19
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	19



**PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/BACG/2023
(Processo Administrativo n.º 67261.000472/2023-67)**

APROVAÇÃO

LEONARDO REDUCINO PIRES Cel Int

Ordenador de Despesas

Torna-se público que a Base Aérea de Campo Grande (BACG), por meio da Seção de Licitações e Contratos (SLC), sediada na Avenida Duque de Caxias, nº 2.905, Bairro Santo Antônio, Campo Grande/MS, realizará licitação, para registro de preços na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), , do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios) para a Seção de Subsistência (SSUB) da BACG** 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.

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. 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.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. Exceto para os itens nº 15, 46, 48, 50, 57, 67, 71, 82, e 113 (do Anexo I do Termo de Referência), a participação neste pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na

licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.11.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. 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](#);

4.4.3. não possui 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](#);

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. 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 ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. **Valor unitário e total do item;**

5.1.2. **Marca;**

5.1.3. **Fabricante;**

5.1.4. **Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.**

5.1.5. Quantidade cotada, devendo respeitar a quantidade prevista na Planilha de Itens, anexa ao Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. 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.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo 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.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

6.8. 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 de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

6.8.1. **O valor final ofertado e/ou negociado para os itens, dentro da proposta de preços, será considerado nas duas primeiras casas decimais, sem arredondamentos.**

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. 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.

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

6.20. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.20.1. 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.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. [Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem 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 à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.65 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.10. É de responsabilidade do licitante 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogáveis por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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 decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem 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.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo endereço eletrônico licitacoes.bacg@fab.mil.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **5 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes.bacg@fab.mil.br.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

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

14.8. 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.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital. Para todos os efeitos, caso haja discrepância entre os itens do Sistema Comprasnet e do Termo de Referência, prevalecerá sempre a planilha constante do Termo de Referência.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br, https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 e <https://www2.fab.mil.br/licitacoescontratos/index.php/bacg>.

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

- 14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência e apêndices;
- 14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 14.11.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta

Campo Grande, (data vide assinatura eletrônica).

RUTH BOMFIM NUNES 1º Ten Int

Gestora de Licitações



**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)**

**BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE
PREGÃO Nº 15/2023.
(Processo Administrativo n.º 67261.000472/2023-67)**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de materiais na Natureza de Despesa 339030, referente a gêneros alimentícios (itens hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios), que serão empregados pela SSUB para o atendimento aos militares da Guarnição de Aeronáutica de Campo Grande, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I deste instrumento.

1.1.1. Os valores unitários constantes na planilha de itens, Anexo I, dizem respeito aos valores máximos aceitáveis pela Administração.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias contados da data de recebimento da Nota de Empenho pelo Fornecedor, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) Código no Planejamento Anual de Aquisições e Contratações 2023: BACG23MAT009;
- II) Data de publicação no BI: Boletim Interno nº 02, de 04 de janeiro de 2023.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. De acordo com as previsões do Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, serão exigidos neste certame os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

4.1.2. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seu similares;

4.1.4. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.1.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. Na presente contratação não há necessidade de indicação de marca.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não há necessidade de vedação de produtos/marcas no presente processo.

Da exigência de amostra

4.4. Não haverá exigência de amostra na presente contratação.

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Não será exigida carta de solidariedade no presente processo.

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021. Por motivo de os itens constantes neste processo serem de natureza de bens de consumo, por serem perecíveis e por necessitarem de entrega imediata.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da autorização de fornecimento do setor responsável (SSUB) pelo fornecedor em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Duque de Caxias, 2905, Bairro Santo Antônio, Campo Grande - MS, telefone (67) 3368-3229 ou (67) 3368-3226, na Seção de Subsistência da Base Aérea de Campo Grande, no período entre 08:00 h às 10:30 h ou 13:30 às 15:00 (horário local).

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.5. A entrega dos materiais será feita conforme os itens abaixo relacionados, devendo estes também serem inseridos no Termo de Referência:

5.6. O prazo para entrega dos produtos será de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da autorização de fornecimento do setor em estrita observância das especificações do Edital, da proposta e deste Planejamento de Aquisição, acompanhado da respectiva nota fiscal, da qual deverão constar detalhadamente as indicações da marca, modelo, fabricante e procedência. A entrega dos materiais para o órgão gerenciador (Base Aérea de Campo Grande) deverá ocorrer, obrigatoriamente, de 08:00 h às 10:30 h ou 13:30 h às 15:00 h (horário local), salvo determinação em contrário, na Seção de Subsistência, localizada à Av. Duque de Caxias, 2905, Santo Antônio, Campo Grande, MS, telefone (67) 3368-3229 ou (67) 3368-3226.

5.7. A empresa vencedora deverá, antes de efetuar a entrega, entrar em contato com a SSUB por meio dos telefones supracitados.

5.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.8.1. No caso dos demais produtos, inclusive alimentos não perecíveis, no momento em que forem entregues, deverão estar com, no mínimo, 80% do prazo de validade vigente, calculado da seguinte forma:

$$[(\text{data de validade}) - (\text{data atual})] / [(\text{data de fabricação}) - (\text{data de validade})] \geq 0,80$$

5.9. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 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.

5.10. 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 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.11. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.11.1. 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.

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

5.13. Os fornecedores devem seguir as normas de recebimento da BACG observando, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos e condições:

5.14. O veículo destinado ao transporte de alimentos será inspecionado antes da operação de descarga e o recebimento só será efetivado se contempladas as seguintes condições:

5.14.1. Efetuar a entrega dos produtos por meio de, veículo de transporte com condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, conforme especificação de cada item;

5.14.2. O referido veículo deverá possuir licença de transporte emitida pela Vigilância Sanitária e Certificado de Registro e Licenciamento emitido pelo DETRAN;

5.14.3. O veículo deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga;

5.14.4. Apresentar compartimento de carga limpa, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;

5.14.5. Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;

5.14.6. O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura e umidade do ar necessário para a adequada conservação dos alimentos;

5.14.7. As condições de limpeza dos veículos devem ser satisfatórias;

5.14.8. Para os itens congelados e refrigerados o veículo de entrega deve apresentar termômetro com Certificado de calibração e aferição emitido pela Rede Brasileira de Calibração (RBC-Inmetro), ou órgão credenciado pelo INMETRO;

5.14.9. Os entregadores deverão trajar uniformes adequados de cor clara, limpos, avental, sapato fechado, proteção para cabelos e demais equipamentos de proteção individual (EPI) necessários e obrigatórios;

5.14.10. Os veículos de transporte e os entregadores devem seguir ainda as recomendações de higiene estabelecidas na Portaria CVS 05/04/2013;

5.14.11. Os produtos entregues deverão estar com, no mínimo, 80% do prazo de validade vigente, calculado da seguinte forma: $[data\ de\ validade - (data\ atual)]/[data\ de\ fabricação - data\ de\ validade] \geq 0,80$

5.15. Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento será a seguinte:

1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;

2º) alimentos perecíveis congelados;

3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e

4º) alimentos não-perecíveis.

5.16. Os materiais serão submetidos à avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação é baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR ISO 5492:2017) e, de uma maneira geral, será efetuada como a seguir descrito:

5.17. Embalagens: Não devem estar estufadas, apresentar vazamentos, rasgadas formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

5.18. Rótulos: devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

5.19. Entrega dos produtos: Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas. As operações de descarga do veículo serão executadas na parte externa do estabelecimento;

5.20. Os produtos congelados devem ser entregues com temperatura de -18°C a -15°C , os refrigerados com temperaturas entre 6°C a 10°C e os resfriados, com temperatura abaixo de 6°C .

5.21. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a

eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

6.12. Para os casos em que não existe a figura do fiscal administrativo, fiscal técnico e/ou gestor do contrato, entende-se os membros da Comissão de Recebimento designada em Portaria

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

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

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado 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.

Cessão de crédito

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação pelo contratante.

7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.11. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.12. **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 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.14. Ainda, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

8.14.1. **Licença sanitária vigente da participante, com o ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação, expedida pelo órgão de fiscalização sanitária a que a empresa estiver jurisdicionada; e**

8.14.2. **Registro ou inscrição da empresa licitante nos órgãos de saúde pública estaduais ou alvará de funcionamento;**

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18. 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;

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22. O fornecedor 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.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.25. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.28. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

Qualificação técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados de fornecimento, de pelo menos 20% da quantidade total solicitada para o item, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados e conter as seguintes características mínimas:

8.29.2. Dados do emitente (razão social, cnpj e endereço);

8.29.3. Assinatura e dados do responsável da empresa ou órgão emitente;

8.29.4. **Menção expressa ao responsável pela entrega do objeto (razão social, cnpj e endereço);**

8.29.5. **Itens com características semelhantes ao objeto desta licitação.**

8.29.6. **Declaração do emitente de que o licitante cumpriu satisfatoriamente com os termos estabelecidos no contrato**

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

8.31. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na lei complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.31.1. 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.

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

8.32. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, 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

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.629.819,60 (Três Milhões e Seiscentos e Vinte e Nove Mil e Oitocentos e Dezenove Reais e Sessenta Centavos) conforme custos unitários apostos em anexo.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que “a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada”, as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Campo Grande, 28 de janeiro de 2023.

KIMBERLLY GOMES PIGNAN 2º Ten Int
Adjunto da Seção de Subsistência

Anexo I – Itens para aquisição										
ITEM	NOMENCLATURA	CATMAT	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	U.F.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	DESP	SUB	
1	ABACATE: Fruta in natura, tipo abacate, espécie nacional. Deverão ser frescas, ter atingido o grau de maturação no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie; não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica que deprecie a sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes às superfícies de casca;	464373	45	150	KG	R\$ 9,02	R\$ 1.353,00	339030	7	
2	ABACAXI: Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	464374	2.028	6.760	KG	R\$ 8,19	R\$ 55.364,40	339030	7	
3	ABÓBORA KABOTIÁ: Legume in natura, tipo abóbora, espécie kabotiã. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	467424	1.560	5.200	KG	R\$ 6,31	R\$ 32.812,00	339030	7	
4	ABÓBORA PAULISTA: Legume in natura, tipo abóbora, espécie paulista. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463747	546	1.820	KG	R\$ 9,53	R\$ 17.344,60	339030	7	
5	ABOBRINHA: Legume in natura, tipo abobrinha, espécie verde. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463751	608	2.028	KG	R\$ 8,71	R\$ 17.663,88	339030	7	
6	ACELGA: Verdura in natura, tipo acelga, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463818	2.184	7.280	KG	R\$ 9,91	R\$ 72.144,80	339030	7	
7	ALECRIM: Verdura in natura, tipo alecrim, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463856	11	36	KG	R\$ 30,97	R\$ 1.114,92	339030	7	
8	ALMEIRÃO: Verdura in natura, tipo almeirão, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	470608	39	130	KG	R\$ 14,77	R\$ 1.920,10	339030	7	
9	AMEIXA: Fruta in natura, tipo ameixa, espécie nacional. Deverão ser frescas, ter atingido o grau de maturação no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie; não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica que deprecie a sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes às superfícies de casca;	466549	45	150	KG	R\$ 26,95	R\$ 4.042,50	339030	7	
10	BANANA DA TERRA: Fruta in natura, tipo banana, espécie da terra. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464377	390	1.300	KG	R\$ 14,89	R\$ 19.357,00	339030	7	
11	BANANA NANICA: Fruta in natura, tipo banana, espécie nanica. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464380	2.184	7.280	KG	R\$ 7,72	R\$ 56.201,60	339030	7	
12	BANANA PRATA: Fruta in natura, tipo banana, espécie Prata. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464381	2.184	7.280	KG	R\$ 10,43	R\$ 75.930,40	339030	7	
13	BATATA CONGELADA: Batata congelada, cortada tipo palito, quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	464587	684	2.280	KG	R\$ 22,95	R\$ 52.326,00	339030	7	
14	BATATA DOCE: Verdura in natura, tipo batata doce. De primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463753	967	3.224	KG	R\$ 1,17	R\$ 3.772,08	339030	7	
15	BATATA INGLESA: Legume in natura, tipo batata inglesa. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463754	3.510	11.700	KG	R\$ 10,52	R\$ 123.084,00	339030	7	
16	BATATA INGLESA: Legume in natura, tipo batata inglesa. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	463754	1.170	3.900	KG	R\$ 10,52	R\$ 41.028,00	339030	7	
17	BERINJELA BRASILEIRA: Verdura in natura, tipo berinjela brasileira. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463764	342	1.140	KG	R\$ 13,71	R\$ 15.629,40	339030	7	
18	BETERRABA: Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463767	312	1.040	KG	R\$ 9,41	R\$ 9.786,40	339030	7	
19	BISCOITO AMANTEIGADO: Biscoito amanteigado tipo petti four, diversos sabores. Produto devidamente embalado e etiquetado com data de fabricação, validade e lote.	466407	39	130	KG	R\$ 24,90	R\$ 3.237,00	339030	7	
20	BOLO DE FESTA: Bolo de festa, composta de pão de ló branco, decorada e com recheio. Opções de sabores: creme russo, creme de coco, quatro leites, brigadeiro, doce de leite com ameixa e creme de abacaxi. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Quilo.	307907	180	600	KG	R\$ 51,42	R\$ 30.852,00	339030	7	
21	BOLO INGLÊS: Bolo inglês diversos sabores. Produto obtido por processamento tecnológico adequado. Preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar queimaduras e a coloração deverá mostrar tonalidades regulares e uniformes. O bolo deverá ser leve e não apresentar odor de fermentação ou ovo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado individualmente em embalagem plástica, transparente, não violada. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote. Unidade: Kg	308248	406	1.352	KG	R\$ 23,81	R\$ 32.191,12	339030	7	
22	BRÓCOLIS CONGELADO: Brócolis congelado, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	464594	156	520	KG	R\$ 20,50	R\$ 10.660,00	339030	7	
23	BRÓCOLIS JAPONÊS: Verdura in natura, tipo brócolis, espécie japonês. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463838	780	2.600	KG	R\$ 23,36	R\$ 60.736,00	339030	7	
24	CANAPÊS: SALGADOS FINOS PARA CANAPÊS, prontos para consumo. Opções de sabores: mini quiche de alho poró, moeda de camarão, croquete de azeitona recheada, trouxinha de ricota com nozes. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Centena.	263376	90	300	CT	R\$ 94,63	R\$ 28.389,00	339030	7	
25	CEBOLA: Cebola in natura, espécie alimentos bulboso, tipo seca. De primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463784	2.190	7.300	KG	R\$ 9,24	R\$ 67.452,00	339030	7	
26	CENOURA: Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463770	2.184	7.280	KG	R\$ 8,30	R\$ 60.424,00	339030	7	
27	CHEIRO VERDE: Cheiro verde in natura, composição salsa e cebolinha. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	463882	438	1.460	KG	R\$ 17,73	R\$ 25.885,80	339030	7	
28	CHICÓRIA: Verdura in natura, tipo chicória, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463821	343	1.144	KG	R\$ 10,76	R\$ 12.309,44	339030	7	
29	CHOCOTONE 400G: Chocotone com gotas de chocolate ao leite: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite, massa de cacau, manteiga de cacau permeado, gordura vegetal, soro de leite, emulsificantes, lecitina de soja, ésteres de ácido ricinoléico intensificado com poliglicerol, ovo integral, gema de ovoglucose, manteiga, sal, extrato de malte, óleo de milho, contém glúten, pode conter traços de: Farinha de soja, leite, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, centeio e cevada. unidade com 400g cada, 1ª linha.	452507	9	30	UN	R\$ 16,83	R\$ 504,90	339030	7	
30	CHOCOTONE 80G: Chocotone com gotas de chocolate ao leite: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite, massa de cacau, manteiga de cacau permeado, gordura vegetal, soro de leite, emulsificantes, lecitina de soja, ésteres de ácido ricinoléico intensificado com poliglicerol, ovo integral, gema de ovoglucose, manteiga, sal, extrato de malte, óleo de milho, contém glúten, pode conter traços de: Farinha de soja, leite, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, centeio e cevada. Unidades de 80g cada, 1ª linha.	452507	120	400	UN	R\$ 7,27	R\$ 2.908,00	339030	7	
31	CHUCHU: Chuchu in natura fresco, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463779	312	1.040	KG	R\$ 6,04	R\$ 6.281,60	339030	7	
32	COENTRO: Verdura in natura, tipo coentro, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463876	47	156	KG	R\$ 15,53	R\$ 2.422,68	339030	7	
33	COUVE MANTEIGA: Verdura in natura, tipo couve, espécie manteiga. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463822	780	2.600	KG	R\$ 17,83	R\$ 46.358,00	339030	7	
34	COUVE-FLOR: Verdura in natura, tipo couve flor cortada em floretes, espécie comum. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463831	780	2.600	KG	R\$ 18,37	R\$ 47.762,00	339030	7	
35	DOCES FINOS: Doces finos embalados individualmente em forminhas quadradas decoradas em papel cartão. Opções: trufa de chocolate, bombom de uva, olho de sogra, docinho de damasco, camafeu, cachepê de chocolate com cereja, bombom de coco. Peso aproximadamente 10 a 30g.	461706	2.160	7.200	UN	R\$ 8,24	R\$ 59.328,00	339030	7	
36	DOCES PARA FESTAS: Doces para festas embalados individualmente em forminhas tradicionais com papel celofane e confeitados. Opções: brigadeiro, brigadeiro de leite ninho, beijinho, bem casado, cajuzinho, bicho de pé (morango ou limão), carolinas. Peso individual aproximado: entre 20 e 40g.	308247	2.880	9.600	UN	R\$ 1,97	R\$ 18.912,00	339030	7	
37	ENROLADINHO: Enroladinho, pronto para consumo com recheio de: Presunto de Chester, queijo, tomate, Óregano e Queijo, apressutado, tomate e Óregano. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 180 dias. Peso de aproximadamente 100g.	302691	2.262	7.540	UN	R\$ 3,36	R\$ 25.334,40	339030	7	
38	ERVILHA: Ervilha congelada, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	464617	312	1.040	KG	R\$ 19,03	R\$ 19.791,20	339030	7	

Anexo I – Itens para aquisição											
ITEM	NOMENCLATURA	CATMAT	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	U.F.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	DESP	SUB		
39	ESPINAFRE: Verdura in natura, tipo espinafre, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463824	312	1.040	KG	R\$ 21,64	R\$ 22.505,60	339030	7		
40	GENGIBRE: Legume in natura, tipo gengibre, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463900	11	36	KG	R\$ 16,46	R\$ 592,56	339030	7		
41	HORTELA: Verdura in natura, tipo hortela, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463898	36	120	KG	R\$ 22,04	R\$ 2.644,80	339030	7		
42	IÓGURTE: Iogurte líquido diversos sabores, embalagem com 170g, composto de: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de morango (açúcar, polpa de morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante natural carmim), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Marca referência Vígor, Nestlé (Molico) ou similar.	446710	7.200	24.000	EMB	R\$ 2,69	R\$ 64.560,00	339030	7		
43	KIWI: Fruta in natura, tipo kiwi. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464339	45	150	KG	R\$ 31,41	R\$ 4.711,50	339030	7		
44	LARANJA: Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	471860	2.496	8.320	KG	R\$ 6,29	R\$ 52.332,80	339030	7		
45	LIMÃO: Fruta in natura, tipo limão, espécie Taíti. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464398	562	1.872	KG	R\$ 6,86	R\$ 12.841,92	339030	7		
46	MAÇÃ: Maçã in natura, tipo nacional, espécie royal gala. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	464400	2.223	7.410	KG	R\$ 12,34	R\$ 91.439,40	339030	7		
47	MAÇÃ: Maçã in natura, tipo nacional, espécie royal gala. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006)	464400	741	2.470	KG	R\$ 12,34	R\$ 30.479,80	339030	7		
48	MAMÃO FORMOSA: Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464405	1.673	5.577	KG	R\$ 14,40	R\$ 80.308,80	339030	7		
49	MAMÃO FORMOSA: Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006)	464405	558	1.859	KG	R\$ 14,40	R\$ 26.769,60	339030	7		
50	MANDIOCA: Mandioca, espécie amarela, características adicionais: descascadas, pacotes de 1 kg. Com identificação do produto e prazo de validade. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	466600	2.664	8.880	KG	R\$ 9,06	R\$ 80.452,80	339030	7		
51	MANDIOCA: Mandioca, espécie amarela, características adicionais: descascadas, pacotes de 1 kg. Com identificação do produto e prazo de validade. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	466600	300	1.000	KG	R\$ 9,06	R\$ 9.060,00	339030	7		
52	MANGÁ: Fruta in natura, tipo manga, espécie tommy. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464406	45	150	KG	R\$ 10,55	R\$ 1.582,50	339030	7		
53	MANJERICÃO: Verdura in natura, tipo manjericão, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463906	11	36	KG	R\$ 21,94	R\$ 789,84	339030	7		
54	MARACUJÁ: Fruta in natura, tipo maracujá, espécie azedo. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464415	608	2.028	KG	R\$ 19,98	R\$ 40.519,44	339030	7		
55	MARGARINA: Margarina de uso culinário embalagem de 1kg, mínimo de 80% de lipídios. Óleos vegetais hidrogenados e antioxidantes BHT e ácido cítrico. Com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega.	463699	250	832	EMB	R\$ 17,90	R\$ 14.892,80	339030	7		
56	MARGARINA COM SAL: Margarina com sal blister, embalagem de 10g cada. Marca de referência Vígor ou similar.	446393	16.425	54.750	EMB	R\$ 0,72	R\$ 39.420,00	339030	7		
57	MELANCIA: Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	467419	3.510	11.700	KG	R\$ 7,00	R\$ 81.900,00	339030	7		
58	MELANCIA: Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	467419	1.170	3.900	KG	R\$ 7,00	R\$ 27.300,00	339030	7		
59	MELÃO: Fruta in natura, tipo melão espécie espanhol. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	471959	2.231	7.436	KG	R\$ 7,01	R\$ 52.126,36	339030	7		
60	MILHO VERDE: Milho verde in – natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, Embalagem de 1Kg.	463797	228	760	KG	R\$ 22,15	R\$ 16.834,00	339030	7		
61	MINI DOCES: Mini doces prontos para o consumo, apresentando coloração compatível com o tipo de produto, com tamanho padronizado individuais, unidade com aproximadamente 150g. Opções: Tartelete, mini torta, pão de mel.	269116	300	1.000	UN	R\$ 8,30	R\$ 8.300,00	339030	7		
62	MINI PÃES: Mini pães diversos prontos para o consumo. Apresentando coloracao compativel com o tipo de produto, com tamanho padronizado. unidade: quilo. (brioche, pão francês, pão de batata, pão sírio e pão de milho).	460413	45	150	KG	R\$ 13,92	R\$ 2.088,00	339030	7		
63	MORANGO: Fruta in natura, tipo morango, espécie comum, características adicionais classificação: A. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464328	60	200	KG	R\$ 46,79	R\$ 9.358,00	339030	7		
64	OVO: Ovo fresco, tipo A, bandeja com 30 ovos. Produto fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja com inspeção federal, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos animais.	467577	858	2.860	BM	R\$ 22,32	R\$ 63.835,20	339030	7		
65	PAO DE QUEIJO: Pão de queijo congelado pequeno. Embalagem de 1Kg porcionado individualmente em unidades de 12 a 15g cada. Obtido a partir da mistura de polvilho (doce/ fêcula de mandioca, ou polvilho azedo, ou a mistura destes) com água ou leite, e posterior adição de queijo, sal e gordura. Ingredientes opcionais: ovos. Odor característicos. Isento de glúten, corantes e aromatizantes . Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	460493	30	100	KG	R\$ 16,75	R\$ 1.675,00	339030	7		
66	PAO DE QUEIJO GRANDE: Pão de queijo congelado. Embalagem de 1Kg porcionado individualmente em unidades de 20 a 25g. Obtido a partir da mistura de polvilho (doce/ fêcula de mandioca, ou polvilho azedo, ou a mistura destes) com água ou leite, e posterior adição de queijo, sal e gordura. Ingredientes opcionais: ovos. Odor característicos. Isento de glúten, corantes e aromatizantes . Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	460495	144	480	EMB	R\$ 14,45	R\$ 6.936,00	339030	7		
67	PAO DE SAL: Pão de sal tipo francês: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo.	460380	2.464	8.213	KG	R\$ 22,23	R\$ 182.574,99	339030	7		
68	PAO DE SAL: Pão de sal tipo francês: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	460380	821	2.737	KG	R\$ 22,23	R\$ 60.843,51	339030	7		
69	PAO DE SAL INTEGRAL: Pão de sal tipo francês integral: Composto de farinha de trigo de integral de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo.	460381	156	520	KG	R\$ 17,55	R\$ 9.126,00	339030	7		
70	PAO DOCE: Pão doce de primeira qualidade, peso médio de 50g a unidade. Apresentando coloracao compativel com o tipo de produto, com tamanho padronizado, composicao minima de massa: farinha de trigo, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, com cobertura e/ou recheio;	460394	150	500	KG	R\$ 21,61	R\$ 10.805,00	339030	7		

Anexo I – Itens para aquisição										
ITEM	NOMENCLATURA	CATMAT	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	U.F.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	DESP	SUB	
71	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Pão para cachorro quente, embalagem de 500g contendo 10 unidades de aproximadamente 50 g cada. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	460386	2.808	9.360	EMB	R\$ 10,19	R\$ 95.378,40	339030	7	
72	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Pão para cachorro quente, embalagem de 500g contendo 10 unidades de aproximadamente 50 g cada. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	460386	936	3.120	EMB	R\$ 10,19	R\$ 31.792,80	339030	7	
73	PEPINO: Legume in natura, tipo pepino, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	468533	374	1.248	KG	R\$ 19,17	R\$ 23.924,16	339030	7	
74	PERA: Fruta in natura, tipo pera, espécie comum. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464425	733	2.444	KG	R\$ 14,65	R\$ 35.804,60	339030	7	
75	PESSEGO: Fruta in natura, nome pêssego in – natura. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	464333	45	150	KG	R\$ 25,12	R\$ 3.768,00	339030	7	
76	PIMENTA DE CHEIRO: Pimenta de cheiro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463923	16	52	KG	R\$ 27,20	R\$ 1.414,40	339030	7	
77	PIMENTÃO AMARELO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463802	187	624	KG	R\$ 24,79	R\$ 15.468,96	339030	7	
78	PIMENTÃO VERDE: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463809	374	1.248	KG	R\$ 15,03	R\$ 18.757,44	339030	7	
79	PIMENTÃO VERMELHO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463808	187	624	KG	R\$ 25,46	R\$ 15.887,04	339030	7	
80	QUEIJO CHEDDAR: Queijo tipo cheddar, unidade de 1kg. Marca de referência Tirolez ou similar.	465696	31	104	UN	R\$ 56,25	R\$ 5.850,00	339030	7	
81	QUEIJO MINAS: Queijo minas padrão ingredientes leite de vaca e sal, conservação de 0 a 10° C, características adicionais consistência firme. Unidade: Quilo. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	446660	54	180	KG	R\$ 40,19	R\$ 7.234,20	339030	7	
82	QUEIJO MUSSARELA: Queijo mussarela, queijo de massa filada, cor clara, sem furo, apresenta textura macia, sabor diferenciado, boa fatiabilidade e bom derretimento. Formato retangular. Peso aprox. 3kg	446633	679	2.262	KG	R\$ 54,42	R\$ 123.098,04	339030	7	
83	QUEIJO MUSSARELA: Queijo mussarela, queijo de massa filada, cor clara, sem furo, apresenta textura macia, sabor diferenciado, boa fatiabilidade e bom derretimento. Formato retangular. Peso aprox. 3kg . (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	446633	226	754	KG	R\$ 54,42	R\$ 41.032,68	339030	7	
84	QUEIJO PARMESÃO: Queijo parmesão, ingredientes: leite de vaca, conservação de 0 a 10 °C. Características: Consistência: dura. Textura: compacta, consistente, superfície de fratura granulosa. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: adocicado, ligeiramente picante. Odor: suave para forte. Crosta: firme, lisa, não pegajosa. Unidade: Quilo	446649	18	60	KG	R\$ 70,91	R\$ 4.254,60	339030	7	
85	QUEIJO PRATO: Queijo prato, validade mínima 3 meses e conservação de 0 a 10° C. Peça inteira 600g. Embalagem a vácuo, com identificação do produto e prazo de validade. Unidade: quilo.	446642	374	1.248	KG	R\$ 54,19	R\$ 67.629,12	339030	7	
86	QUEIJO PROCESSADO: Queijo processado pasteurizado, processo UHT, fornecido em bandejas com 8 unidades de 17g cada (total 136g cada bandeja), 1ª linha. Marca de referência Polenguiño ou similar.	446651	2.054	6.845	BM	R\$ 11,21	R\$ 76.732,45	339030	7	
87	QUEIJO PROVOLONE: Queijo provolone, validade mínima 3 meses e conservação de 0 a 10° C. Peça inteira de 1Kg. Embalagem a vácuo, com identificação do produto e prazo de validade. Unidade: Kg	446680	18	60	KG	R\$ 76,12	R\$ 4.567,20	339030	7	
88	RABANETE: Verdura in natura, tipo rabanete, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463799	140	468	KG	R\$ 11,76	R\$ 5.503,68	339030	7	
89	REPOLHO ROXO: Verdura in natura, tipo repolho roxo. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463829	343	1.144	KG	R\$ 11,24	R\$ 12.858,56	339030	7	
90	REPOLHO VERDE: Verdura in natura, tipo repolho verde. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463839	530	1.768	KG	R\$ 8,56	R\$ 15.134,08	339030	7	
91	REQUEIJÃO CREMOSO 1.8KG: Requeijão cremoso para uso culinário, pacote com 1,8 kg, com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. Marca de referência Piracanjuba, Tirolez ou similar.	331367	187	624	PCT	R\$ 12,11	R\$ 7.556,64	339030	7	
92	REQUEIJÃO CREMOSO 300G: Requeijão cremoso tradicional, composto de: Leite, creme de leite, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. Embalagem de 300 g, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	446671	234	780	EMB	R\$ 7,34	R\$ 5.725,20	339030	7	
93	RONDELLI: Massa fresca tipo rondelli, pronta, opções de recheios: quatro queijos, frango com catupiry, queijo e presunto, ricota e espinafre e ricota com nozes. Fornecimento por Kg, com identificação do produto e prazo de validade.	461080	342	1.140	KG	R\$ 30,50	R\$ 34.770,00	339030	7	
94	SALGADOS FOLHADOS: Salgados folhados prontos para consumo. Opções de sabores: calabresa, salsicha, frango, palmito, frango com requeijão, peito de peru, peru com requeijão e quatro queijos. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: centena.	456872	120	400	CT	R\$ 65,00	R\$ 26.000,00	339030	7	
95	SALGADOS VARIADOS: Salgados VARIADOS, entre fritos e assados, prontos para consumo. Opções de sabores: coxinha de frango, risoles de carne, quibe, bolinha de queijo, esfirra, empada, mini pizza e doguinho. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Centena	308613	120	400	CT	R\$ 95,00	R\$ 38.000,00	339030	7	
96	SALSÃO: Verdura in natura, tipo salsão. Maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	463827	1.188	3.960	UN	R\$ 7,32	R\$ 28.987,20	339030	7	
97	SONHO RECHEADO: Sonho recheado com creme ou doce de leite, com aprox 100g. O produto deve ser entregue devidamente embalado.	465591	1.440	4.800	UN	R\$ 6,33	R\$ 30.384,00	339030	7	
98	TÁBUA DE FRIOS: Tábuas de frios contendo os seguintes itens na seguinte proporção 10% queijo gouda, 10% queijo minas, 10% peito de peru, 10% salame italiano, 10% presunto, 10% presunto parma, azeitona recheada e 10% provolone, pronto para consumo. Decoradas com frutas, ovos de codorna, etc. O material deve ser ACONDICIONADO EM TABUAS DE VIDRO (QUE SERÃO DEVOLVIDAS APÓS O EVENTO) E DEVIDAMENTE EMBALADOS. Unidade: Quilo.	258319	81	270	KG	R\$ 36,61	R\$ 9.884,70	339030	7	
99	TANGERINA: Fruta in natura, tipo tangerina, espécie Ponkan. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464436	1.154	3.848	KG	R\$ 8,91	R\$ 34.285,68	339030	7	
100	TOMATE CEREJA: Legume in natura, tipo tomate, espécie cereja. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	463803	78	260	KG	R\$ 28,66	R\$ 7.451,60	339030	7	
101	UVA ITÁLIA: Fruta in natura, tipo uva, espécie Itália. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464438	45	150	KG	R\$ 19,22	R\$ 2.883,00	339030	7	
102	UVA NIÁGARA: Fruta in natura, tipo uva, espécie Niágara. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464439	45	150	KG	R\$ 16,76	R\$ 2.514,00	339030	7	
103	VAGEM: Vagem in natura. De primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463814	374	1.248	KG	R\$ 21,57	R\$ 26.919,36	339030	7	
104	QUEIJO BLISTER: Queijo cremoso blister, embalagem com aproximadamente 17 g cada, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	446653	500	44.165	EMB	R\$ 1,81	R\$ 79.938,65	339030	7	
105	TORTA TRUFADA: Torta trufada(Kg), com massa de mel, chocolate, recheio de trufas ao amareto e chocolate branco embalada em prato de plástico com tampa transparente, rotulada na tampa, com descrição do produto e data de validade.	298071	75	250	KG	R\$ 51,58	R\$ 12.895,00	339030	7	
106	MAMÃO PAPAIA: Fruta in natura, tipo mamão, espécie papaia. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464404	48	160	KG	R\$ 10,97	R\$ 1.755,20	339030	7	
107	CROISSANT: Pão tipo croissant, a base de farinha de trigo refinada e manteiga, com peso maior ou igual a 80g, assado ou pré assado, pronto para consumo.	460396	1.560	5.200	UN	R\$ 7,23	R\$ 37.596,00	339030	7	
108	ESFIHA: Pão tipo esfirra, recheada, sabor frango, unidades com 80g ou mais, alimento assado ou pré assado, pronto para consumo	305784	1.560	5.200	UN	R\$ 3,61	R\$ 18.772,00	339030	7	
109	SANDUICHE METRO: Sanduiche de metro com a seguinte composição: pão de sal tipo baguete, uma pasta, dois tipos de salada e dois tipos de frios. Cada unidade contendo aproximadamente 2,5kg. Pronto para consumo. O produto deve ser entregue devidamente embalado.	252444	3	160	UN	R\$ 88,72	R\$ 14.195,20	339030	7	
110	MILHO VERDE CONGELADO: Milho verde congelado, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	462824	12	600	KG	R\$ 27,59	R\$ 16.554,00	339030	7	
111	RÚCULA: Rúcula in natura fresca, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463826	69	3.640	KG	R\$ 16,22	R\$ 59.040,80	339030	7	

Anexo I – Itens para aquisição										
ITEM	NOMENCLATURA	CATMAT	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	U.F.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	DESP	SUB	
112	AGRIÃO: Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463819	46	2.392	KG	R\$ 16,31	R\$ 39.013,52	339030	7	
113	ALFACE CRESPA: Verdura in natura, tipo alface, espécie cressa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463832	231	9.000	KG	R\$ 11,95	R\$ 107.550,00	339030	7	
114	ALFACE CRESPA: Verdura in natura, tipo alface, espécie cressa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.(Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	463832	231	3.000	KG	R\$ 11,95	R\$ 35.850,00	339030	7	
115	ALFACE ROXA: Verdura in natura, tipo alface, espécie roxa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	463836	69	3.640	KG	R\$ 12,75	R\$ 46.410,00	339030	7	
116	ALFACE FRISÉE: Verdura in natura, tipo Alface frisêe, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	463832	19	1.000	KG	R\$ 11,95	R\$ 11.950,00	339030	7	
117	ALFACE MIMOSA: Verdura in natura, tipo Alface Mimosa, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	463832	19	1.000	KG	R\$ 11,95	R\$ 11.950,00	339030	7	
118	ALHO PORÓ: Verdura in natura, tipo alho poró, espécie comum. In natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	463865	2	100	KG	R\$ 26,77	R\$ 2.677,00	339030	7	
							R\$ 3.629.819,60			



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO I - Planilha de Itens
Data/Hora de Criação:	02/03/2023 14:17:50
Páginas do Documento:	4
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	5
Hash MD5:	93fa05e0b77c43f9701289385ee926ce
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten KIMBERLLY GOMES PIGNAN no dia 02/03/2023 às 10:23:22 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento LEANDRO CARVALHO ROCHA no dia 09/03/2023 às 17:19:15 no horário oficial de Brasília.

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
1	abacate: Fruta in natura, tipo abacate, espécie nacional. Deverão ser frescas, ter atingido o grau de maturação no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie; não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica que deprecie a sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes às superfícies de casca;	0	0	0	0	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
2	Abacaxi: Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	5500	4200	803	3501	6760	Serão utilizados em média 130Kg por cardápio uma vez por semana.
3	abóbora kabotiã: Legume in natura, tipo abóbora, espécie kabotiã. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	700	0	0	233	5200	Serão utilizados em média 100Kg por cardápio uma vez por semana.
4	abóbora paulista: Legume in natura, tipo abóbora, espécie paulista. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	3600	1100	0	1567	1820	Serão utilizados em média 35Kg por cardápio uma vez por semana.
5	abobrinha: Legume in natura, tipo abobrinha, espécie verde. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	3300	600	1290	1730	2028	Serão utilizados em média 39Kg por cardápio 1 vez por semana.
6	acelga: Verdura in natura, tipo acelga, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	3200	2300	375	1958	7280	Serão utilizados em média 70Kg por cardápio 2 vezes por semana.
7	alecrim: Verdura in natura, tipo alecrim, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	30	0	0	10	36	Será utilizado na produção de temperos ao longo do ano numa média de 3Kg por mês.
8	almeirão: Verdura in natura, tipo almeirão, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	400	0	0	133	130	Utilizada como uma alternativa à alface, estimativa de aplicação 1 vez na semana, 2,5kg por semana, 52 semanas no ano.
9	ameixa: Fruta in natura, tipo ameixa, espécie nacional. Deverão ser frescas, ter atingido o grau de maturação no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie; não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica que deprecie a sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes às superfícies de casca;	0	0	0	0	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
10	banana da terra: Fruta in natura, tipo banana, espécie da terra. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	240	0	9616	3285	1300	Serão utilizados em média 25Kg por cardápio uma vez por semana.
11	banana nanica: Fruta in natura, tipo banana, espécie nanica. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	11200	7600	1170	6657	7280	Serão utilizados 70Kg por cardápio 2 vezes por semana.
12	banana prata: Fruta in natura, tipo banana, espécie Prata. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	0	0	1092	364	7280	Serão utilizados 70Kg por cardápio 2 vezes por semana.
13	Batata Congelada: Batata congelada, cortada tipo palito, quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	250	400	380	343	2280	Serão utilizados 95Kg por cardápio 2 vezes por mês.
14	batata doce: Verdura in natura, tipo batata doce. De primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5600	1803	104212	37205	3224	Serão utilizados 31Kg por cardápio 2 vezes por semana.
15	batata inglesa: Legume in natura, tipo batata inglesa. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	7800	5200	5556	6185	11700	Serão utilizados 150Kg por cardápio 2 vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 15 e 16).
16	batata inglesa: Legume in natura, tipo batata inglesa. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	7800	5200	5556	6185	3900	Serão utilizados 150Kg por cardápio 2 vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 15 e 16).
17	berinjela brasileira: Verdura in natura, tipo berinjela brasileira. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	200	0	40	80	1140	Serão utilizados 95Kg por cardápio uma vez por mês.
18	beterraba: Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	1000	800	1280	1027	1040	Serão utilizados no preparo da salada, em média 20Kg por semana.
19	Biscoito amanteigado: Biscoito amanteigado tipo petti four, diversos sabores. Produto devidamente embalado e etiquetado com data de fabricação, validade e lote.	110	100	111	107	130	Estimativa de aplicação 1 vez na semana, 2,5kg por semana, 52 semanas no ano.
20	bolo de festa: Bolo de festa, composta de pão de ló branco, decorada e com recheio. Opções de sabores: creme russo, creme de côco, quatro leites, brigadeiro, doce de leite com ameixa e creme de abacaxi. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Quilo.	480	340	149	323	600	Estimativa de aplicação 3 vezes por mês, sendo aproximadamente 16Kg por refeição.

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
21	bolo inglês: Bolo inglês diversos sabores. Produto obtido por processamento tecnológico adequado. Preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar queimaduras e a coloração deverá mostrar tonalidades regulares e uniformes. O bolo deverá ser leve e não apresentar odor de fermentação ou ovo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado individualmente em embalagem plástica, transparente, não violada. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote. Unidade: Kg	0	0	0	0	1352	Serão utilizados 13Kg por cardápio duas vezes por semana.
22	brócolis congelado: Brócolis congelado, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	0	900	0	300	520	Serão utilizados 10Kg por cardápio um vez por semana.
23	brócolis japonês: Verdura in natura, tipo brócolis, espécie japonês. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2300	1400	0	1233	2600	Serão utilizados 100Kg por cardápio uma vez a cada duas semanas.
24	canapés: SALGADOS FINOS PARA CANAPÉS, prontos para consumo. Opções de sabores: mini quiche de alho poró, moeda de camarão, croquete de azeitona recheada, trouxinha de ricota com nozes. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Centena.	0	321	0	107	300	Estimado uso 1 vez por semana na ceia, sendo 6,25Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
25	cebola: Cebola in natura, espécie alimentos bulboso, tipo seca. De primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	6400	4300	2173	4291	7300	Serão utilizados em média 20Kg por dia no preparo das refeições diariamente.
26	cenoura: Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	6600	2500	1857	3652	7280	Serão utilizados em média 140 Kg por semana no preparo das refeições.
27	cheiro verde: Cheiro verde in natura, composição salsa e cebolinha. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	520	660	573	584	1460	Serão utilizados no preparo do tempero das refeições, em média 4Kg por dia.
28	chicória: Verdura in natura, tipo chicória, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	1900	1400	0	1100	1144	Serão utilizados em média 11Kg por cardápio 2 vezes por semana.
29	chocottone 400g: Chocottone com gotas de chocolate ao leite: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite, massa de cacau, manteiga de cacau permeado, gordura vegetal, soro de leite, emulssificantes, lecitina de soja, ésteres de ácido ricinoléico intencificado com poliglicerol, ovo integral, gema de ovoglucose, manteiga, sal, extrato de malte, óleo de milho, contém glúten, pode conter traços de: Farinha de soja, leite, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, centeio e cevada. unidade com 400g cada, 1ª linha.	60	40	0	33	30	Serão utilizados 30 unidades no cardápio da ceia de natal
30	chocottone 80g: Chocottone com gotas de chocolate ao leite: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas de chocolate ao leite, massa de cacau, manteiga de cacau permeado, gordura vegetal, soro de leite, emulssificantes, lecitina de soja, ésteres de ácido ricinoléico intencificado com poliglicerol, ovo integral, gema de ovoglucose, manteiga, sal, extrato de malte, óleo de milho, contém glúten, pode conter traços de: Farinha de soja, leite, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, centeio e cevada. Unidades de 80g cada, 1ª linha.	420	480	0	300	400	Serão utilizados 400 unidades no cardápio de natal
31	chuchu: Chuchu in natura fresco, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2000	1100	467	1189	1040	Serão utilizados em média 20Kg por cardápio 1 vez por semana.
32	coentro: Verdura in natura, tipo coentro, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	230	60	0	97	156	Serão utilizados no preparo do tempero das refeições, em média 3Kg por semana.
33	couve manteiga: Verdura in natura, tipo couve, espécie manteiga. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	1600	800	0	800	2600	Serão utilizados 50Kg uma vez por semana nos cardápios como feijoada.
34	couve-flor: Verdura in natura, tipo couve flor cortada em floretes, espécie comum. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2000	200	0	733	2600	Serão utilizados 50Kg uma vez por semana nos cardápios como acompanhamento.
35	doces finos: Doces finos embalados individualmente em forminhas quadradas decoradas em papel cartão. Opções: trufa de chocolate, bombom de uva, olho de sogra, docinho de damasco, camafeu, cachepô de chocolate com cereja, bombom de coco. Peso aproximadamente 10 a 30g.	2800	6350	0	3050	7200	Estimativa de aplicação 12 vezes no ano, com aproximadamente 100 comensais por refeição, considerando que cada comensal ingere 6 unidades, totalizando 7200.
36	doces para festas: Doces para festas embalados individualmente em forminhas tradicionais com papel celofane e confeitados. Opções: brigadeiro, brigadeiro de leite ninho, beijinho, bem casado, cajuzinho, bicho de pé (morango ou limão), carolinas. Peso individual aproximado: entre 20 e 40g.	2800	6350	0	3050	9600	Estimativa de aplicação 12 vezes no ano, com aproximadamente 100 comensais por refeição, considerando que cada comensal ingere 8 unidades, totalizando 7200.
37	enroladinho: Enroladinho, pronto para consumo com recheio de: Presunto de Chester, queijo, tomate, Óregano e Queijo, apresuntado, tomate e Óregano. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 180 dias. Peso de aproximadamente 100g.	10400	7600	6000	8000	7540	Serão utilizados em média 145Kg por cardápio 1 vez por semana, nos cardápios de lanche de bordo/ apoio/ ceia.
38	ervilha: Ervilha congelada, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade.	0	0	0	0	1040	Serão utilizados 20Kg no preparo das refeições, 1 vez por semana.
39	espinafre: Verdura in natura, tipo espinafre, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	0	0	440	147	1040	Serão utilizados 20Kg no preparo das refeições, 1 vez por semana.

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo o 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
40	gingibre: Legume in natura, tipo gengibre, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	10	0	0	3	36	Será utilizado na produção de temperos ao longo do ano numa média de 3Kg por mês.
41	hortelã: Verdura in natura, tipo hortelã, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	70	10	0	27	120	Será utilizado na produção de temperos ao longo do ano numa média de 10Kg por mês.
42	iogurte: Iogurte líquido diversos sabores, embalagem com 170g, composto de: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de morango (açúcar, polpa de morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante natural carmim), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Marca referência Vigor, Nestlé (Molico) ou similar.	27200	25800	16895	23298	24000	Serão utilizados em média 65 embalagens diariamente nos cardápios de café da manhã e ceia.
43	kiwi: Fruta in natura, tipo kiwi. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	170	0	0	57	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
44	laranja: Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	13200	5200	964	6455	8320	Serão utilizados 40Kg uma vez por semana nos cardápios como sobremesa e 60 kg para produção de sucos duas vezes por semana.
45	limão: Fruta in natura, tipo limão, espécie Taiti. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2425	600	48	1024	1872	Serão utilizados 18Kg em 2 cardápios por semana.
46	maçã: Maçã in natura, tipo nacional, espécie royal gala. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	10800	2400	0	4400	7410	Serão utilizados 95Kg em 2 cardápios por semana. (Quantidade relativa aos itens 46 e 47).
47	maçã: Maçã in natura, tipo nacional, espécie royal gala. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006)	10800	2400	0	4400	2470	Serão utilizados 95Kg em 2 cardápios por semana. (Quantidade relativa aos itens 46 e 47).
48	mamão formosa: Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	9400	2800	147	4116	5577	Serão utilizados 143Kg 1 vez por semana. (Quantidade relativa aos itens 48 e 49).
49	mamão formosa: Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	9400	2800	147	4116	1859	Serão utilizados 143Kg 1 vez por semana. (Quantidade relativa aos itens 48 e 49).
50	mandioca: Mandioca, espécie amarela, características adicionais: descascadas, pacotes de 1 kg. Com identificação do produto e prazo de validade. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5400	800	17792	7997	8880	Serão utilizados 95Kg em 2 cardápios por semana. (Quantidade relativa aos itens 50 e 51).
51	mandioca: Mandioca, espécie amarela, características adicionais: descascadas, pacotes de 1 kg. Com identificação do produto e prazo de validade. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	5400	800	17792	7997	1000	Serão utilizados 95Kg em 2 cardápios por semana. (Quantidade relativa aos itens 50 e 51).
52	manga: Fruta in natura, tipo manga, espécie tommy. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	150	0	0	50	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
53	manjerição: Verdura in natura, tipo manjerição, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	60	10	0	23	36	Será utilizado na produção de temperos ao longo do ano numa média de 3Kg por mês.
54	maracujá: Fruta in natura, tipo maracujá, espécie azedo. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2600	900	300	1267	2028	Serão utilizados no cardápio na produção de sucos e doces em uma média de 39 kg por semana
55	margarina: Margarina de uso culinário embalagem de 1kg, mínimo de 80% de lipídios. Óleos vegetais hidrogenados e antioxidantes BHT e ácido cítrico. Com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega.	1200	600	11191	4330	832	Será utilizado para o café da manhã uma vez por dia e no preparo de alimentos e doces, com uma média de 16 kg por semana
56	margarina com sal: Margarina com sal blister, embalagem de 10g cada. Marca de referência Vigor ou similar.	730	160	10224	3705	54750	Será utilizado 1 un por pessoa para o café da manhã uma vez por dia , com uma média de 150 pessoas por café da manhã.
57	melancia: Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	6601	2000	225	2942	11700	Serão utilizados 150Kg por cardápio duas vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 57 e 58).
58	melancia: Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	6601	2000	225	2942	3900	Serão utilizados 150Kg por cardápio duas vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 57 e 58).

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
59	melão: Fruta in natura, tipo melão espécie espanhol. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5200	1800	0	2333	7436	Serão utilizados 143Kg por cardápio 1 vez por semana.
60	milho verde: Milho verde in – natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, Embalagem de 1Kg.	0	0	0	0	760	Serão utilizados 190Kg por cardápio 1 vez por semana no mês de junho.
61	mini doces: Mini doces prontos para o consumo, apresentando coloração compatível com o tipo de produto, com tamanho padronizado individuais, unidade com aproximadamente 150g. Opções: Tartelete, mini torta, pão de mel.	68	80	0	49	1000	Estimada aplicação 10 vezes no ano, sendo 100 unidades por refeição.
62	mini pães: Mini pães diversos prontos para o consumo. Apresentando coloração compatível com o tipo de produto, com tamanho padronizado. unidade: quilo. (brioche, pão francês, pão de batata, pão sírio e pão de milho).	114	220	0	111	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana no café da manhã, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
63	morango: Fruta in natura, tipo morango, espécie comum, características adicionais classificação: A. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	150	30	6967	2382	200	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 4Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
64	ovo: Ovo fresco, tipo A, bandeja com 30 ovos. Produto fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja com inspeção federal, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos animais.	925	925	2103	1318	2860	Serão utilizados em média 55 Bandejas por semana nos cardápios.
65	pão de queijo: Pão de queijo congelado pequeno. Embalagem de 1Kg porcionado individualmente em unidades de 12 a 15g cada. Obtido a partir da mistura de polvilho (doce/ fécula de mandioca, ou polvilho azedo, ou a mistura destes) com água ou leite, e posterior adição de queijo, sal e gordura. Ingredientes opcionais: ovos. Odor característicos. Isento de glúten, corantes e aromatizantes . Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	110	40	0	50	100	Estimada aplicação em ceias, sendo kg por ceia, sendo estimado 2 ceias por semana, 1kg por ceia.
66	pão de queijo grande: Pão de queijo congelado. Embalagem de 1Kg porcionado individualmente em unidades de 20 a 25g. Obtido a partir da mistura de polvilho (doce/ fécula de mandioca, ou polvilho azedo, ou a mistura destes) com água ou leite, e posterior adição de queijo, sal e gordura. Ingredientes opcionais: ovos. Odor característicos. Isento de glúten, corantes e aromatizantes .Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	0	0	0	0	480	Estimada aplicação 2 vezes por semana, sendo 5kg por café da manhã, 4 semanas no mês, 12 meses no ano.
67	pão de sal: Pão de sal tipo francês: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo.	7200	7100	0	4767	8213	Serão utilizados 30Kg por dia no café da manhã.(Quantidade relativa aos itens 67 e 68).
68	pão de sal: Pão de sal tipo francês: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	7200	7100	0	4767	2737	Serão utilizados 30Kg por dia no café da manhã.(Quantidade relativa aos itens 67 e 68).
69	pão de sal integral: Pão de sal tipo francês integral: Composto de farinha de trigo de integral de 1ª qualidade, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior, não dura e sim crocante. Sem alteração de queimado ou qualquer fuligem. Com miolo consistente, textura macia. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Unidade: Quilo.	30	0	0	10	520	Serão utilizados 10Kg por semana como opção no café da manhã.
70	pão doce: Pão doce de primeira qualidade, peso médio de 50g a unidade. Apresentando coloração compatível com o tipo de produto, com tamanho padronizado, composição mínima de massa: farinha de trigo, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, com cobertura e/ou recheio;	6000	3600	0	3200	500	Serão utilizados em média 10 kg por cardápio uma vez por semana no café da manhã.
71	pão para cachorro quente: Pão para cachorro quente, embalagem de 500g contendo 10 unidades de aproximadamente 50 g cada. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	0	2200	3949	2050	9360	Serão utilizados 240 pacotes por semana ao longo do ano. (Quantidade relativa aos itens 71 e 72).
72	pão para cachorro quente: Pão para cachorro quente, embalagem de 500g contendo 10 unidades de aproximadamente 50 g cada. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	0	2200	3949	2050	3120	Serão utilizados 240 pacotes por semana ao longo do ano. (Quantidade relativa aos itens 71 e 72).
73	pepino: Legume in natura, tipo pepino, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	1000	0	150	383	1248	Serão utilizados em média 24Kg uma vez por semana no preparo de saladas.

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
74	pera: Fruta in natura, tipo pera, espécie comum. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	3600	600	0	1400	2444	Serão utilizados em média 47Kg uma vez por semana.
75	pêssego: Fruta in natura, nome pêssgo in – natura. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	50	0	150	67	150	Serão utilizados em média 3,125 Kg por cardápio uma vez por semana.
76	pimenta de cheiro: Pimenta de cheiro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	0	0	0	0	52	Será utilizado no tempero das refeições ao longo do ano numa média de 1Kg por semana.
77	pimentão amarelo: Legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	740	86	0	275	624	Serão utilizados em média 12Kg por semana no preparo das refeições.
78	pimentão verde: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	1410	86	0	499	1248	Serão utilizados em média 24Kg por semana no preparo das refeições.
79	pimentão vermelho: Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	740	87	0	276	624	Serão utilizados em média 12Kg por semana no preparo das refeições.
80	queijo cheddar: Queijo tipo cheddar, unidade de 1kg. Marca de referência Tirolez ou similar.	20	41	0	20	104	Serão utilizados 2Kg um cardápio por semana.
81	queijo minas: Queijo minas padrão ingredientes leite de vaca e sal, conservação de 0 a 10° C, características adicionais consistência firme. Unidade: Quilo. Devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação, validade e lote.	0	0	16022	5341	180	Serão utilizados em média 15 Kg no café da manhã uma vez por mês.
82	queijo mussarela: Queijo mussarela, queijo de massa filada, cor clara, sem furo, apresenta textura macia, sabor diferenciado, boa fatiabilidade e bom derretimento. Formato retangular. Peso aprox. 3kg	2300	2100	16	1472	2262	Serão utilizados em média 29 Kg no café da manhã e no preparo de refeições duas vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 82 e 83).
83	queijo mussarela: Queijo mussarela, queijo de massa filada, cor clara, sem furo, apresenta textura macia, sabor diferenciado, boa fatiabilidade e bom derretimento. Formato retangular. Peso aprox. 3kg. (Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	2300	2100	821	1740	754	Serão utilizados em média 29 Kg no café da manhã e no preparo de refeições duas vezes por semana. (Quantidade relativa aos itens 82 e 83).
84	queijo parmesão: Queijo parmesão, ingredientes: leite de vaca, conservação de 0 a 10 °C. Características: Consistência: dura. Textura: compacta, consistente, superfície de fratura granulosa. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: adocicado, ligeiramente picante.Odor: suave para forte. Crosta: firme, lisa, não pegajosa. Unidade: Quilo	64	44	85	64	60	Serão utilizados em média 5 kg por cardápio de almoço em dias com macarrão e outras massas ou gratinados. Estimado uso 1 vez por mês.
85	queijo prato: Queijo prato, validade mínima 3 meses e conservação de 0 a 10° C. Peça inteira 600g. Embalagem á vácuo, com identificação do produto e prazo de validade. Unidade: quilo.	1100	1600	0	900	1248	Serão utilizados em média 24 Kg no café da manhã uma vez por semana.
86	queijo processado: Queijo processado pasteurizado, processo UHT, fornecido em bandejas com 8 unidades de 17g cada (total 136g cada bandeja), 1ª linha. Marca de referência Polenguinho ou similar.	0	0	0	0	6845	Será utilizado 1 un por pessoa para o café da manhã uma vez por dia. Com uma média de 150 pessoas por café da manhã, totalizando 6845 bandejas.
87	queijo provolone: Queijo provolone, validade mínima 3 meses e conservação de 0 a 10° C. Peça inteira de 1Kg. Embalagem a vácuo, com identificação do produto e prazo de validade. Unidade: Kg	95	80	35	70	60	Serão utilizados em média 5 kg por cardápio de almoço em dias com macarrão e outras massas ou gratinados. Estimado uso 1 vez por mês.
88	rabanete: Verdura in natura, tipo rabanete, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	300	0	0	100	468	Serão utilizados 9Kg por cardápio uma vez por semana.
89	repolho roxo: Verdura in natura, tipo repolho roxo. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	900	1400	0	767	1144	Serão utilizados 11Kg por cardápio duas vezes por semana.
90	repolho verde: Verdura in natura, tipo repolho verde. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	2100	1400	215	1238	1768	Serão utilizados 17Kg por cardápio duas vezes por semana.
91	requeijão cremoso 1,8Kg: Requeijão cremoso para uso culinário, pacote com 1,8 kg, com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. Marca de referência Piracanjuba, Tirolez ou similar.	620	560	0	393	624	Serão utilizados 6 pacotes por cardápio duas vezes por semana.
92	requeijão cremoso 300g: Requeijão cremoso tradicional, composto de: Leite, creme de leite, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. Embalagem de 300 g, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	0	50	0	17	780	Serão utilizados em média 15 embalagens no café da manhã uma vez por semana.
93	rondelli: Massa fresca tipo rondelli, pronta, opções de recheios: quatro queijos, frango com catupiry, queijo e presunto, ricota e espinafre e ricota com nozes. Fornecimento por Kg, com identificação do produto e prazo de validade.	340	460	0	267	1140	Serão utilizados 95Kg por cardápio 1 vez por mês.
94	salgados folhados: Salgados folhados prontos para consumo. Opções de sabores: calabresa, salsicha, frango, palmito, frango com requeijão, peito de peru, peru com requeijão e quatro queijos. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: centena.	0	321	0	107	400	Serão utilizados em média 40 centos por cardápio em jantar e ceia. Foram estimados 10 cardápios ao longo do ano.
95	salgados variados: Salgados VARIADOS, entre fritos e assados, prontos para consumo. Opções de sabores: coxinha de frango, risoles de carne, quibe, bolinha de queijo, esfirra, empada, mini pizza e doguinho. O produto deve ser entregue devidamente embalado. Unidade: Centena	0	321	875	399	400	Serão utilizados em média 40 centos por cardápio em jantar e ceia. Foram estimados 10 cardápios ao longo do ano.

Anexo II – Histórico De Consumo							
Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
96	salsão: Verdura in natura, tipo salsão. Maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	0	0	0	0	3960	Será utilizado na produção de temperos ao longo do ano numa média de 330 UN por mês.
97	sonho recheado: Sonho recheado com creme ou doce de leite, com aprox 100g. O produto deve ser entregue devidamente embalado.	5340	4820	520	3560	4800	Estimativa de aplicação 12 vezes ao longo do ano, sendo 400 unidades por refeição, totalizando 4800 no ano.
98	tábua de frios: Tábua de frios contendo os seguintes itens na seguinte proporção 10% queijo gouda, 10% queijo minas, 10% peito de peru, 10% salame italiano, 10% presunto, 10% presunto parma, azeitona recheada e 10% provolone, pronto para consumo. Decoradas com frutas, ovos de codorna, etc. O material deve ser ACONDICIONADO EM TÁBUAS DE VIDRO (QUE SERÃO DEVOLVIDAS APÓS A UTILIZAÇÃO) E DEVIDAMENTE EMBALADOS. Unidade: Quilo.	170	180	0	117	270	Estimativa de aplicação 12 vezes ao longo do ano, sendo 22,5 unidades por refeição.
99	tangerina: Fruta in natura, tipo tangerina, espécie Ponkan. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1800	400	1410	1203	3848	Serão utilizados em média 37Kg por cardápio 2 vezes por semana.
100	tomate cereja: Legume in natura, tipo tomate, espécie cereja. Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos; deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade; não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência.	600	0	111	237	260	Serão utilizados em média 5Kg por cardápio uma vez por semana no preparo de saladas.
101	uva Itália: Fruta in natura, tipo uva, espécie Itália. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	290	0	10	100	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
102	uva niágara: Fruta in natura, tipo uva, espécie Niágara. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	0	0	0	0	150	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,125Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
103	vagem: Vagem in natura. De primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1000	200	20	407	1248	Serão utilizados 24Kg por cardápio uma vez por semana.
104	queijo blister: Queijo cremoso blister, embalagem com aproximadamente 17 g cada, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	730	160	0	524	57600	Serão utilizados em média 121 und por dia para café da manhã, lanche de apoio e lanches de bordo.
105	Torta trufada: Torta trufada(Kg), com massa de mel, chocolate, recheio de trufas ao amarelo e chocolate branco embalada em prato de plástico com tampa transparente, rotulada na tampa, com descrição do produto e data de validade.	170	124	5	100	250	Estimativa de aplicação 12 vezes ao longo do ano, sendo 20Kg por refeição,
106	mamão papaia: Fruta in natura, tipo mamão, espécie papaia. Produto In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	0	0	60	60	160	Estimado uso 1 vez por semana, sendo 3,33Kg por semana nas refeições, sendo 4 semanas por mês, 12 meses no ano.
107	Croissant: Pão tipo croissant, a base de farinha de trigo refinada e manteiga, com peso maior ou igual a 80g, assado ou pré assado, pronto para consumo.	0	0	18270	18270	5200	Item inserido para verificar aceitação e aumentar a variedade do cardápio. Serão utilizados em média 100 und por semana para lanche de apoio (voo, comissão de prova etc)
108	Esfiha: Pão tipo esfiha, recheada, sabor frango, unidades com 80g ou mais, alimento assado ou pré assado, pronto para consumo	0	0	0	0	5200	Item inserido para verificar aceitação e aumentar a variedade do cardápio. Serão utilizados em média 100 und por semana para lanche de apoio (voo, comissão de prova etc)
109	sanduíche metro: Sanduíche de metro com a seguinte composição: pão de sal tipo baguete, uma pasta, dois tipos de salada e dois tipos de frios. Cada unidade contendo aproximadamente 2,5kg. Pronto para consumo. O produto deve ser entregue devidamente embalado.	131	255	160	182	160	Estimativa de aplicação 24 vezes ao longo do ano, sendo 16Kg por refeição,
110	milho verde congelado: Milho verde congelado, Quilo. Com identificação do produto e prazo de validade. in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	0	0	0	0	600	Não eram aplicados no cardápio e serão acrescidos com o intuito de analisar a aceitabilidade dos comensais ao produto. Serão utilizado aproximadamente 50 kg por mês.
111	rúcula: Rúcula in natura fresca, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	3200	2300	198	2388	3600	Serão utilizados em média 35Kg por cardápio 2 vezes por semana.
112	agrião: Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	2200	1700	0	1301	2400	Serão utilizados em média 23Kg por cardápio 2 vezes por semana.
113	alface cressa: Verdura in natura, tipo alface, espécie cressa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	8200	6350	3299	4942	9000	Serão utilizados em média 33Kg por cardápio diariamente
114	alface cressa: Verdura in natura, tipo alface, espécie cressa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.(Cota reservada ME/EPP, conforme Art. 48, Inciso III da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006).	8200	6350	3299	4942	3000	Serão utilizados em média 33Kg por cardápio diariamente
115	alface roxa: Verdura in natura, tipo alface, espécie roxa. Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas; Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.	536	1000	0	768	3600	Serão utilizados em média 35Kg por cardápio 2 vezes por semana.
116	alface frisêe: Verdura in natura, tipo Alface frisêe, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	0	0	0	0	1000	Utilizada como uma alternativa à alface convencional, estimativa de aplicação 2 vezes na semana, 52 semanas no ano, sendo aproximadamente 9,5Kg por refeição.

Anexo II – Histórico De Consumo

Item	Descrição Do Material	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 2022	Consumo Médio	Qtde Máxima	Observação
117	alface mimosa: Verdura in natura, tipo Alface Mimosa, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	0	0	0	0	1000	Utilizada como uma alternativa à alface convencional, estimativa de aplicação 2 vezes na semana, 52 semanas no ano, sendo aproximadamente 9,5Kg por refeição.
118	alho poró: Verdura in natura, tipo alho poró, espécie comum. In natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	120	20	21	70	100	Será utilizado no tempero das refeições ao longo do ano numa média de 2Kg por semana eventualmente.

Responsável

Documento assinado digitalmente



SOPHIA HERNANDEZ SOARES
Data: 06/06/2023 00:45:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sophia Hernández Soares 1º Ten Int
Chefe da Seção de Subsistência da BACG

Estudo Técnico Preliminar 8/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 67261.000472/2023-67

2. Descrição da necessidade

As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias oferecidas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos. (SEGES/MPOG, 2017).

Com o advento da Instrução Normativa 05, de 26 de maio de 2017, a Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, definiu regras na instrução processual para contratações de serviços e materiais para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta por órgãos da Administração Pública, onde a BACG e suas Unidades Apoiadas encontram-se incluídas.

Neste contexto, o presente documento apresenta não apenas os estudos preliminares realizados pelo efetivo Seção de Subsistência e equipe responsável pelo Planejamento da Contratação que serve, essencialmente, para assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, com todas as etapas previstas no art. 24, § 10, mas também traz o estudo de gerenciamento de riscos, materializado no mapa de riscos, conforme art. 26 da referida instrução, observados os demais parágrafos.

As Organizações Militares (OM), gerenciadora e participantes, possuem regime de subsistência, ou seja, condição organizacional da OM para desenvolver atividades de subsistência. Como Unidade Alimentadora, cabe a esta Unidade a responsabilidade de fornecer alimentação para os militares e civis arranchados nestas Organizações.

Arrançamento é um ato administrativo que assegura ao militar ou civil o direito à alimentação por conta do Estado e o consequente saque de etapas, de forma contínua, através da Relação Analítica de Rancho.

A Base Aérea de Campo Grande (BACG) é uma Unidade do Comando da Aeronáutica com serviço de subsistência organizado e, como tal, deve fornecer alimentação ao seu efetivo em situações rotineiras ou estados de prontidão.

Para que a Seção de Subsistência possa cumprir sua missão, é necessária a aquisição de víveres, com vistas ao preparo dos cardápios diários a serem servidos.

Dessa forma, este certame tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios – hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios - com o intuito de realizar aquisições parceladas do material, ao longo da validade da respectiva ata, tendo em vista a importância da Seção de Subsistência (SSUB) da BACG poder proporcionar uma alimentação saudável aos seus comensais de acordo com as Leis da Nutrição: quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Ou seja, a alimentação deve ser suficiente para garantir um aporte nutricional adequado (quantidade) e ser composta de boa matéria-prima, além de todos os nutrientes necessários ao indivíduo (qualidade).

Considerando que o fornecimento da alimentação servida à tropa segue o cardápio planejado pela Seção de Subsistência, a inexistência de tais gêneros alimentícios em estoque inviabilizaria o cumprimento da missão da SSUB, impossibilitando a confecção de refeições e a realização de manobras e exercícios militares realizados na Guarnição. Cabe ressaltar que a falta de desses ocasionaria prejuízos às Unidades Aéreas apoiadas, além de comprometer a própria segurança da BACG, uma vez que, sem gêneros alimentícios, tornar-se-ia impossível fornecer alimentação para as equipes de serviço de guarda e segurança, que permanecem na unidade por 24 horas ininterruptas.

A compra refere-se ao período de 12 meses para as necessidades diárias da GUARNAE-CG, bem como para atender aos eventos extraordinários que possam surgir, de interesse do Comando da Aeronáutica, como reuniões, treinamentos e visitas civis e militares, nacionais e internacionais.

Esses gêneros são indispensáveis para o preparo de refeições fornecidas aos pacientes internados no Grupo de Saúde (GS-CG) e seus acompanhantes, com distribuição balanceada, e dispor de todas as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, reduzindo as enfermidades, controlando as doenças.

Com isso, o objetivo de uma alimentação balanceada é a prevenção de doenças, a proteção e a promoção de uma vida mais saudável, conduzindo ao bem-estar geral de um indivíduo o que influencia, diretamente, em melhor rendimento profissional. Outro benefício é que a administração, sendo cautelosa com o padrão das refeições fornecidas, diminui os transtornos de afastamento de funcionários, em virtude de dispensas médicas.

Os quantitativos foram solicitados com base na média histórica dos últimos três anos de consumo desses itens, por meio dos relatórios gerados pelo sistema de controle SIA – Alimentação - software da FAB e SILOMS que visa facilitar a logística de aquisição, armazenagem, preparação e distribuição de refeições - e pelos indicadores de ingestão diária de referência (DRIs), considerando o recomendado em ingestão diária de macronutrientes para um indivíduo saudável.

Alguns itens não eram aplicados no cardápio e serão acrescidos com o intuito de ampliar a variedade dos itens dos lanches de bordo, bem como, analisar a aceitabilidade dos comensais ao produto. Optou-se pelo sistema de registro de preço com base no inciso I, art. 3º, do Decreto 7.892/2013, tendo em vista que há previsão de contratações frequentes e parceladas ao longo de 12 meses, respeitando os prazos de validade mínimo para cada alimento, bem como os níveis de estoque estabelecidos no âmbito do Comando da Aeronáutica.

As quantidades são calculadas considerando o consumo dos 3 (três) anos anteriores, bem como a quantidade de comensais, dessa forma possibilitando um correto dimensionamento dos itens que irão compor a ata.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da Base Aérea de Campo Grande	Segundo Tenente Kimberlylly Gomes Pignan

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecedor deve atender às chamadas do atendimento, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da solicitação feita pelo responsável do setor requisitante;

O fornecedor deverá entregar o material no local indicado pela Administração, acompanhado da respectiva nota fiscal;

A entrega dos materiais será feita conforme os itens abaixo relacionados, devendo estes também serem inseridos no Termo de Referência:

O prazo para entrega dos produtos será de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da Nota de Empenho e/ou da autorização de fornecimento do setor em estrita observância das especificações do Edital, da proposta e deste Planejamento de Aquisição, acompanhado da respectiva nota fiscal, da qual deverão constar detalhadamente as indicações da marca, modelo, fabricante e procedência. A entrega dos materiais para o órgão gerenciador (Base Aérea de Campo Grande) deverá ocorrer, obrigatoriamente, de 08:00 h às 10:30 h ou 13:30 h às 15:00 h (horário local), salvo determinação em contrário, na Seção de Subsistência, localizada à Av. Duque de Caxias, 2905, Santo Antônio, Campo Grande, MS, telefone (67) 3368-3229 ou (67) 3368-3226.

A empresa vencedora deverá, antes de efetuar a entrega, entrar em contato com a SSUB por meio dos telefones supracitados.

A entrega dos itens deverá ser parcelada em virtude da incapacidade de armazenamento do depósito de materiais e a validade dos produtos que não superam 12 meses, com o intuito de mitigar o risco de vencimento de itens em estoque e controle acurado do material físico com o contábil.

Os fornecedores devem seguir as normas de recebimento da BACG observando, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos e condições:

O veículo destinado ao transporte de alimentos será inspecionado antes da operação de descarga e o recebimento só será efetivado se contempladas as seguintes condições:

- a) Efetuar a entrega dos produtos por meio de, veículo de transporte com condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, conforme especificação de cada item;
- b) O referido veículo deverá possuir licença de transporte emitida pela Vigilância Sanitária e Certificado de Registro e Licenciamento emitido pelo DETRAN;
- c) O veículo deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga;
- d) Apresentar compartimento de carga limpa, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;
- e) Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;
- f) O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura e umidade do ar necessário para a adequada conservação dos alimentos;
- g) As condições de limpeza dos veículos devem ser satisfatórias;
- h) Para os itens congelados e refrigerados o veículo de entrega deve apresentar termômetro com Certificado de calibração e aferição emitido pela Rede Brasileira de Calibração (RBC-Inmetro), ou órgão credenciado pelo INMETRO;
- i) Os entregadores deverão trajar uniformes adequados de cor clara, limpos, avental, sapato fechado, proteção para cabelos e demais equipamentos de proteção individual (EPI) necessários e obrigatórios;
- j) Os veículos de transporte e os entregadores devem seguir ainda as recomendações de higiene estabelecidas na Portaria CVS 05/04/2013;
- k) Os produtos entregues deverão estar com, no mínimo, 80% do prazo de validade vigente, calculado da seguinte forma: $\frac{[\text{data de validade} - (\text{data atual})]}{[\text{data de fabricação} - \text{data de validade}]}$ 0,80

Rótulos: devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

Entrega dos produtos: Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas. As operações de descarga do veículo serão executadas na parte externa do estabelecimento;

Os produtos congelados devem ser entregues com temperatura de -18°C a -15°C , os refrigerados com temperaturas entre 6°C a 10°C e os resfriados, com temperatura abaixo de 6°C .

Os materiais serão submetidos à avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação é baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR ISO 5492:2017).

Embalagens: Não devem estar estufadas, apresentar vazamentos, rasgadas formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

Entrega dos produtos: Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas.

4.1 A partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, a empresa passa a ser obrigada a cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado.

4.1.1 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD, vedado seu compartilhamento com terceiros, ressalvados contratos específicos para tratamento de dados firmados de acordo com os ditames dessa Lei.

4.1.2 Nas hipóteses em que cabível a contratação de suboperador, a Administração e o controlador deverão ser mantidos informados sobre todos os contratos de suboperação existentes e comunicados imediatamente sempre que nova contratação ocorra.

4.3 A transferência internacional de dados somente será admitida nas hipóteses do art. 33 da LGPD e a empresa responderá legalmente caso desrespeite as disposições desta Lei.

4.4 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da empresa eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

4.5 É dever da empresa orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

4.6 Caso seja admitida subcontratação, o instrumento de subcontratação deverá estabelecer para a subcontratada os deveres da presente cláusula expressamente.

4.7 A Administração poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a contratada atender os pedidos de comprovação eventualmente efetuados.

4.8 Diante de eventual solicitação de titular de dados, a contratada deverá prestar as informações a que alude o art. 9º da LGPD ou, em sendo o caso, informação acerca do descarte realizado.

4.9 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos; os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável [46], a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5. Levantamento de Mercado

Cumprir informar que para este processo foi realizada pesquisa de preço, considerando-se para o valor estimado, a média dos três orçamentos obtidos no site Painel de Preços por ser essa considerada uma medida de tendência central que indica a tendência atual dos preços orçados, amenizando possíveis extremos.

A pesquisa foi realizada, majoritariamente, no site Painel de Preços e, considerando que esse já representa as contratações públicas dentro do período permitido, para os itens não localizados no site, foram realizadas pesquisas em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo.

Os valores orçados por meio de pesquisa de preços com 3 (três) orçamentos obtidos pelo painel de preços ou por sítio especializado acompanham este processo para a consulta e resumidos na Relação de itens.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresas para realizar entregas de gêneros alimentícios - itens hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios - sob demanda, para atender à Seção de Subsistência conforme o planejamento dos

cardápios e o dimensionamento do efetivo, de acordo com o quadro de trabalho semanal elaborado pela BACG.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas com base nas médias históricas de consumo obtidas a partir dos sistemas de controle da SSUB para os três últimos anos e encontram-se demonstradas no Histórico de Consumo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.629.819,60

A estimativa total da pesquisa de preços e das respectivas quantidades totalizam R\$ 3.629.819,60 (Três Milhões e Seiscentos e Vinte e Nove Mil e Oitocentos e Dezenove Reais e Sessenta Centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será por itens tendo em vista a especificidade e a quantidade de cada item.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O processo visa suprir a demanda recorrente de maneira semelhante ao processo que o antecedia, 67261.004067 /2022-37, Pregão 13 /2022.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo está contemplado no calendário de licitações da Base Aérea de Campo Grande dentro do código BACG23MAT009.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender às demandas da Seção de Subsistência da Base Aérea de Campo Grande pelo período de vigência da ata, qual seja, 12 meses.

13. Providências a serem Adotadas

A Contratante encontra-se estruturalmente apta a receber os materiais, com local de estocagem adequado às regras de armazenamento. Deverá ser observado atentamente o Mapa de Riscos, objetivando não incidir nos riscos detalhados no referido documento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Fornecer os produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e segurança alimentar dos produtos, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Preferencialmente, fornecer bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;

Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Fornecer bens que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que o fornecimento de materiais a ser realizado é de extrema necessidade para a BACG para manter ativo o serviço de subsistência que apoia às unidades alocadas na Guarnição de Aeronáutica de Campo Grande. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

KIMBERLLY GOMES PIGNAN

Adjunto da Seção de Subsistência



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Técnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	16/03/2023 18:33:47
Páginas do Documento:	6
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	7
Hash MD5:	bb5f2638cb3716b2833cce89f1ebd1c4
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten KIMBERLLY GOMES PIGNAN no dia 16/03/2023 às 14:35:28 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento LEANDRO CARVALHO ROCHA no dia 21/03/2023 às 12:54:36 no horário oficial de Brasília.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE

MAPA DE RISCOS

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, DE PANIFICAÇÃO E LATICÍNIOS PARA A SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

A meta principal desta análise é identificar os principais riscos que possam comprometer a efetividade do Planejamento da Contratação, da Seleção do Fornecedor e da Gestão Contratual ou que impeçam o alcance dos resultados que atendam às necessidades da contratação inerentes ao processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios por meio de registro de preços.

O Mapa de Riscos consiste na mensuração da probabilidade de ocorrência e do impacto de cada risco, e assim, tratar aqueles considerados inaceitáveis por meio da definição das ações para reduzir a probabilidade de ocorrência dos eventos ou suas consequências.

Os riscos identificados no projeto devem ser avaliados e ajustados na execução dos serviços, pelo Fiscal do Contrato ou Comissão de Recebimento, que oficializará ao Gestor do Contrato, ao Gestor de Riscos Contratuais e à Contratada para que sejam tomadas as medidas cabíveis e as consequências das ações juntadas ao processo.

FASE DE PLANEJAMENTO	
(X) Planejamento da Contratação	
() Seleção do Fornecedor	
() Gestão do Contrato	

RISCO 01 – DEFINIÇÃO DOS ITENS		
Probabilidade: Impacto:	() Baixa	(X) Média () Alta
	() Baixa	(X) Média () Alta
Id	Danos	
1.	Definição dos itens a serem adquiridos em desacordo com os filtros do Painel de Preços	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Revisar os itens a serem orçados antes de iniciar a pesquisa no Painel	Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Utilizar no painel definições genéricas para realizar a pesquisa, e assim, identificar itens com descrição semelhantes no painel de preços	Equipe de Planejamento

RISCO 02 – ERRO NO DIMENSIONAMENTO		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (X) Alta	
Id	Danos	
1.	Erro no dimensionamento das quantidades dos itens	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Revisar os itens a serem orçados	Equipe de Planejamento
2.	Manter atualizado o histórico de consumo dos itens	
3.	Atualizar o histórico, conforme o aumento do efetivo	
4.	Observar o planejamento de operações e missões que ocorrerão na unidade no período	
5.	Inserir no processos itens que possam substituir o faltante, mantendo a quantidade de macronutrientes	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Utilizar itens alternativos para suprir a demanda dos faltantes	Nutricionista
2.	Alterar o cardápio de forma a suprimir a falta dos itens	

RISCO 03 – PESQUISA DE PREÇOS		
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixa (X) Média () Alta	
Id	Danos	
1.	Erro no dimensionamento do preço estimado comparado com o praticado no mercado	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Revisar os itens orçados no painel de preços comparando-os com os valores praticados no mercado local	Equipe de Planejamento
2.	Revisar as unidades de fornecimento, no momento da pesquisa no painel de preços, bem como em outras metodologias de pesquisa.	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Utilizar itens alternativos para suprir a demanda dos faltantes	Nutricionista
2.	Alterar o cardápio de forma a suprimir a falta dos itens	
3.	Utilizar-se de dispensa de licitação para adquirir o item	Equipe de Planejamento

RISCO 04 – VALOR INEXEQUÍVEL OU ACIMA DO ESTIMADO		
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixa (X) Média () Alta	
Id	Danos	
1.	Erro no dimensionamento do preço ofertado	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Verificar as mensagens do sistema antes de aceitar o item	Pregoeiro
2.	Encaminhar a proposta para ser avaliada no setor requisitante	
3.	Elaborar controle paralelo para identificar itens que estejam acima do valor máximo aceitável	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Voltar fase no pregão para corrigir os erros na aceitação	Pregoeiro

RISCO 05 – DESCRIÇÃO INADEQUADA		
Probabilidade:		(X) Baixa () Média () Alta
Impacto:		() Baixa (X) Média () Alta
Id	Danos	
1.	Aquisição não atende as necessidades da Administração	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Verificar a descrição dos itens antes da publicação do edital e corrigi-los.	Assessoria de Controle Interno, Seção de Planejamento Organizacional, Setor Requisitante
2.	Seguir acórdãos e legislações que normatizam a definição do objeto	Setor Requisitante
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Cancelar os itens com descrição inadequada antes do início do certame	Pregoeiro, Setor Requisitante
2.	Não solicitar os itens, evitando desperdício e ocupação de espaço físico em estoque	Setor Requisitante
3.	Utilizar cardápios alternativos e que não contemplem o item indesejado	

RISCO 06 – ANÁLISE AGU		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		(X) Baixa () Média () Alta
Id	Danos	
1.	Manifestação jurídica do Órgão de Assessoramento (AGU) contrária ao prosseguimento no processo licitatório	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Verificar a descrição dos itens antes da publicação do edital e corrigi-los.	Assessoria de Controle Interno, Seção de Planejamento Organizacional, Setor Requisitante
2.	Seguir acórdãos e legislações que normatizam a definição do objeto	Setor Requisitante
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Cancelar os itens com descrição inadequada e licitá-los em processo paralelo evitando as incorreções apontadas	Pregoeiro, Setor Requisitante
2.	Realizar as correções conforme parecer da CJU e reenviar o processo	Setor Requisitante, Seção de Licitações e Contratos

FASE DE PLANEJAMENTO	
() Planejamento da Contratação	
(X) Seleção do Fornecedor	
() Gestão do Contrato	

RISCO 07 – HABILITAÇÃO DE FORNECEDORES		
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (X) Alta	
Id	Danos	
1.	Habilitação da empresa em desacordo com cláusulas do Edital	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ler o Edital e solucionar as dúvidas com a Seção de Licitações e Contratos, Setor Requisitante e Assessoria de Controle Interno	Pregoeiro
2.	Analisar minuciosamente todas as certidões a serem emitidas pelos participantes, conforme o Edital	Pregoeiro
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Voltar fase no certame para realizar as correções adequadas	Pregoeiro
2.	Não solicitar os itens, evitando desperdício, ocupação de espaço físico em estoque e abertura de procedimentos administrativos para apuração de irregularidades	Setor Requisitante
3.	Utilizar cardápios alternativos e que não contemplem o fornecedor homologado de forma incorreta	

RISCO 08 – CAPACIDADE TÉCNICA FORNECEDORES		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa (X) Média () Alta	
Id	Danos	
1.	Deficiência nos julgamentos da capacidade técnica das empresas para a aquisição de itens	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ler o Edital e solucionar as dúvidas com a Seção de Licitações e Contratos, Setor Requisitante e Assessoria de Controle Interno	Pregoeiro
2.	Analisar minuciosamente todas as certidões a serem emitidas pelos participantes, conforme o Edital	Pregoeiro
3.	Atentar-se aos prazos para envio de amostras, quando solicitado, durante a realização do pregão	Pregoeiro, Setor Requisitante
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Voltar fase no certame para realizar as correções adequadas	Pregoeiro
2.	Não solicitar os itens, evitando desperdício, ocupação de espaço físico em estoque e abertura de procedimentos administrativos para apuração de irregularidades	Setor Requisitante
3.	Utilizar cardápios alternativos e que não contemplem o fornecedor homologado de forma incorreta	

FASE DE PLANEJAMENTO	
☐ Planejamento da Contratação	
☐ Seleção do Fornecedor	
☒ Gestão do Contrato	

RISCO 09 – ATRASO FORNECEDORES		
Probabilidade:	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	
Id	Danos	
1.	Atraso na entrega dos materiais.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ler o Edital e solucionar as dúvidas com a Seção de Licitações e Contratos, Setor Requisitante e Assessoria de Controle Interno	Comissão de Recebimento e Setor Requisitante
2.	Estudar com atenção as cláusulas de fiscalização, obrigações da contratada, obrigações da contratante e Entrega do Material	
3.	Atentar-se para os prazos existentes no Termo de Referência para Entrega dos Materiais.	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificar a empresa, aplicar multas e realizar a abertura de Procedimento Administrativo de Apuração de Irregularidade	Comissão de Recebimento e Setor Requisitante
2.	Não solicitar os itens do fornecedor, realizando adequações ao cardápio	Setor Requisitante
3.	Utilizar o cadastro de reserva	
4.	Realizar dispensa de licitação com base no Art. 75, Inciso III, inciso IV subitem e, e inciso VIII da Lei. 14.133/21	

RISCO 10 – RECEBIMENTO DOS MATERIAIS		
Probabilidade:	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta	
Id	Danos	
1.	Recebimento dos materiais em desacordo com o padrão exigido	
2.	Erro no recebimento e na conferência do pagamento	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ler o Edital e solucionar as dúvidas com a Seção de Licitações e Contratos, Setor Requisitante e Assessoria de Controle Interno	Comissão de Recebimento e Setor Requisitante
2.	Estudar com atenção as cláusulas de fiscalização, obrigações da contratada, obrigações da contratante e Entrega do Material	
3.	Atentar-se para as condições de entrega e recebimento de materiais, bem como a FCA 145-7 (Recebimento de Artigos de Subsistência)	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificar a empresa, aplicar multas e realizar a abertura de Procedimento Administrativo de Apuração de Irregularidade	Comissão de Recebimento e Setor Requisitante
2.	Solicitar a reposição dos itens, conforme prazo previsto em edital	
3.	Não solicitar os itens do fornecedor, realizando adequações ao cardápio	
4.	Utilizar o cadastro de reserva	
5.	Realizar dispensa de licitação com base no Art. 75, Inciso III, inciso IV subitem e, e inciso VIII da Lei. 14.133/21	

6.	Solicitar ajuste da nota fiscal para a empresa, tendo em vista que o ônus é da empresa	
7.	Solicitar substituição dos itens tendo em vista o prazo de recebimento provisório presente no edital	
8.	Após o prazo para recebimento provisório notificar a empresa.	

RISCO 11 – PAGAMENTO DA NOTA FISCAL		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixa (X) Média () Alta
Id	Danos	
1.	Atraso no pagamento da Nota Fiscal	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ler o Edital e solucionar as dúvidas com a Seção de Licitações e Contratos, Setor Requisitante e Assessoria de Controle Interno	Comissão de Recebimento e Setor Requisitante
2.	Estudar com atenção as cláusulas de fiscalização, obrigações da contratada e obrigações da contratante	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Realizar a quitação dentro do prazo mínimo de 90 dias visando evitar a rescisão contratual ou suspensão do instrumento com base no Art. 137, Inciso IV da Lei 14.133/21	Comissão de Recebimento, Setor Requisitante, Assessoria de Controle Interno, Seção de Finanças

KIMBERLLY GOMES PIGNAN 2º Ten Int
 Adjunto da Seção de Subsistência



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Mapa de Riscos
Data/Hora de Criação:	16/03/2023 18:34:38
Páginas do Documento:	6
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	7
Hash MD5:	b40fb021d3c3694168d67acc73ed514b
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten KIMBERLLY GOMES PIGNAN no dia 16/03/2023 às 14:35:28 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento LEANDRO CARVALHO ROCHA no dia 21/03/2023 às 12:54:36 no horário oficial de Brasília.



**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XX/BACG/2023

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios) para a Seção de Subsistência (SSUB) da BACG

A União, Comando da Aeronáutica, por meio da Base Aérea de Campo Grande, CNPJ nº 00.394.429/0007-04, com sede na Avenida Duque de Caxias, 2905, Bairro Santo Antônio, Campo Grande/MS, neste ato representada pelo....., Ordenador de Despesas, portador da matrícula funcional nº XXXXX COMAER, designado para o cargo pelo Boletim Interno nº XXX, de dd de mmmm de aaaa, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 15/2023, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 67261.000472/2023-67 RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação **de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios) para a Seção de Subsistência (SSUB) da BACG**, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital do Pregão nº 15/2023, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

MINUTA

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Base Aérea de Campo Grande (BACG).

3.2. Não haverá órgãos participantes.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto **no edital** e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos **no edital**; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro

de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos **do edital**, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas **no edital**.

MINUTA

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO AO EDITAL**.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Campo Grande, de de 2023.

ORDENADOR DE DESPESAS	GESTOR DE LICITAÇÕES
AGENTE DE CONTROLE INTERNO	Representante da EMPRESA

MINUTA

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE

(Processo Administrativo nº **67261.000472/2023-67**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA BASE AÉREA
DE CAMPO GRANDE E A EMPRESA

.....

A União, por intermédio do Ministério da Defesa, por meio do Comando da Aeronáutica, representada pela Base Aérea de Campo Grande, situado à Av. Duque de Caxias, nº 2905, Bairro Santo Antônio, Campo Grande-MS, inscrito no CNPJ sob nº 00.394.429/0191-20, neste ato representada pelo seu Comandante, designado para o cargo pelo Boletim Interno nº XXX, de DD de MMMM de AAAA, , doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) pelo(a) Sr.(a)..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº **67261.000472/2023-67** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 15/2023**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é **registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, de panificação e laticínios) para a Seção de Subsistência (SSUB) da BACG**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO(art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de **um mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **um mês**.

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

9.3. Comunicar ao 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;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 0,2% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - i. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 25% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 25% a 30% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 20% a 25% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 6 % a 10 % do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade: 120638

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Campo Grande, Seção Judiciária de Campo Grande/MS - Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Campo Grande, _____ de _____ de _____.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

(Processo Administrativo nº 67261.000472/2023-67)

PREGÃO ELETRÔNICO nº 15/BACG/2023 (Sistema de Registro de Preços)

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, estabelecida no(a) _____, para futura e **eventual contratação de** _____, visando atender às necessidades Base Aérea de Campo Grande, pelos próximos 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital do **Pregão nº 15/BACG/203** e seus anexos.

Item	Descrição/ Objeto	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	xxxx	xx	xx	R\$ xxxx	R\$ xxxx
2	yyyy	yy	yy	R\$ yyyy	R\$ yyyy

Valor unitário = R\$ (... por extenso...)

Valor total = R\$ (... por extenso ...)

Declaro estar incluso nos preços da proposta, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com mão-de-obra, impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no objeto desta licitação.

Prazo de validade da proposta: xx (xxxx) dias (mínimo 90 dias).

Prazo de entrega: conforme estabelecido no Edital e seus anexos.

Dados bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

E-mail de contato:

Telefone de contato:

Representante Legal:

Cidade, Data

Assinatura do Representante da Empresa



**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
BASE AÉREA DE CAMPO GRANDE**

DESIGNAÇÃO DE PREGOEIRO

1. Em atendimento às disposições constantes do Art. 7º da Lei nº 14.133/2021, designo os militares abaixo relacionados para atuarem como Pregoeiro e Equipe de Apoio na realização do Pregão Eletrônico nº 15/BACG/2023.

Pregoeiro:

2T QOCON SJU BARBARA ANDRADE DE ALMEIDA PRADO (7391480);;

Equipe de Apoio:

2S TAR JEFERSON MACHADO ARARIPE (4261003);

2S SAD LUANNE MACHADO DA SILVA (6668500); e

CB QCB OTAVIO HENRIQUE SILVA CARDOSO DE OLIVEIRA (6786464).

2. Os militares relacionados foram formalmente designados por meio da Portaria nº 7/GSB-EI-SLC, de 30 de dezembro de 2022 e Portaria nº 308/GSB-EI-SLC, de 27 de dezembro de 2022.

**LEONARDO REDUCINO PIRES Cel Int
Ordenador de Despesas da BACG**